



TeatroGoya®
c a t e r i n g



629 486 682 | CATERING@TEATROGOYA.COM



La Gastronomía forma parte indivisible de la cultura de la humanidad y hoy se ha convertido, además, en el instrumento perfecto para dar sentido pleno a cualquier tipo de reunión con independencia del carácter de ésta, para lograr una experiencia satisfactoria en todos los ámbitos.

TeatroGoya tiene fundido en su ADN **crear experiencias inolvidables basadas en la calidad del equipo humano** que desarrolla su trabajo y en las secuencias que ocurren en todos y cada uno de los eventos que tienen lugar en nuestras instalaciones.

Una de las secuencias que queremos enriquecer, es la relacionada precisamente con la cultura gastronómica y las experiencias que a través de ella, pueden llegar a sentirse. Con el mismo cariño con el que os brindamos desde siempre nuestro trabajo en otras áreas, os presentamos nuestro **TeatroGoya Catering**, un nuevo área dirigida a lograr que las acciones que se desarrollan en el conjunto del Teatro tengan una mejor y mayor dimensión.

Nuestro proyecto de restauración se fundamenta en dos pilares básicos y fundamentales para nosotros, **la calidad de la materia prima empleada y el respeto a la tradición de nuestra cultura culinaria**. Con estos mimbres, la seriedad y el cariño como únicos argumentos de trabajo nos complace compartir con vosotros nuestra oferta gastronómica.

Queremos que vuestro tiempo entre nosotros sea mejor de lo que lo hayáis imaginado y por eso, os ofrecemos un **servicio de asesoramiento para diseñar y dar forma**, si es preciso, a todas las inquietudes, sugerencias y sueños que podéis tener.

Juntos haremos que la gastronomía siga siendo una parte fundamental e inolvidable de vuestros eventos con nosotros.



Haz click en cada item para ir a la página específica

COFFEEBREAK	7
VINO ESPAÑOL	15
MENÚ CÓCTEL	19
PLATOS DE REFUERZO	25
FINGER BUFFET	26
MENÚ SENTADO	31
OTROS SERVICIOS	38
ESTACIONES	42
BARRA LIBRE	52
SHOW COOKING	56
MENÚ SOSTENIBLE	64
CONDICIONES PARTICULARES	70
CONTACTO	72



COFFEE BREAK

La calidad nos diferencia.

Sabemos la importancia de un café recién hecho y la necesidad del desayuno para una jornada intensa. Por eso, en nuestros coffee breaks sólo encontrarás productos recién elaborados.

Te ayudamos a empezar el día de buen humor. Déjanos conquistarte con nuestros dulces y salados.

WELCOME COFFEE

6.00 € | PERSONA

 20-30'

Sólo podrá contratarse al inicio del evento y junto a otro servicio.

CAFÉ, CACAO E INFUSIONES

AGUA

PASTAS DE TÉ

COFFEE BÁSICO

7.90 € | PERSONA

 20-30'

Sólo podrá contratarse junto a otro servicio.

CAFÉ, CACAO E INFUSIONES

AGUA

MINI BOLLERÍA VARIADA (2 PZS | PAX)

CHOCOLATINA



Minibollería Variada

COFFEE BREAK

9.90 € | PERSONA

 30-45'

CAFÉ, CACAO E INFUSIONES

ZUMO NATURAL

AGUA

BOCATINES VARIADOS
(JAMÓN CON TOMATE O VEGETAL)

MINI BOLLERÍA VARIADA (2 PZS | PAX)

CHOCOLATINA

COFFEE ESPAÑOL

17.50 € | PERSONA

 30-45'

CAFÉ, CACAO E INFUSIONES

ZUMO NATURAL

AGUA

CHURROS

CUÑA DE TORTILLA
& MAHONESA KIMCHIE

CRISTAL DE IBÉRICO, TOMATE Y AOVE

FRUTA NATURAL

CHOCOLATINA

COFFEEFRANCÉS

19.50 € | PERSONA

 30-45'

CAFÉ, CACAO E INFUSIONES

ZUMO NATURAL

AGUA

QUICHE DE PUERROS Y BACON

BRIOCHE DE TAPENADE Y QUESO CONTÉ

MACARONS

MINI CROISSANT DE MANTEQUILLA

CHOCOLATINA

COFFEEDETARDE

6.90 € | PERSONA

 15-30'

Sólo podrá contratarse junto a otro servicio.

CAFÉ, CACAO E INFUSIONES

AGUA

BIZCOCHO CASERO

PASTAS DE TÉ

CHOCOLATINA

COFFEEDETOX

18.50 € | PERSONA

 20-30'

CAFÉ, CACAO E INFUSIONES

ZUMO DETOX

AGUA

VASITO DE FRUTAS

TOSTA DE PAN DE ESPELTA,
GUACAMOLE Y CALABACÍN

YOGURT Y CEREALES

CHOCOLATINA



Churros con Chocolate

DESAYUNO **CON** ESTACIONES

26.90 € | PERSONA

 45-60'

CAFÉ, CACAO E INFUSIONES

AGUA

ESTACIÓN DULCE

MINI CROISSANT

MINI NAPOLITANAS

CARACOLAS

MACARONS

DONUTS

BIZCOCHO CASERO

MINI MAGDALENAS

MINI CHURROS

ESTACIÓN HEALTHY

YOGURT

FRUTA DE TEMPORADA

ZUMOS NATURALES

ESTACIÓN SALADA

COCA DE IBERICOS

MINI BIKINIS MIXTOS

TOSTA DE SALMÓN Y BEARNESA

TORTILLA DE PATATA



Estación Healthy y Dulce



VINO ESPAÑOL

Perfecto para dar comienzo o para la finalización de un evento. Ideal para presentaciones de productos y conferencias.

