

Espacio Cátalo

tu lugar para eventos



91 428 78 88 – 636 62 47 68 C/ Perfumería, 21 – nave 8 28770 Colmenar Viejo - Madrid

Condiciones del Espacio

Instalaciones:

Nuestro **Espacio Cátalo** esta situado en la localidad de Colmenar Viejo, junto a nuestras cocinas centrales, lo que hace un valor añadido para tus eventos.

Dispone de 160m2 diáfanos en una sola planta.

Diseñado por nuestro equipo de Viste tu evento, tiene una amplia luz natural y vistas a Madrid Capital. Dispone de aseos masculino, femenino y ropero en la misma planta.

Ideal para cualquier tipo de evento empresarial o social con un aforo máximo de 100 personas.

Complementos:

Equipo de sonido y proyector

Opciones alquiler del Espacio:

Media Jornada (4horas) .

Jornada completa (8 horas).

Alquiler 24 horas (montajes y desmontajes).

Los precios incluyen la limpieza básica posterior al evento, si se tiene que realizar una limpieza que no corresponde con la básica, los gastos se facturaran al cliente.

La duración permitida del alquiler para eventos irá en función al horario de el/los servicios de restauración contratados.

Horario máximo 3:00 AM



La oferta descrita en este dossier es exclusivamente para la celebración en Espacio Cátalo.

Si se contrata servicios de restauración (coffee break no incluido), se aplicará un 30% de descuento en las tarifas de alquiler.

Solo están permitidos nuestros servicios de restauración.

Cátalo catering

IVA no incluido

www.catalocatering.com/espaciocatalo

91428 78 88 – 636 624 768



Espacio Cátalo es un lugar único y exclusivo ubicado en Colmenar Viejo. El espacio ofrece multitud de opciones para celebrar cualquier tipo de evento empresarial y social.

Sus 160 m2 totalmente diáfanos, los techos de gran altura, sus ventanales con gran luz natural y sus vistas a Madrid, hacen que **Espacio Cátalo** sea el lugar perfecto para tu reunión de empresa o celebración.

La sutileza y sencillez de su decoración, dejan libre la personalización de cada evento.



Gastronomía

Espacio Cátalo, esta situado junto a las cocinas centrales de Cátalo catering, lo que supone un valor añadido para la celebración de cada evento.

Audiovisuales

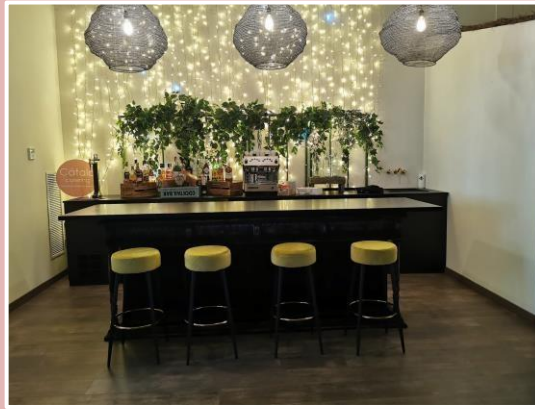
Proyector de ultima tecnología, TV de 65", sistema de sonido, micrófono de mano, WIFI.

Responsable de sala

Durante todo el evento estará atendido por un responsable de sala.



Formaciones
Exposiciones
Reuniones de trabajo
Ruedas de prensa
Showrooms
Coloquios
Eventos sociales



Dossier

Cocktails

...descubre el placer de degustar...



Cáatalo catering

IVA no incluido

Numero Reg. Sanitario: 26.019688/M

www.catalocatering.com/espaciocatalo

91428 78 88 – 636 624 768

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 especiada

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 pimiento 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 especiada 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

Catalo catering

IVA no incluido

Numero Reg. Sanitario: 26.019688/M

www.catalocatering.com/espaciocatalo

91428 78 88 - 636 624 768

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 verduras 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

Comer 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

Catalo catering

IVA no incluido

Numero Reg. Sanitario: 26.019688/M

www.catalocatering.com/espaciocatalo

91428 78 88 – 636 624 768

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)
- 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.



Catalo catering

IVA no incluido

Numero Reg. Sanitario: 26.019688/M

www.catalocatering.com/espaciocatalo

91428 78 88 - 636 624 768

Dossier

Menú sentado

...descubre el placer de degustar...



Cátao catering

IVA no incluido

Numero Reg. Sanitario: 26.019688/M

www.catalocatering.com/espaciocatalo

91428 78 88 – 636 624 768

¿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 numero 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 con duración de 2 horas.- **20 euros/persona.** Duración 3 horas.- **25 euros/persona.**

Whisky: Ballantines, J&B y White label

Ron: Barceló, Brugal, Pampero

Ginebra: Beffeater, Seagrams, Emma

Vodka: Absolut y Eristoff

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

Catalo catering

IVA no incluido

Numero Reg. Sanitario: 26.019688/M

www.catalocatering.com/espaciocatalo

91428 78 88 - 636 624 768

Cocktail de bienvenida

Cocktail

Piezas frías

Mini crepe de royal de foie con frambuesa natural

Napoleón 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



Catalo catering

IVA no incluido

Numero Reg. Sanitario: 26.019688/M

www.catalocatering.com/espaciocatalo

91428 78 88 - 636 624 768

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

Catalo catering

IVA no incluido

Numero Reg. Sanitario: 26.019688/M

www.catalocatering.com/espaciocatalo

91428 78 88 – 636 624 768

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)**

Cañillera 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)**

Catalo catering

IVA no incluido

Numero Reg. Sanitario: 26.019688/M

www.catalocatering.com/espaciocatalo

91428 78 88 - 636 624 768

Postres



(a elegir 1)

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

Tarta de queso al homo 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

Catalo catering

IVA no incluido

Numero Reg. Sanitario: 26.019688/M

www.catalocatering.com/espaciocatalo

91428 78 88 - 636 624 768

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

Condiciones generales

Reserva y forma de pago

Para formalizar la reserva del evento se abonará el 30% del total del presupuesto (siempre que la reserva se formalice con más 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 abonará 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 realizará 72 horas antes del evento, junto a la confirmación final de invitados, abonando el resto del total de la factura.

Confirmación de número de invitados

A la reserva del evento, el cliente facilitará un número 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 número 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.

Cátalo catering

IVA no incluido

Número Reg. Sanitario: 26.019688/M

www.catalocatering.com/espaciocatalo

91428 78 88 – 636 624 768

Espacio Cátalo

www.catalocatering.com/espaciocatalo

Cátalo catering

“descubre el placer de degustar”

Catering

www.catalocatering.com

info@catalocatering.com

Cátalo Event Planner

“creamos tu evento”

Organización de eventos

www.cataloeventplanner.com

info@cataloeventplanner.com

Viste tu evento

“creamos espacios únicos”

Decoración integral de eventos

www.vistetuevento.com

info@vistetuevento.com

91 428 78 88

C/ Perfumería, 21 – nave 8 y 9
28770 Colmenar Viejo - Madrid