



  
rafaelhoteles  
ventas

Alcalá, 269  
28027 Madrid

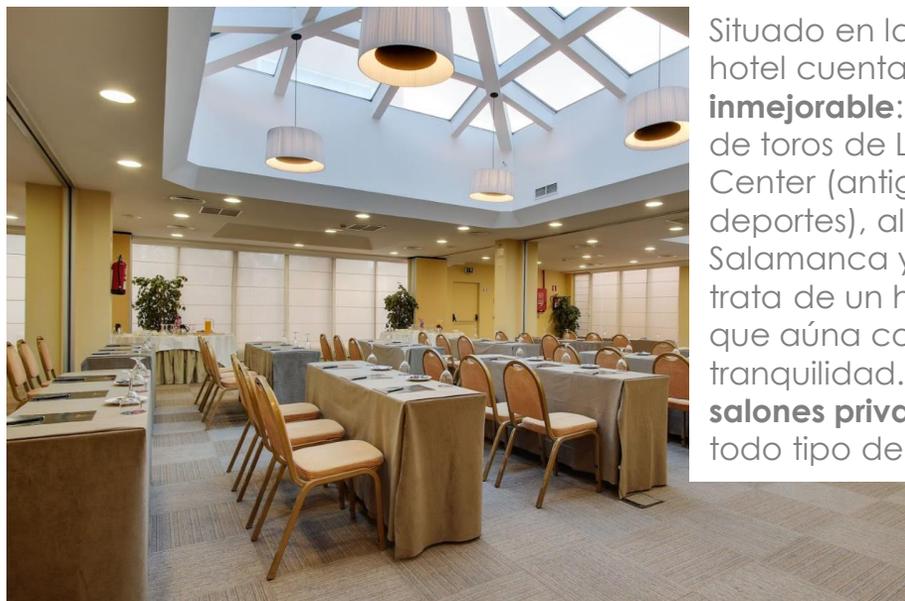
## ESPACIO PARA EVENTOS

Preparados para cualquier evento,  
¿empezamos?

Cátalo  
catering

"Descubre el placer de degustar"

[www.catalocatering.com](http://www.catalocatering.com)  
[rafaelventas@catalocatering.com](mailto:rafaelventas@catalocatering.com)  
91428 78 88



Situado en la **calle de Alcalá**, el hotel cuenta con una **ubicación inmejorable**: próximo a la plaza de toros de Las Ventas, al WiZink Center (antiguo Palacio de los deportes), al barrio de Salamanca y junto a la M-30. Se trata de un hotel de aire clásico que aúna confort, estilo y tranquilidad. Destacan sus **5 salones privados**, ideales para todo tipo de reuniones

## ¿Dónde?

Calle de Alcalá, 261  
28027, Madrid



80 metros  
El Carmen  
(L-5)



3 km  
Recoletos



4,8 km  
Puerta del Sol



6,2 km  
Recinto ferial  
IFEMA



11,5 km  
Adolfo Suárez  
Madrid-Barajas

Cátalo  
catering

"Descubre el placer de degustar"

www.catalocatering.com  
rafaelventas@catalocatering.com  
91428 78 88

rafaelhotels  
ventas



## LOS ESPACIOS

Salas de 52 a 308 m<sup>2</sup>

Capacidad en banquete para 150 personas y hasta 275 personas en cocktail

Espacios de diferentes tamaños, perfectos para cualquier tipo de evento corporativo, celebración familiar o con amigos, boda, bautizo, cumpleaños, etc. Todas las salas cuentan con luz natural que aporta una sensación cálida.

Amplio horario: de 8h a 2h.

Diseño y creación de tu evento desde el concepto inicial hasta el último detalle.