Consiste en un ligero picoteo servido en bandeja, en forma de **pequeñas tapas**, aunque el verdadero protagonista de este servicio es el **vino, con denominación de origen Español**.

VINO ESPAÑOL REDUCIDO

20.00 € | PERSONA

 20-30'

El Vino Español en ningún caso sustituye a una comida o cena.

Servicio de mañana: hasta >13:00 hrs

Servicio de tarde: hasta >20:00 hrs

ESTACIÓN DE QUESOS NACIONALES

EMBUTIDOS IBÉRICOS

PINCHO DE TORTILLA

CROQUETA DE COCIDO

VINO ESPAÑOL

25.90 € | PERSONA

 45-60'

El Vino Español en ningún caso sustituye a una comida o cena.

Servicio de mañana: hasta >13:00 hrs

Servicio de tarde: hasta >20:00 hrs

ESTACIÓN DE QUESOS NACIONALES

EMBUTIDOS IBÉRICOS

PINCHO DE TORTILLA

CRUJIENTE DE ANCHOA
Y TOMATE RALLADO

ENSALADILLA DE GAMBAS

CROQUETA DE COCIDO

BOCATÍN DE CALAMARES Y MAYOLIMA

VINO ESPAÑOL VEGGIE

25.90 € | PERSONA

 45-60'

El Vino Español en ningún caso sustituye a una comida o cena.

Servicio de mañana: hasta >13:00 hrs

Servicio de tarde: hasta >20:00 hrs

ESTACIÓN DE ENSALADAS

BRIOCHE DE ESCALIBADA CON ROMESCU

PAPAS ARRUGÁS CON MOJOS

SALMOREJO CON REGAÑÁS

TARTELETA DE ENSALADILLA
CON EMULSIÓN DE ACEITE SUAVE

TACOS PASTOR DE SOJA TEXTURIZADA

PASTELA ÁRABE DE VERDURAS



Surtido de Quesos



MENÚ CÓCTEL

Perfecto para recibir a los invitados o como broche final a cualquier tipo de evento. Es el más versátil de todos ya que abarca una amplia variedad de gustos gastronómicos.

Disponemos de cócteles para todo tipo de ocasiones, además es posible añadir platos de refuerzo en todos ellos, de forma que pueden servir tanto como ágape o como comida.

CÓCTEL DE BIENVENIDA

6.50 € | PERSONA

 20-30'

A ELEGIR SNACK ENTRE:

GRISSINI DE IBÉRICOS
GAMBA CRISPY CON SALSA ROMESCU
ENSALADILLA DE PATATA Y GAMBA
SAMOSA DE QUESO Y MENTA
DELICIA DE AVE EN SALSA TERIYAKI

CÓCTEL BÁSICO

35.00 € | PERSONA

 45-60'

SNACK DE CHIPS AL CURRY
SURTIDO DE QUESOS ESPAÑOLES CON D.O
BOCATINES CALIENTES DE IBÉRICO
VICHYSOISE DE CALABACÍN
(FRÍO O TEMPLADO SEGÚN ESTACIÓN)
ENSALADILLA DE PATATA Y GAMBA

PAN DE QUESO
BIENMESABE EN EMPANADO COREANO
PITA DE CARNE BOLONESA
MINIBURGUER DE VACUNO
CROQUETAS VARIADAS
TIRAS DE POLLO A LA MOSTAZA
TOSTA DE CRISTAL DE ROAST BEEF Y
SALSA TÁRTARA

GRANIZADO DE MOJITO
MINI TARTA DE QUESO

CÓCTEL GOYA

42.00 € | PERSONA

 60-90'

SURTIDO DE QUESOS ESPAÑOLES CON D.O
SURTIDO DE IBÉRICOS CON D.O
GAZPACHO DE ESPÁRRAGOS BLANCOS
Y TIERRA DE ACEITUNA
(FRÍO O TEMPLADO SEGÚN ESTACIÓN)
CANELÓN DE POLLO AL CURRY ROJO
ENSALADILLA RUSA
CON VENTRESCA CONFITADA

PAN DE QUESO
TOTOPO DE ROPAVIEJA CON ENCURTIDOS
GAMBA CRISPY CON ROMESCU
SAMOSA DE QUESO Y MENTA
PITA DE CARNE BOLONESA
DELICIA DE AVE EN SALSA TERIYAKI
MINI TORTILLA

VASITO DE POKE DE SALMÓN MARINADO
CROQUETAS VARIADAS
MINI CHURROS CON CHOCOLATE
MINI TARTA DE QUESO
TORRIJA DE BRIOCHE CARMELIZADA



Mini Villaroy de Ave en Salsa Teriyaki

CÓCTEL PREMIUM

49.00 € | PERSONA

 90-100'

SNACK DE CHIPS DE PATATA AL CURRY
SURTIDO DE QUESOS ESPAÑOLES CON D.O.
SURTIDO DE IBÉRICOS CON D.O.
VASITO DE SALMOREJO
CON CRUJIENTES DE JAMÓN Y PAN
GOFRE DE TOMATE Y ALBAHACA
CON ANCHOA Y BOQUERÓN
ESPIRAL DE SALMÓN
CON MANTEQUILLA DE HIERBAS
MINI TACO DE GAMBAS Y GUACAMOLE
CROQUETAS DE GAMBAS AL AJILLO
CROQUETAS DE POLLO BRASEADO
ARROZ IBÉRICO

ALBÓNDIGAS
DE MERLUZA EN SALSA VERDE
SAAM DE COCHINILLO CRUJIENTE
CAZUELITA
DE CARRILLERA MELOSA Y SETAS
PASTELA ÁRABE DE VERDURAS
BOCATÍN DE SOLOMILLO AL CABRALES
MINI CHURROS CON CHOCOLATE
BROCHETA DE FRUTA
TARTA DE QUESO
CRUJIENTE DE
MASCARPONE, NATA Y FRESAS



Gofre de tomate y albahaca con anchoa y boquerón

CÓCTEL VEGGIE

42.00 € | PERSONA

 60-90'

ENSALADILLA CON EMULSIÓN DE A.O.V.E.

