



MESA DE TEMPORADA
CATERING

CELEBRACIONES NAVIDAD

CELEBRACIONES NAVIDAD

Te proponemos tres formatos distintos, un Servicio de Bandejas apoyado, una Copa de Navidad con cava y un Cocktail que sustituye una comida, con clásicos que no fallan y aperitivos originales y diferentes, para disfrutar mucho de estas fechas en un entorno de trabajo con tus compañeros para celebrar la llegada de la Navidad.

Déjalo en nuestras manos, nosotros nos encargamos de que tu celebración sea todo un éxito y disfrutes de estas fiestas como nunca!





Bandejas de Navidad

Un servicio cómodo, fácil y sencillo para celebrar la
Navidad en la oficina
(13 variedades + postre – 15 piezas por persona)

Canapés fríos

Bandeja de quesos navideños (Manchego fuerte y suave, Roncal, Parmesano, etc.) con nueces y uvas
Mini sándwiches canónigos, huevo y mahonesa dijon (1 ud/pax)
Mini roll con pollo al curry (1 ud/pax)
Chapata de roast beef con rúcula y mostaza (1 ud/pax)
Petit pan de jamón y queso con huevo hilado (1 ud/pax)
Montadito de sobrasada con miel (1 ud/pax)
Blini de salmón con queso fresco y eneldo (1 ud/pax)
Brocheta de cherry, mozzarella y albahaca fresca (1 ud/pax)
Tartaletas variadas rellenas (1 ud/pax)

Bandejas calientes

Croquetas caseras de jamón ibérico (1 ud/pax)
Mini quiche de puerros y gambas (1 ud/pax)
Tortilla de patata (1 tortilla por cada 10 personas)
Mini hamburguesas con rúcula y queso (1 uds/pax)

Postre

Surtido Dulces Navideños (2 uds/pax)

Precio por persona: 25 €
Mínimo de personas 20 pax
Servicio de preparación y montaje: 30 €/servicio
Menos personas consultar precios

Servicios incluidos:

- Bandejas de cartón con blanda. Material desechable
- Menaje de plástico y servilletas (platos, vasos, tenedores)

Servicio no incluidos:

- Bebidas: refrescos variados, cervezas con y sin alcohol: + 2 €/pax
- Vino blanco Rueda y Tinto Rioja: + 3,5 €/persona
- Brindis con Cava: + 1,5 €/persona
- Cristalería, mantelería y menaje de loza: consultar precios
- Servicio de camareros: consultar precios





Un Cocktail de NAVIDAD en la oficina

Un servicio con todo incluido atendido por
camareros sin salir de la oficina
(12 variedades + 2 postres – 15 piezas por persona)

Bebidas

Refrescos, cervezas con y sin alcohol
Agua mineral
Vino Blanco Rueda Verdejo
Vino Tinto Rioja Crianza

Aperitivos fríos

Tabla de quesos españoles (Manchego fuerte y suave, Roncal, etc.) con nueces y uvas
Surtido de ibéricos (chorizo, salchichón y lomo) con picos de Jerez
Tostas de foie con mermelada de frutos rojos
Variado de Crudités con humus
Mini tartaletas rellenas de ensalada de cangrejo
Brochetas de langostino con manzana ácida y vinagreta de miel

Aperitivos calientes

Crema de setas y hongos con aceite de trufa
Tartaleta de pisto con huevo de codorniz
Croquetitas de boletus
Mini pechuguita Villeroy con salsa hoisin
Rollitos thai con salsa agrídulce
Mini hamburguesas con rúcula y cebolla caramelizada

Postre

Dulces Navideños
Pastelitos variados



Precio por persona: 32 €
Mínimo de personas 20 pax
Servicio 1 hora 1/2 de duración
Menos personas consultar precios

(*) Barra de bebidas con mantelería incluida
(*) Cristalería y menaje incluido
(*) Servicio de camareros incluido a partir de 25 personas. En caso de menos personas se facturan aparte
(*) Extras: Brindis con Cava: + 1,5 €/persona



Cocktail VIP de empresa Especial NAVIDAD

Celebra la Navidad en la oficina con
una comida muy especial
(14 variedades + 2 postres)

Bebidas

Refrescos, cervezas con y sin alcohol
Agua mineral
Vino Blanco Rueda Verdejo
Vino Tinto Rioja Crianza
Copa de Cava

Aperitivos fríos

Jamón Ibérico envuelto en grissinis
Mini Blini de salmón con queso fresco, mujol y eneldo
Bombones de foie con crocanti de almendra
Vasitos de ensalada de quinoa
Cucharita de tartar de salmón con cebollita, pepinillos y
alcaparras
Brochetas de langostino con manzana y vinagreta de miel
Cucharita de puré de patata con pulpo
Cebiche peruano