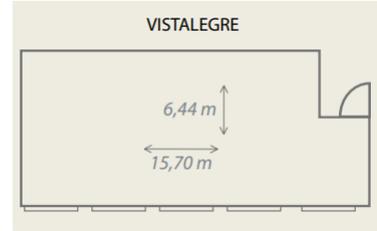
Salones <i>Meeting rooms</i>	Cóctel <i>Cocktail</i>	Teatro <i>Theatre</i>	Escuela <i>Classroom</i>	Imperial <i>Imperial</i>	"U" <i>"U"</i>	Banquete <i>Banquet</i>	Cabaret <i>Cabaret</i>	Altura <i>Height</i>	m <sup>2</sup> <i>m<sup>2</sup></i>
Suite Azabache	-	20	10	16	14	-	-	2,6	42
Madroño	40	50	30	32	25	-	-	2,6	52
Ventas	70	70	45	40	36	50	-	2,6	75
Albero	70	60	45	32	30	60	-	2,6	75
Maestranza	70	80	45	40	36	50	-	2,6	81
Vistalegre	70	80	50	44	40	60	-	2,1	85
Ventas + Albero	130	100	70	-	-	100	-	2,6	152
Ventas + Albero + Maestranza	225	160	96	60	56	150	60	2,6	235
Ventas + Albero + Maestranza + Madroño	275	-	-	-	-	180	-	2,6	308

Cátalo  
catering

"Descubre el placer de degustar"

www.catalocatering.com  
rafaelventas@catalocatering.com  
91428 78 88

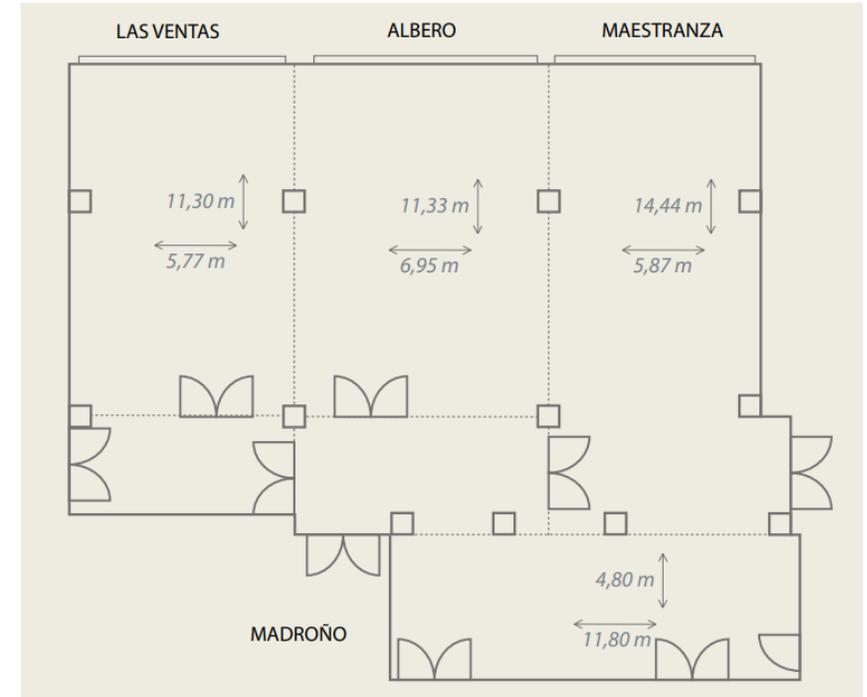
  
rafaelhoteles  
ventas



Todas las salas cuentan con luz natural  
\*excepto sala El Madroño



	-	20	10	-	16	14	-	2,6	42
Suite Azabache	-	20	10	-	16	14	-	2,6	42
Madroño	40	50	30	-	32	25	-	2,6	52
Ventas	70	70	45	-	40	36	50	2,6	75
Albero	70	60	45	-	32	30	60	2,6	75
Maestranza	70	80	45	-	40	36	50	2,6	81
Vistalegre	70	80	50	-	44	40	60	2,1	85
Ventas + Albero	130	100	70	-	-	-	100	2,6	152
Ventas + Albero + Maestranza	225	160	96	60	60	56	150	2,6	235
Ventas + Albero + Maestranza + Madroño	275	-	-	-	-	-	180	2,6	308





## VALOR AÑADIDO

### HABITACIONES

El hotel cuenta con **111 habitaciones** amplias y cómodas (10 individuales, 100 dobles y 1 junior suite).