SHOT DE GAZPACHO

SHOT DE VICHYSOISE

PAPAS ARRUGÁS CON MOJOS

HUMMUS Y TORTITAS DE MAÍZ

GOFRE DE TOMATE Y ALBAHACA

TABULÉ DE VERDURAS AL CURRY

TARTELETA DE GUACAMOLE

TOSTA DE PAN CRISTAL
CON BABAGANOUSH Y ESCALIBADA

SALTEADO DE ARROZ Y VERDURAS

TORTELLINI AL PESTO

TACO AL PASTOR DE SOJA TEXTURIZADA

VASITO DE FRUTAS

YOGUR VEGETAL Y FRUTOS ROJOS

MINI CHURROS CON CHOCOLATE



Samosa de Queso y Menta

PLATOS DE REFUERZO

6.00 € | PERSONA & PLATO

Añade a cualquiera de nuestras opciones de cócteles estos platos de refuerzo para pasar de un picoteo, a una comida más completa:

ARROZ EN PAELLA
DE CALAMARES Y HORTALIZAS

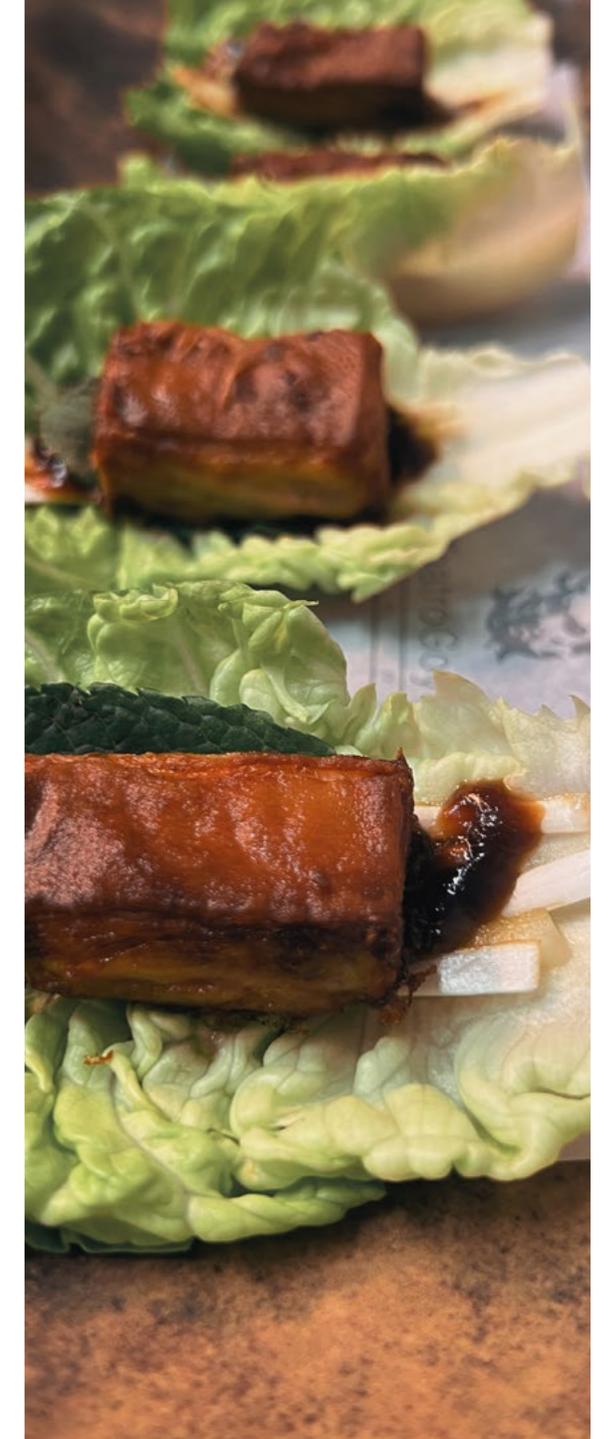
ARROZ MELOSO DE IBÉRICOS

ESTOFADO DE RAPE
EN SALSA VERDE CON VERDURITAS

BACALAO AL AJO ARRIERO

ALBÓNDIGAS
EN RAGÚ DE VERDURAS ASADAS Y SETAS

DADOS DE SOLOMILLO STROGONOFF



Saam de cochinillo crujiente

FINGERBUFFET

42.00 € | PERSONA

 60-90'

SELECCIÓN DE FRÍOS

MINI SALCHICHÓN

MINI DADO DE SALMÓN AHUMADO
Y CERALES

GRISINI DE MORTADELA TRUFADA

GRISINI DE IBÉRICO

ROQUITAS DE PARMESANO

EXÓTICO

PASTELA ÁRABE DE VERDURAS

QUESADILLA DE SETAS & CHEDDAR

FREIDURÍA

CROQUETAS DE BACALAO AL AJO ARRIERO

CROQUETAS DE POLLO

CALAMARCITOS AL LIMÓN

ENTREPANES

BOCATÍN DE LOMO AL QUESO AZUL

PAN DE ANCHOA, TOMATE Y RÚCULA

TOSTA DE ATÚN
Y MAHONESA DE CEBOLLINO

ROLL DE AVE ESTOFADA
EN ESCABECHE

TOQUE DULCE

CRUJIENTE DE
MASCARPONE, NATA Y FRESAS

BUÑUELOS DE CREMA

MINICHURROS CON CHOCOLATE

ROCAS DE CHOCOLATE Y AVELLANA

TARTA DE QUESO



Buñuelos de crema

MENÚ



CÓCTEL CON ESTACIONES TEMÁTICAS

69.90 € | PERSONA

 90-100'