Aperitivos calientes

Crema de boletus y hongos con crujiente de parmesano
Croquetitas de jamón ibérico
Fritos de merluza
Bricks de morcilla con compota de manzana
Mini pita de pollo al curry
Mini-hamburguesas con cebollita frita

Postre

Vasitos de Mousse de turrón
Mini Brownies



Precio por persona: 36,50 €
Mínimo de personas 20 pax
Menos personas consultar precios

(*) Barra de bebidas con mantelería incluida
(*) Cristalería y menaje incluido
(*) Servicio de camareros incluido a partir de 25 personas.
En caso de menos personas se facturan aparte
(*) Extras: otros vinos. Consultar precios



Menú Dirección NAVIDAD

Celebra la Navidad comiendo con tus Clientes
sin salir de la oficina

Bodega

Refrescos variados y cervezas
Agua mineral
Vino Blanco Rueda Verdejo José Pariente
Vino Tinto Rioja Crianza Viña Eizaga

Aperitivos

Jamón Ibérico de Bellota con picos de Jerez
Cuajada de foie con reducción de PX
Croquetitas de boletus

Entradas

(A escoger una)

Ensalada de quinoa con salmón y aguacate
Ensalada de bogavante y vinagreta de mostaza (*)
Crema de patatas y trufa con yema de huevo
Milhojas de manzana y foie con reducción de PX
Setas salteadas con crujiente de ibérico
Raviolis de foie con salsa de trufa

Plato Principal

(A escoger uno)

Rape al horno con puerros ajos tiernos y cebollita roja (*)
Lomos de salmón con cous-cous y vinagreta de manzana
Cordero deshuesado con puré de manzana con canela
Codorniz estofada con setas y hongos
Cochinillo deshuesado con puré de calabaza
Solomillo con alcachofas confitadas en aceite de arbequina
Roast beef en su jugo con gratinado de patatas y cebollitas glaseadas

Postres

(A escoger uno)

Tarta brick de frutos rojos y crema de limón
Mousse de turrón
Sorbete de cava y frambuesa con lima verde
Dúo de chocolate con baño de café

**Precio por persona: desde 50 € / Servicio a partir de 6 personas
(Ver servicios incluidos)**

(*) Platos con suplemento S.M.

Servicios incluidos en el Menú de Dirección:

- Servicio de Bebidas que incluye: agua mineral, refrescos, variados, cervezas con y sin alcohol.
- Vino Blanco Rueda Verdejo José Pariente y Vino Tinto Rioja Crianza Viña Eizaga
- Servicio de pan recién horneado y aperitivos
- Personal de cocina necesario

Extras no incluidos en el Menú de Dirección:

- Servicio de camareros en Madrid capital: 90 €/camareros por servicio mínimo de 4 horas. Hora extra adicional se facturará a 25 €/camarero y hora. Servicio de camarero fuera de Madrid consultar precios
- Vino blanco o tinto distinto al indicado: consultar precios
- Servicio de cava: 3,5 €/pax
- Servicio de Café con menaje: 2,5 €/persona
- Servicio de Barra Libre (primeras marcas): desde 8 €/persona y hora en función del número de horas contratadas
- Servicio de cortador de jamón: consultar precios
- Mesas altas tipo Cocktail con mantel blanco: 40 €/ud
- Mesas redondas y rectangulares: 20- 30 €/ud según medidas.
- Decoración mesas: desde 30 €/centro según tamaños
- Otros servicios (mesas redondas, sillas, manteles especiales, etc.) consultar precios.
- Transporte Madrid capital Navidad (M30): 30 €/servicio (horario de 9 a 19 horas)
- Transporte fuera de Madrid capital consultar precios en función de km.

Condiciones de Contratación:

- Tiempo mínimo de contratación 7 días.
- El número de personas se debe confirmar con 48 horas de antelación
- En el caso que el montaje o recogida exija realizarlo el día anterior o posterior, se cobrará un extra aparte.
- Anulaciones del servicio con menos de 48 horas se cobrará la fianza del 50% depositada en concepto de reserva
- Las anulaciones se realizarán por teléfono y/o e-mail con confirmación de vuelta. No se aceptan anulaciones por fax o buzón de voz.
- A la reserva de la fecha elegida, se realizará un pago anticipado del 50% del pedido.
- Los precios no incluyen el IVA.
- Formas de pago: transferencia bancaria, VISA, Mastercard y American Express

Se recomienda solicitar presupuesto a medida en cada caso.

Precios y condiciones vigentes a partir de 15 de Octubre 2018. Esta tarifa anula todas las anteriores.