Dispone de habitaciones adaptadas para minusválidos

### PARKING PRIVADO

**70 Plazas de parking** disponibles bajo reserva y con un **pequeño coste** adicional.

### CATERING

Somos conscientes, que en estos casos, la parte de restauración cobra una parte muy importante del éxito de la convocatoria, por ello desde Cátalo catering, ponemos todo nuestro esfuerzo y dedicación, para que la misma sea un éxito.



Cátalo  
catering

"Descubre el placer de degustar"

[www.catalocatering.com](http://www.catalocatering.com)  
[rafaelventas@catalocatering.com](mailto:rafaelventas@catalocatering.com)  
91428 78 88

  
rafaelhotels  
ventas

# DOSSIER COCKTAILS

...descubre el placer de degustar...



Cátalo  
catering

"Descubre el placer de degustar"

www.catalocatering.com  
rafaelventas@catalocatering.com  
91428 78 88

  
rafaelhoteles  
ventas

## COCKTAIL 1

**Pan** de pipas de lomo de cerdo asado a la cerveza con vegetal, idiazábal rallado y caramelo de vino tinto.

**Brocheta** de tomate Cherry, mozzarella y albahaca

**Napoleón** de salmón ahumado, aguacate, cebolleta y mostaza y miel

**Mini** crepe de foie y crujientes de regaliz negro

**Platito** de carpaccio de buey con parmesano, rúcula y aceite de Dijon

**Mini** Wraps de cecina, crema de queso, vegetal y mermelada de tomate especiado

**Virutas** de jamón ibérico con picos al aceite de oliva virgen

**Surtido** de quesos con frutos secos

**Brocheta** de pollo yakitori

**Mini** hamburguesa de ternera con vegetal, queso de cabra y cebolla crujiente

**Torrada** de solomillo ibérico, camembert y pimienta verde frito

**Pasta** filo de pulpo a la Gallega con queso de tetilla

**Postres:** *Coulant de chocolate, Brochetas de frutas, Gofre de mascarpone con membrillo*

**12 Piezas frías y calientes + 3 dulces**

## COCKTAIL 2

**Ensalada de** canónigos, croquetas de queso de cabra empanizadas en kikos, dados de membrillo y jamón de pato

**Pan negro** de perdiz escabechada, vegetal y vinagreta de frutos rojos

**Torrada de sardina** ahumada, compota de tomate especiado e idiazábal rallado.

**Mini rollito** mexicano de pollo asado crema de queso y rúcula

**Cesta filo** de ensaladilla con gamba de cristal

**Tacita de crema** caliente o gazpacho, según temporada

**Carpaccio de** solomillo de ternera con canónigos, parmesano rallado y aceite de Dijon

**Degustación de** tartar de salmón con alga wakame

**Virutas de jamón ibérico** con picos al aceite de oliva virgen

**Surtido de quesos** con frutos secos: manchego, cabra, emmental y gouda

**Brochetas de** solomillo ibérico al tomillo con salsa de soja y miel

**Cremoso** de morcilla del Bierzo con compota de manzana

**Mini hamburguesa** de buey con vegetal, cebolla caramelizada y queso emmental

**Galleta de** arroz de brandada de bacalao con pimientos confitados

**Postres:** Coulant de chocolate, Brochetas de frutas, Gofre de mascarpone con membrillo

**14 Piezas frías y calientes + 3 dulces**

## COCKTAIL 3

**Mini ensalada** de bacalao escaldado con gajos de naranja en infusión de té a la menta

**Cuenco** de Steak tartare con crujiente de pan

**Brocheta** de salmón marinado con pepinillo dulce

**Mini crepe** de foie con frambuesa natural

**Tacita** de crema o gazpacho, según temporada

**Mini focaccia** de roast beef con mostaza a la antigua y parmesano

**Tartaleta** de sobrasada miel y piñones

**Nigiri** de atún rojo con salsa Hoisin

**Virutas** de jamón ibérico con picos al aceite de oliva