CÓCTEL PASADO

CANELÓN DE POLLO AL CURRY

ENSALADILLA RUSA
CON VENTRESCA CONFITADA

PAN DE QUESO

PINCHO DE TORTILLA

GAMBA CRISPY CON ROMESCU

SAMOSA DE QUESO Y MENTA

PITA BOLOÑESA

ALBÓNDIGAS
DE MERLUZA EN SALSA VERDE

MINIBURGER DE VACUNO

MINICHURROS CON CHOCOLATE

MINI TORRIJAS
DE BRIOCHE CARAMELIZADAS

GRANIZADO DE MOJITO

ESTACIÓN IBÉRICA

JAMÓN DE CEBO

SURTIDO DE IBÉRICOS:
LOMO, CHORIZO Y SALCHICHÓN

SURTIDO DE QUESOS

ESTACIÓN ITALIANA

MINI MOZZARELLA
CON TOMATE SECO Y PESTO

TORTELLINI A LOS 4 QUESOS

ÑOQUIS NAPOLITANA AL PARMESANO

MORTADELA TRUFADA

RISOTTO CON FUNGHI

ESTACIÓN MEXICANA

GUACAMOLE
CON TOTOPOS Y PICO DE GALLO

TACO DE COCHINITA PIBIL

MINIBURRITOS DE BUTIFARRA

QUESADILLAS DE SETAS Y CHEDDAR

MINI SINCRONIZADAS MINERAS
DE PATATA Y QUESO

ASIÁTICA

SUSHI VARIADO

ENSALADA DE ALGA WAKAME Y PEPINO

GYOZAS DE VERDURAS

ROLLITOS VIETNAMITAS

ESTACIÓN ESPAÑOLA

CROQUETAS VARIADAS

PAPAS ARRUGÁS BRAVAS

PAN TUMACA CON VIRUTAS IBÉRICAS

SALMOREJO CON HUEVO Y JAMÓN

PUEDES SUSTITUIR CUALQUIERA DE LAS
ESTACIONES ANTERIORES POR UNA VEGGIE.

VEGGIE

CRUDITES CON ALIÑO SUAVE

CHAMPIÑÓN EMPANADO CRUJIENTE

ÑOQUIS DE REMOLACHA AL PESTO

TARTELETA DE GUACAMOLE

TACO AL PASTOR

MENÚ





MENÚ SENTADO

Para aquellos eventos que requieren que los invitados tengan un contacto más estrecho y duradero durante la comida o cena, hemos creado estos deliciosos menús para ser servidos en mesas finamente decoradas.

MENÚ LUCIENTES

60.00 € | PERSONA  90-100'

AL CENTRO DE MESA

HOJAS DE ENDIVIA CON
CREMA DE QUESO Y PICADA DE SALMÓN

ENSALADILLA DE
PATATA, GAMBA Y HUEVAS DE MUJOL

CROQUETAS VARIADAS

SEGUNDO PLATO

A escoger entre:

GUISO MARINERO A LA GALLEGA
CON PATATA GRANDE COCIDA

RAGÚ DE TERNERA,
CHAMPIÑONES SOBRE PARMENTIER

POSTRES

CREMA ESPUMOSA DE ARROZ CON LECHE Y
CRUJIENTE DE CANELA

CAFÉ E INFUSIONES



*Guiso marinero a la gallega
con patata grande cocida*

MENÚ EL QUITASOL

64.00 € | PERSONA  90-100'

AL CENTRO DE MESA

TARTARE DE SALMÓN

PASTELA ÁRABE

POLLO TERIYAKI

SEGUNDO PLATO

A escoger entre:

MERLUZA A LA ROMANA
CON ENDIVIAS BRASEADAS

MUSLO DE PAVO ASADO
A LA JARDINERA

POSTRES

ESPUMA DE CHOCOLATE Y NARANJA

CAFÉ E INFUSIONES



Merluza a la romana con endivias braseadas

MENÚGOYA

72.00 € | PERSONA

 90-100'

PRIMER PLATO

* SALMOREJO SUAVE DE TOMATES,
PIMIENTOS ASADOS CON MIGAS LIGERAS Y
LOMOS DE SARDINA A LA BRASA

SEGUNDO PLATO

A escoger entre:

ESTOFADO DE MAR SOBRE FONDO DE
SALSA VERDE CON GUI SANTES Y HABITAS

CARRILLERA IBÉRICA
CON SALSA DE TRUFAS

POSTRES

ÓPERA DE CHOCOLATE BLANCO
Y FRUTOS ROJOS

PETIT FOUR

CAFÉ E INFUSIONES

* En invierno crema de ave y lenteja caviar



*Cortado de merluza
sobre fondo de salsa verde y lenteja caviar*

MENÚQUINTADELSORDO

82.00 € | PERSONA

 100-120'

COPA DE BIENVENIDA

BLINIS DE HUEVAS DE TRUCHA Y NATA AGRIA

PRIMER PLATO

LINGOTES DE SALMÓN AHUMADO
SOBRE QUINOA Y VERDURA
CON VINAGRETA DE POMELO

SEGUNDO PLATO

AJOBLANCO CON DADOS DE ATÚN ROJO
MACERADOS & COUSCOUS DE BRÓCOLI

TERCER PLATO

A escoger entre:

RAPE ALANGOSTADO CON SALSA DE
CARABINEROS Y VERDURITAS

CONFIT DE PATO A LA ESPAÑOLA
CON RAGÚ DE SETAS

SORBETE DE CÍTRICOS

POSTRES:

HOJALDRE DE NATA Y MASCARPONE
CON SOPA DE CEREZAS

PETIT FOUR

CAFÉ E INFUSIONES



*Tarta Ópera
de chocolate blanco y frutos rojos*

MENÚ LAMAJA VESTIDA

90.00 € | PERSONA  100-120'

COPA DE BIENVENIDA

MINI TACO DE ATÚN ROJO
Y PERLAS DE AGUACATE

PRIMER ENTRANTE

BLINI DE AHUMADOS DEL MAR CON
MANTEQUILLA BATIDA AL ENELDO

SEGUNDO ENTRANTE

CREMA DE CHIRIVÍA CON PERLAS DE
VINAGRE Y CROUTÓN DE BRIOCHE

TERCER PLATO

A escoger entre:

SUPREMA DE CORVINA, ESPÁRRAGOS
TIERNOS Y HABITAS FRESCAS
EN CALDO CORTO LIGADO

TOURNEDO ROSSINI CON SALSA DE
HONGOS Y TRUFA



*Rape alangostado
con salsa de carabineros y verduras*

SORBETE DE MELOCOTÓN ASADO

POSTRES

TARTA DE QUESOS TRADICIONAL
CON TOFFE DE PX Y PASAS

PETIT FOUR

CAFÉ E INFUSIONES



Carrillera ibérica con salsa de trufas

OTROS
SERVICIOS



MENÚSTAFF

15.00 € | PERSONA

Mínimo: 10 personas. Incluye Agua o Refresco

MENÚ CARNE

GNOCCHI CON TOMATE

RAGOUT DE TERNERA CON CHAMPIÑONES

BROWNIE DE CHOCOLATE

MENÚ PESCADO

SALMOREJO CON HUEVO Y JAMÓN
(PRIMAVERA | VERANO)

CREMA DE CHAMPIÑÓN Y ALMENDRA
(OTOÑO | INVIERNO)

RAPE EN SALSA VERDE CON PATATA
PANADERA

TARTA DE QUESO

MENÚSTAFF

12.00 € | PERSONA

Incluye Agua

MENÚ BOCADILLO

BOCADILLO DE LOMO CON QUESO
Y PIMIENTOS FRITOS

PIEZA DE FRUTA (MANZANA | PLÁTANO)

CAJADEPICNIC

12.00 € | PERSONA

Es posible personalizar la caja con el logo de la empresa. Solicitar presupuesto.

CROISSANT DE JAMÓN Y QUESO

BOLSITA DE PATATAS

PIEZA DE FRUTA

CHOCOLATINA

BOTELLA DE AGUA



ESTACIONES TEMÁTICAS

Para aquellos eventos que requieren que los invitados tengan un contacto más estrecho y duradero durante la comida o cena, hemos creado estos deliciosos menús para ser servidos en mesas finalmente decoradas.



ESTACIÓN **TEX-MEX**

12.00 € | PERSONA

TACO DE COCHINITA PIBIL
GUACAMOLE CON TOTOPOS
Y PICO DE GALLO
BURRITOS DE BUTIFARRA PICANTE
QUESADILLAS DE SETAS & CHEDDAR
MINI SINCRONIZADAS MINERAS
DE PATATA Y QUESO

ESTACIÓN **ITALIANA**

12.00 € | PERSONA

MORTADELA TRUFADA Y GRISSINI
RISOTTO CON FUNGHI
MINI MOZZARELLA
CON TOMATE SECO Y PESTO
TORTELLINI A LOS 4 QUESOS
PIZZA MARGARITA