virgen

**Surtido** de quesos con frutos secos: manchego, cabra, emmental y gouda

**Cazuelita** de patatas revolconas con torrezno

**Platito de merluza** albardada con tinta de calamar

**Pan bao** de costillas de cerdo asado con salsa barbacoa

**Brocheta** de pulpo glaseado con caramelo de pimentón

**Gyoza** de pollo con verduritas y salsa teriyaki

**Mini hamburguesa** de buey, foie, queso de cabra y cebolla caramelizada

**Postres:** *Coulant de chocolate, Brochetas de frutas, Gofre de mascarpone con membrillo, tartaleta de queso fluida*

**16 Piezas frías y calientes + 4 dulces**

## COCKTAIL 4

**Mini ensalada** de perdiz en escabeche, copos de frambuesa deshidratada, crujiente de maíz, brotes tiernos y vinagreta de soja y miel

**Cucharita** de foie y polvos de regaliz negro

**Hojaldre** de tartar de salmón, aguacate, cebolleta y cremoso de mostaza a la miel

**Tacita de Gazpacho** de fresas y frambuesas con brocheta de langostino y pepino

**Carpaccio de buey**, con rúcula, parmesano rallado y aceite de dijón

**Pasta filo** de escalibada con berberechos al Txacolí

**Virutas** de jamón ibérico con picos al aceite de oliva virgen

**Vasito de cremoso** de morcilla del Bierzo con compota de manzana y crujiente de pan

**Setas** empanadas con alioli suave

**Mini Hamburguesas** de buey con vegetal, queso de cabra y cebolla crujiente

**Platito de merluza** albardada con setas salteadas al vino de Rueda

**Croquetas** de marisco, crujiente de maíz y salsa picante

**Corner de refuerzo (elaborados en el momento)**

**Platito** de carrillera ibérica al vino tinto con verduritas a la parrilla

**Degustación** de corvina asada con cremoso de zanahoria y mango

**Postres:** *Coulant de chocolate, Brochetas de frutas, Gofre de mascarpone con membrillo*

**12 Piezas frías y calientes + 2 refuerzos + 3 dulces**

Cátalo  
catering

"Descubre el placer de degustar"

www.catalocatering.com  
rafaelventas@catalocatering.com  
91428 78 88

  
rafaelhoteles  
ventas

# Los menús incluyen:

- Todo el asesoramiento necesario para la correcta organización de su evento.
- Todo el material necesario para su servicio y adornos de mesa
- Personal de servicio: camareros, 1 por cada 25 comensales y personal de cocina) en caso de cocktail y camareros, 1 por cada 15 comensales y personal de cocina) en caso de menú sentado
- Bebidas especificadas:  
Vino tinto de Rioja Crianza, Vino blanco de Rueda Verdejo, Cava, Agua mineral, refrescos, zumos y cervezas, vermut
- Combinados durante la duración del cocktail.-
- Barra libre primeras marcas, finalización cocktail.-



Cátalo  
catering

"Descubre el placer de degustar"

www.catalocatering.com  
rafaelventas@catalocatering.com  
91428 78 88

  
rafaelhoteles  
ventas

# DOSSIER MENÚ SENTADO

...descubre el placer de degustar...



Cátalo  
catering

"Descubre el placer de degustar"

www.catalocatering.com  
rafaelventas@catalocatering.com  
91428 78 88

  
rafaelhoteles  
ventas

# ¿Que incluyen los menús?

## Requisitos:

**Mínimo de invitados:** 12 pax  
(no incluido menú niños), si el número de invitados es inferior, el precio incrementaría. (30% sobre precio de menú por número de invitados hasta llegar a los 12pax).

## Gastronomía:

### **Cocktail de bienvenida:**

4 piezas frías + 4 piezas calientes, duración 45 min.

**Menú sentado:** primer plato, segundo plato y postre.

### **Bodega durante cocktail y almuerzo o cena:**

Refrescos, aguas minerales, zumos, cervezas, vermut.