Estación TexMex

ESTACIÓN **ASIÁTICA**

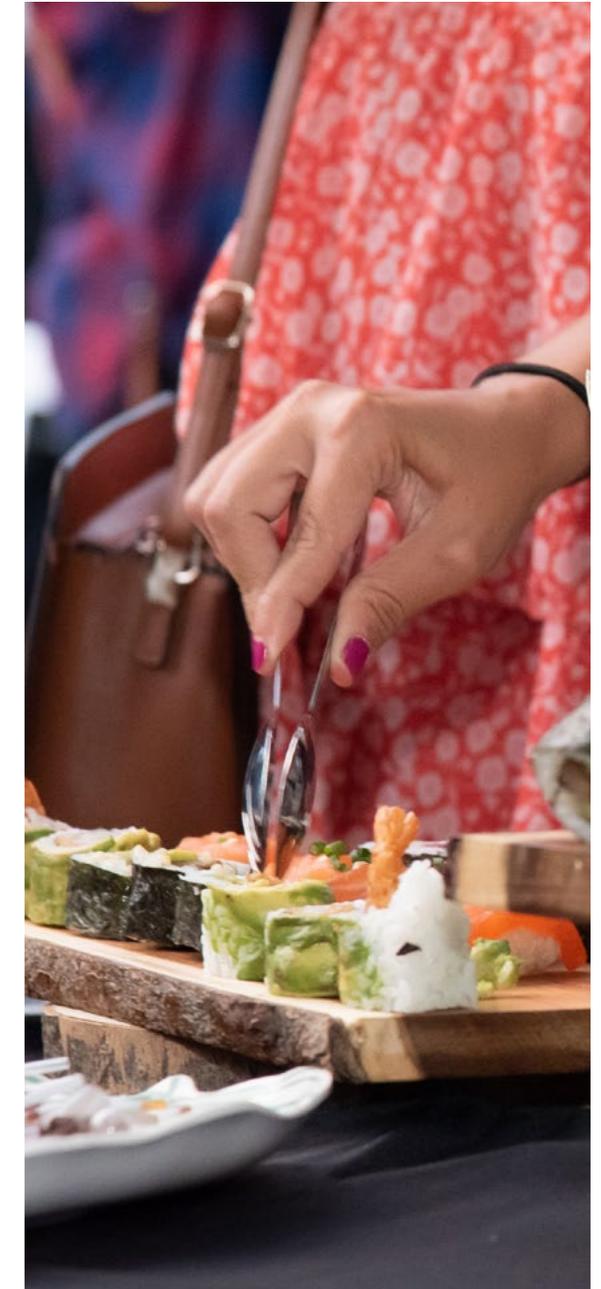
13.00 € | PERSONA

WOK DE ARROZ Y VERDURAS
ROLLITOS VIETNAMITAS
DE POLLITO PEKÍN
GYOZAS DE VERDURAS
DIM SUM DE VERDURAS
SUSHI VARIADO

ESTACIÓN **DULCE**

12.00 € | PERSONA

CREPES CON CHOCOLATE
GOFRES CON NATA Y CARAMELO
SANDWICH DE DULCE DE LECHE Y NUTELLA
MINICHURROS CON CHOCOLATE
*OPCIÓN DE CONTRATAR FUENTE DE CHOCOLATE



Estación Asiática

ESTACIÓN ESPAÑOLA

11.00 € | PERSONA

CROQUETAS VARIADAS
PAPAS ARRUGÁS BRAVAS
PAN TUMACA CON VIRUTAS IBÉRICAS
SALMOREJO CON HUEVO Y MOJAMA



Estación Veggie

ESTACIÓN VEGGIE

12.00 € | PERSONA

CRUDITÉS CON ALIÑO SUAVE
CHAMPIÑÓN EMPANADO CRUJIENTE
ÑOQUIS DE REMOLACHA AL PESTO
TARTELETA DE GUACAMOLE
TACO AL PASTOR

ESTACIÓN IBÉRICA

12.00 € | PERSONA

JAMÓN DE CEBO
SURTIDO DE IBÉRICOS:
LOMO, CHORIZO Y SALCHICHÓN
SURTIDO DE QUESOS



Estación Ibérica

ESTACIÓN AMERICANA

16.00 € | PERSONA

CON
COCINERO

MINI HAMBURGUESAS
MINI PERRITOS
COSTILLAS BBQ
PATATAS ASADAS
ENSALADA DE COL



ESTACIÓN ARROCES

15.00 € | PERSONA

CON
COCINERO



ESTACIÓN ESPETOS

15.00 € | PERSONA

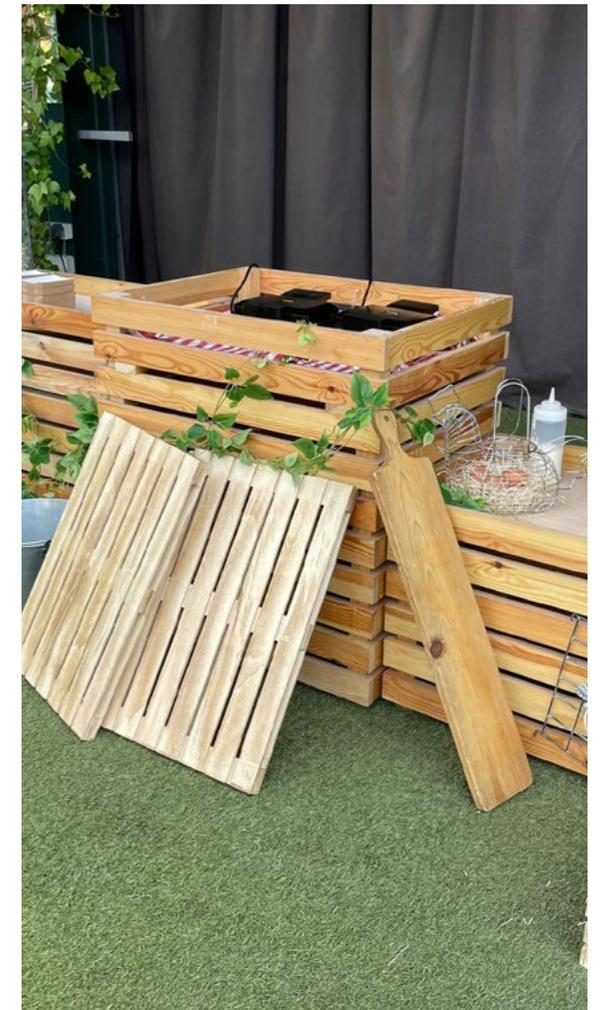
CON
COCINERO



ESTACIÓN TORTILLAS

15.00 € | PERSONA

CON
COCINERO



ESTACIÓNBBQ

16.00 € | PERSONA

CON
COCINERO

CARNE & PESCADO

ESTACIÓNBBQ & MARISCO

20.00 € | PERSONA

CON
COCINERO

CARNE & PESCADO & MARISCO



CORTEDEJAMÓN

JAMÓN | 100 PERSONAS

Incluye servicio de cortador de jamón y producto.

JAMÓN DE CEBO IBÉRICO

850.00 € | JAMÓN

JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO

950.00 € | JAMÓN

JAMÓN DE BELLOTA:
JOSELITO O CINCO JOTAS

1450.00 € | JAMÓN



CARTA VINOS



BARRALIBRE

12.00 € | PERSONA | HORA

 PRIMERAS 2 HORAS

10.00 € | PERSONA | HORA

 A PARTIR DE LA 3ª HORA

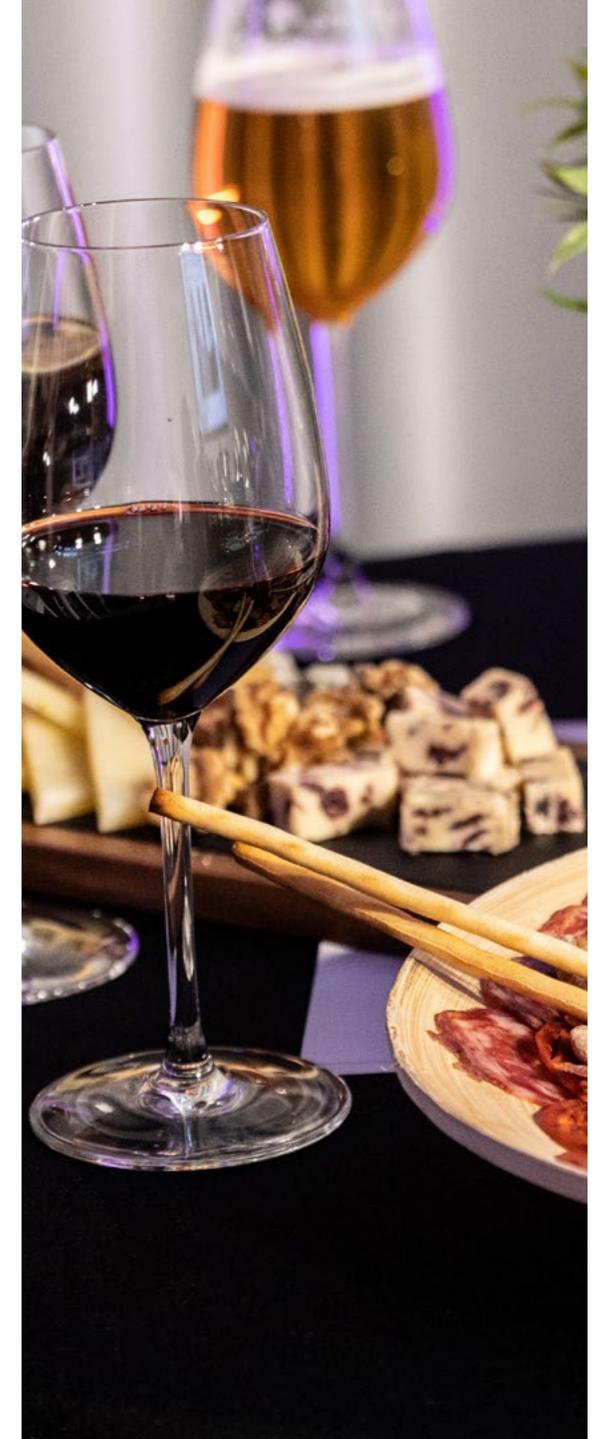
COMBINADOS DE PRIMERAS MARCAS



BARRALIBRE

8.00 € | PERSONA | HORA

CERVEZA, VINO, REFRESCOS & AGUA



SHOW COOKING

Hemos diseñado diferentes actividades, enfocadas en la gastronomía, para dar a tus eventos un tipo de networking diferente en un ambiente relajado y divertido.



JUANPALOMO

SOLICITAR PRESUPUESTO

Capacidades máximas:

105 

X15 

Talleres que incluyen la elaboración y cata bajo el asesoramiento de nuestro equipo. Una actividad perfecta para fomentar el networking de una forma muy divertida.

EL DESAFÍO

SOLICITAR PRESUPUESTO

Capacidades máximas:

105 

X15 

Promueve el espíritu de equipo con este teambuilding de competición entre asistentes, para elaborar un plato a partir de los ingredientes escogidos por nuestro Chef.



JuanPalomo Challenge Experience

CATAS MARIDADAS

SOLICITAR PRESUPUESTO

Capacidades máximas:

200  X20 

Un viaje por los distintos tipos de vino y gastronomía de nuestro país. El broche ideal para un evento donde los participantes disfrutarán y aprenderán las mejores combinaciones de vino y comida.

ADIVINA QUÉ COMES

SOLICITAR PRESUPUESTO

Capacidades máximas:

200  X20 

Un auténtico reto sensorial. Los asistentes disfrutarán de la experiencia de sentir y vivir la comida sin expectativas. No todo es lo que parece.

QUE TE LADEN CON QUESO

SOLICITAR PRESUPUESTO

Capacidades máximas:

200  X20 

Catas con distintos quesos y vinos. Hay un vino indicado para acompañar a cada queso. El objetivo es aprender a combinar ambos productos hasta conseguir una mezcla perfecta.



JuanPalomo Challenge Experience

TALLER PAELLAS

SOLICITAR PRESUPUESTO

Capacidades máximas:

105



X20



Una actividad ideal para darle un toque diferente a tus eventos y teambuildings. Se trata de una experiencia que se realiza por grupos, donde se aprende en directo de la mano del Chef y de todo el equipo de profesionales a elaborar diferentes tipos de paella.





NUESTROS MENÚS SOSTENIBLES

Nuestras recetas están elaboradas con **productos de KMo ayudando a eliminar la huella de carbono** y trabajando con artesanos de la Comunidad de Madrid acogidos a certificados de **Calidad de la propia CM y/o al Comité de Agricultura Ecológica**.

PROVEEDORES CON CERTIFICADOS:



NUESTRO COMPROMISO con la **sostenibilidad** en **eventos**



SEPARAMOS SELECTIVAMENTE NUESTROS RESIDUOS



EVITAMOS EL USO DE ENVASES NO DESECHABLES O PLÁSTICOS



ASEGURAMOS INCLUIR EN NUESTROS MENÚS ALIMENTOS LOCALES



CONTRATAMOS A TRABAJADORES Y PROVEEDORES DE NUESTRO ENTORNO LOCAL



AJUSTAMOS LAS CANTIDADES DE LOS COMENSALES PARA EVITAR DESPERDICIOS



FORMAMOS Y SENSIBILIZAMOS A NUESTROS PROVEEDORES Y TRABAJADORES



USAMOS ELECTRICIDAD DE ORIGEN 100% RENOVABLE



UTILIZAMOS PRODUCTOS ORGÁNICOS, LIBRES DE PESTICIDAS Y FERTILIZANTES INDUSTRIALES



ACONSEJAMOS EL USO DE PLATOS Y CUBIERTOS REUTILIZABLES



SOMOS RESPONSABLES CON EL CICLO DE VIDA DE NUESTROS ELEMENTOS DE MOBILIARIO

ANIMAMOS A NUESTROS CLIENTES
A PARTICIPAR Y FORMAR PARTE DE NUESTRO COMPROMISO

COFFEE **BÁSICO** *sostenible*

9.90 € | PERSONA



20-30'