Vino blanco de Rueda Verdejo Castillo de la Mota

Vino tinto de Rioja Crianza Condado de Artola

Cava Brut Nature Roger de Flor

Café e infusiones

## Mobiliario, mantelería y centro de mesa:

**Mesas:** 1,60 y 1,80 de diámetro o 2 x 0,80, con capacidad de 8 a 12 invitados.

**Mantelería:** Mantel color piedra

**Sillas:** a elegir.

**Centros de mesa:** Jarrón de cristal con flor, candil y 3 portavelas

## Complementos alimentación y bebidas:

**Barra libre:** primeras marcas

Ron: Barceló, Brugal, Pampero

Ginebra: Beefeater, Seagrams, Emma

Vodka: Absolut y Eristoff

Suplemento hora extra 10€/persona y hora, con recuento de invitados y un mínimo facturable de 30 invitados.

# Cocktail de bienvenida



## Cocktail

### Piezas frías

**Mini crepe** de royal de foie con frambuesa natural

**Napoléon** de salmón, crema de aguacate, cebolleta y mostaza a la miel

**Torrada** de sardina ahumada, tartar de tomate e idiazábal rallado

**Virutas** de jamón ibérico con picos al aceite de oliva virgen

### Piezas calientes

**Pasta filo** de pulpo a la gallega con queso de tetilla

**Mini hamburguesa** de ternera, vegetal, cebolla confitada y queso de cabra

**Langostinos** en tempura con caramelo de vino tinto

**Croquetas** de marisco con crujiente de maíz tostado y salsa picante

Cátalo  
catering

"Descubre el placer de degustar"

www.catalocatering.com  
rafaelventas@catalocatering.com  
91428 78 88

  
rafaelhoteles  
ventas

# Primeros



(a elegir 1)

**Salmorejo de cerezas del Valle del Jerte**, lascas de jamón ibérico deshidratadas y crujiente de parmesano

**Ensalada de langostinos tigre de San Lucar**, con vinagreta de marisco y brotes tiernos

**Ensalada de pimientos asados con bacalao ahumado**, tapenade de aceituna negra y vinagreta de cítricos

**Ensalada de perdiz** en escabeche, crujientes de frambuesa deshidratadas, copos de maíz, vinagreta de soja y miel y brotes de alfalfa

**Ensalada de burrata** envuelta en salmón ahumado con pesto verde, rúcula y cherrys confitados

**Crema de carabineros**, coco y curry con su carne confitada y aceite de perejil

**Tartar de atun rojo** con mango y hierbabuena y chips de boniato (suplemento 10€/persona)

**Raviolis de pato con higos**, macedonia de mango en escabeche, crema de la pasión y peta zetas de chocolate (suplemento 5€/persona)

**Pimientos del piquillo** rellenos de marisco y boletus, salsa de pimientos verdes y gambas al ajillo

**Ceviche de corvina** con aguacate y chips de plátano macho (suplemento 5€/persona)

**Hojaldre relleno de boletus y trufa** con demi glace de setas deshidratadas

Cátalo  
catering

"Descubre el placer de degustar"

www.catalocatering.com  
rafaelventas@catalocatering.com  
91428 78 88

  
rafaelhoteles  
ventas

# Segundos



(a elegir 1)

**Corvina** a la parrilla con cous cous de tinta de calamar y alioli cítrico

**Suprema de merluza** con salsa de ajo negro, tartar de gambas y crujiente

**Salmon** a la parrilla con velouté de mejillones y salteado de verduritas

**Solomillo** con salsa de kikos, gratín de patata y trigoero a la parrilla (suplemento 10€/persona)

**Solomillo** de vaca con boletus salteados, reducción de Pedro Ximénez y crujiente de queso (suplemento 10€/persona)

**Carrillera** de cerdo ibérico glaseado al vino tinto de Madrid, cremoso de patata y verduritas a la parrilla

**Bombón de rabo de toro** con puré de calabaza asada y chips vegetales

**Lomo de ternera** a la broche, lacado con caramelo de vino tinto, patatas baby con mojo

**Jarrete de lechal** asado a baja temperatura, panadera y brócoli con ibérico (suplemento 10€/persona)

**Magret de pato** lacado con manzana caramelizada, puré de boniato asado y salsa de cerezas

**Pluma ibérica** a la parrilla con mermelada de ajos asados y patatas gajo

**Cochinillo deshuesado** a baja temperatura, con cremoso de patata, salsa teriyaki y piña asado (suplemento 15€/persona)