CAFÉ, CACAO E INFUSIONES

AGUA

BIZCOCHO ARTESANO

COFFEE **BREAK** *sostenible*

13.50 € | PERSONA



15-30'

CAFÉ, CACAO E INFUSIONES

ZUMO DE NARANJA

AGUA

BOCATINES VARIADOS DE PAN NATURAL
(VEGETAL, TORTILLA FRANCESA, JAMÓN
Y TOMATE)

BIZCOCHO ARTESANO

Sólo podrá contratarse junto a otro servicio.



CÓCTE ECO-FRIENDLY

sostenible

59.00 € | PERSONA

 60-90'

QUESOS DE OVEJA Y CABRA ECOLÓGICOS

EMBUTIDOS IBÉRICOS ORGÁNICOS

ENSALADILLA VEGETAL

ENSALADA DE TOMATE CHERRY
Y QUESO FRESCO DE MADRID

ANCHOA SOBADAS EN LA SIERRA DE MADRID
SOBRE PAN NATURAL

HUMMUS CON GARBANZOS FRITOS Y
TOSTÓN DE PAN

TABULÉ DE PEREJIL Y CEBOLLETA

GUACAMOLE CON TORTILLAS DE TRIGO

SALTEADO DE ARROZ,
POLLO CAMPERO Y TRIGUEROS

CROQUETAS DE COCIDO

CROQUETAS DE BACALAO

PASTELA ÁRABE DE VERDURAS ASADAS

RAGOÛT DE SETAS

HAMBURGUESA DE
CARNE DE LA SIERRA DE GUADARRAMA

TARTITA DE QUESO CON IGP

MINI CHURROS CON CHOCOLATE

SMOOTHIE DE MANZANA ASADA

MENÚ CONSCIENTE

sostenible

79.00 € | PERSONA

 100-120'

COPA DE BIENVENIDA CON VINO ECOLÓGICO
DE MADRID

HUEVO CAMPERO RELLENO

CREMA DE REQUESÓN Y COMPOTA
AGRIDULCE DE PIMIENTOS ASADOS

PRIMER PLATO

SOPA DE TOMATE DE LA VEGA DEL JARAMA
SOBRE PUNTAS DE ESPÁRRAGOS CASTIZOS

(fría o caliente dependiendo de la temporada)

SEGUNDO PLATO

A escoger entre:

TOURNEDO
DE REPOLLO ASADO CON ROMESCU

PECHUGA DE CAMPO RELLENA DE CARNE DE
LA SIERRA DE GUADARRAMA Y SETAS

POSTRES

TARTA DE NATA Y FRESÓN DE ARANJUEZ
(en temporada)

PANNACOTTA
DE MOZZARELLA FRESCA MADRILEÑA

CAFÉ E INFUSIONES



CONDICIONES PARTICULARES

FORMA DE PAGO:

50%+IVA A LA RESERVA & 50%+IVA RESTANTE 3 DÍAS ANTES DEL CATERING.

En caso de **cancelación del servicio** de catering o menor número de comensales:

- Hasta **una semana antes del evento** se cobrará el **20%** sobre el último presupuesto aceptado
- Hasta **tres días hábiles antes del evento** se cobrará el **30%** sobre el último presupuesto aceptado
- Hasta **dos días hábiles antes del evento** se cobrará el **100%** sobre el último presupuesto aceptado

En caso de menor concurrencia de comensales el día acordado, los precios no se verán modificados.

En caso de mayor concurrencia de personas al evento, se abonará la diferencia de acuerdo con el precio/pax presupuestado

Los precios indicados no incluyen el 10% IVA.

Precios sujetos a posibles variaciones debido al incremento significativo de los costes de las materias primas:

Precios para grupos de más de 50 personas. En caso de número inferior de comensales, consultar precio final.

Todos nuestros servicios incluyen: supervisor, camareros y cocineros. Además incluye mobiliario, menaje, mantelería y cristalería. En caso de decoración especial, consultar precio.

Barra libre opcional de combinados de primeras marcas: 12€/persona primeras 2 horas y 10€/persona las siguientes horas.

Podrá realizarse una **degustación del menú** elegido para 6 personas, contratando eventos de más de 150 personas. Posibilidad de adaptar los menús a las necesidades del cliente. En caso de alergias o intolerancias, rogamos avisen con antelación.

El **horario del servicio** quedará reflejado en el presupuesto, en caso de demora del mismo en más de 30 minutos, deberá abonarse un extra por el servicio de camareros, siendo el precio del mismo 25€/hora por camarero.

COFFEE BREAK

Para coffee break está incluido un velador por cada 25 personas.

CÓCTEL Y VINO ESPAÑOL

Para cóctel y vino español está incluido un velador por cada 16/20 personas. Las estaciones temáticas solo podrán ser contratadas junto a estos servicios o junto a finger buffet.

MENÚ SENTADO

Para menú sentado está incluido un camarero y mesa redonda por cada 10/12 personas.

NO INCLUYE

Alquiler de espacio, seguridad y limpieza. No incluye taburetes, posibilidad de añadirlos por 4€/ud



629 486 682 | SILVIA RODRÍGUEZ



CATERING@TEATROGOYA.COM



CALLE SEPÚLVEDA 3 Y 5, 28011 MADRID

EDICIÓN MAYO 2.9