Cátalo  
catering

"Descubre el placer de degustar"

www.catalocatering.com  
rafaelventas@catalocatering.com  
91428 78 88

  
rafaelhoteles  
ventas

# Postres



(a elegir 1)

**Torrija** de pan brioche caramelizada con tierra de galleta y helado de canela (**suplemento 3€/persona**)

**Tarta de queso** al horno con toffee y coulis de frutos rojos

**Milhoja** de laminas de chocolate y cremoso de vainilla con helado de avellanas

**Coulant** de chocolate con helado de caramelo a la sal y coulis de maracuyá

**Cúpula** de chocolate blanco y mango texturizado con macedonia de frutos rojos y helado de pétalos de rosa

**Mousse** de lima limón con helado de té matcha

**Streuzell** de manzana y pasas, crema pastelera de aceite de oliva virgen y helado de vainilla Bourbon

**Los tres chocolates:** coulant de chocolate blanco, brownie y helado de chocolate belga (**suplemento 10€/persona**)

**Tarta de chocolate blanco** con frutos rojos en texturas y polvo de pistachos

**Milhojas de mascarpone y membrillo** con helado de cereza

**Cúpula de mousse de yogurt** con frutos rojos y sorbete de limón

Cátalo  
catering

"Descubre el placer de degustar"

www.catalocatering.com  
rafaelventas@catalocatering.com  
91428 78 88

  
rafaelhoteles  
ventas

# Los menús incluyen:

- Todo el asesoramiento necesario para la correcta organización de su evento.
- Todo el material necesario para su servicio y adornos de mesa
- Personal de servicio: camareros, 1 por cada 15 comensales, jefe de sala y personal de cocina)
- Seating Plan y minutas impresas

## Reserva y forma de pago

Para formalizar la reserva del evento se abonara el 30% del total del presupuesto (siempre que la reserva se formalice con mas de 30 días anterior a la fecha del evento). Dicha cantidad no será reembolsada en caso de anulación por parte del cliente. La reserva no será efectiva hasta que dicha cantidad sea abonada, no pudiendo garantizarse la disponibilidad de fecha hasta ese momento.

El siguiente pago se realizará 30 días antes de la fecha del evento, en este momento se abonara el 50% restante del total de la posterior factura. En caso de no estar abonada esta cantidad en la fecha indicada el evento no se podrá realizar. Las cantidades entregadas hasta este momento no serán reembolsadas.

El último pago se realizara 72 horas antes del evento, junto a la confirmación final de invitados, abonando el resto del total de la factura.

## Confirmación de numero de invitados

A la reserva del evento, el cliente facilitará un numero aproximado de invitados que será el que se indique en contrato. 30 días antes de la fecha del evento el cliente deberá de comunicar mediante mail el número aproximado de invitados confirmados que tienen hasta el momento.

El número final de invitados y que será el definitivo para la factura lo deberá de comunicar el cliente 7 días antes de la fecha del evento, no obstante, el cliente tendrá la posibilidad de reconfirmar el numero final de comensales, hasta 72 horas antes de la celebración del evento, permitiéndose como máximo una disminución de 6 comensales.

En el supuesto de ampliación de comensales el día del evento, no se garantiza la disponibilidad ni que se pueda ofrecer el mismo menú.

Cátalo catering dispone de todos los permisos, licencias y seguros obligatorios para el desarrollo de su actividad profesional. Estos requisitos le son exigidos a todos nuestros proveedores oficiales.