

Cátalo catering

...descubre el placer de degustar...



experiencia

profesionalidad

calidad

esfuerzo

dedicación

ilusión

Food box

Tu comida en caja individual

Food box

Tu comida en caja individual

Desayuno



Cátalo catering

Las cajas se pueden combinar o complementar a gusto del cliente, consúltenos. Pedido mínimo 10 cajas de cada unidad. IVA no incluido

Numero Reg. Sanitario: 26.019688/M

Tradicional

3 piezas de mini bollería variada, 1 mini sándwich, zumo de naranja natural 25cl y mini botella de café frío:

Especial

3 piezas de mini bollería variada, 1 panecillo de jamón ibérico y salmorejo, 1 ensalada de fruta natural, zumo de naranja natural 25cl y mini botella de café frío:

Salado

1 Mini focaccia de mortadela siciliana y vegetal, 1 mini wrap de salmón ahumado y crema de queso, 1 panecillo de manchego e ibérico con salmorejo, 1 cookie, zumo de naranja natural 25cl y mini botella de café frío:

Completo

2 piezas de mini bollería, 1 panecillo salado, 1 mini sándwich, 1 ensalada de fruta natural, 1 vasito de yogurt con frutos rojos, 1 cookie, zumo de naranja natural 25cl y mini botella de café:

Healthy

1 panecillo de salmón ahumado, espinacas frescas, queso Philadelphia y lascas de aguacate, 1 yogurt de soja con copos de avena, frambuesa y papaya, 1 crepes de requesón con miel, 1 puding de chía con frutas de temporada, zumo de naranja natural 25cl y mini botella de café frío:

www.catalocatering.com

91428 78 88



Food box

Tu comida en caja individual

Picoteo



Cátalo catering

Las cajas se pueden combinar o complementar a gusto del cliente, consúltenos. Pedido mínimo 10 cajas de cada unidad. IVA no incluido

Numero Reg. Sanitario: 26.019688/M

Español

Virutas de jamón ibérico con picos, surtido de quesos con frutos secos y tortilla española individual, refresco, cerveza o agua:

Mini Cocktail

Virutas de jamón ibérico con picos, surtido de quesos con frutos secos, panecillo de ventresca con pimientos, napoleón de salmón y crema de aguacate, brocheta de tomate cherry mozzarella y albahaca, mini wrap de cecina con vegetal y crema de queso, refresco, cerveza o agua:

Cocktail Almuerzo

Virutas de jamón ibérico con picos, surtido de quesos con frutos secos, panecillo de perdiz en escabeche, focaccia de lacón a la gallega, inglesito de tortilla española con pimientos verdes, mini wrap de mortadela siciliana con vegetal y crema de queso, napoleón de ensaladilla con gambón, mini Burger de ternera, torrada de solomillo de cerdo con salmorejo, brochetas de pollo yakitori. Postres: coulant de chocolate, ensalada de fruta natural. Refresco, cerveza o agua y café frío:

www.catalocatering.com

91428 78 88



Food box

Tu comida en caja individual

Lunch



Cátalo catering

Las cajas se pueden combinar o complementar a gusto del cliente, consúltenos. Pedido mínimo 10 cajas de cada unidad. IVA no incluido

Numero Reg. Sanitario: 26.019688/M

Lunch Basic

1 ensalada César, 1 sándwich premium, 1 burrito, 1 ensalada de fruta natural, 1 refresco, cerveza o agua, 1 café frío:

Lunch Estándar

1 ensalada jamón ibérico, mozzarella y crujientes de pan, 1 quiche individual de salmón, 1 Coulant de chocolate, 1 refresco, cerveza o agua, 1 café frío:

Lunch Cátalo

1 ensalada de perdiz en escabeche, 1 tortilla española individual de pimientos verdes, tosta de pan con tomate natural, 1 copa de yogurt con frutos rojos y muesli, 1 refresco, cerveza o agua, 1 café frío:

Lunch Vegano

1 ensalada de vegetales, 1 napoleón de soja texturizada con aguacate y dados de tomate, 1 Wrap vegetal, 1 ensalada de fruta natural, 1 refresco, cerveza o agua, 1 café frío:

Lunch Healthy

1 ensalada de pasta con verduras y bonito, 1 napoleón de salmón ahumado, espinacas frescas, queso Philadelphia y lascas de aguacate, 1 yogurt de soja con copos de avena, frambuesa y papaya, 1 refresco, cerveza o agua, 1 café frío:

www.catalocatering.com

91428 78 88



Food box

Tu comida en caja individual

Menú del día



Cátalo catering

Las cajas se pueden combinar o complementar a gusto del cliente, consúltenos. Pedido mínimo 10 cajas de cada unidad. IVA no incluido

Numero Reg. Sanitario: 26.019688/M

Ejecutivo

Ensalada de canónigos, croquetas de queso de cabra empanizadas en kikos, membrillo y jamón de pato con vinagreta de soja y miel

Lomo de cerdo asado a la cerveza con verduritas a la parrilla

Ensalada de fruta natural

Cubiertos, pan, refresco, cerveza o agua y café frío:

Premium

Arroz con brócoli, remolacha y langostinos

Pollo marinado al limón con patatas aliñadas

Strudel de manzana

Cubiertos, pan, refresco, cerveza o agua y café frío:

Gold

Aperitivo: platito de virutas de jamón ibérico con picos y surtido de quesos con frutos secos

Ensalada de bacalao escaldado con gajos de naranja en infusión de té a la menta, aceituna negra, cherrys y brotes de alfalfa con vinagreta de cítricos

Roast Beef asado en su jugo con salsa de boletus y arroz pilaw

Tiramisú casero

Cubiertos, pan, refresco, cerveza o agua y café frío:

www.catalocatering.com

91428 78 88



Condiciones de contratación

Las **variedades** que se presentan en este dossier son meramente orientativas, el cliente podrá elegir en número y variedad a su gusto, también podrá cambiar piezas de un menú a otro.

El **pedido mínimo** es de 10 cajas de cada unidad para entrega en una misma dirección, si el número a contratar fuese inferior a este, el precio incrementaría.

Los **portes** están incluidos en el precio para distancias inferiores a 30 Km. desde el centro de Madrid, a partir dicha distancia se facturara el Km a 1,50€ por vehículo (ida y vuelta). Por el **desplazamiento** del personal de servicio a más de 30 Km. se facturará un suplemento de 25 euros por cada hora de trayecto y por empleado.

La **contratación** del evento deberá realizarse con al menos 72 horas de antelación, Cátalo catering entregara al cliente, la confirmación del presupuesto y todos los datos del pedido, adjuntando copia firmada y sellada del presupuesto aceptado.

La **reserva** se confirmara con la firma del documento, ésta solo conlleva la aceptación del presupuesto, la reserva del pedido quedara cerrada a la recepción del comprobante de pago del 50% con un máximo de 15 días antes del evento. Si el cliente no abona dicha cantidad en el plazo establecido, supondrá la no aceptación del presupuesto. Si el cliente pasada la fecha señalada, desea realizar el evento, éste deberá abonar la totalidad del mismo con una anterioridad mínima de 5 días. El abono del 2º pago (pago final) se abonara 24 horas antes del evento, enviando el comprobante al mail indicado en factura, el no abono de esta cantidad anulara el pedido por completo.

El **número total de pedido** se confirmara por escrito 3 días antes del evento, no podrá ser inferior al 30% de las cajas indicados en el contrato de reserva, y será la cifra final de pedido que se indicara en factura, pudiendo aumentar dicho número a un máximo de 5 cajas, comunicándolo 24 horas antes del evento.

Esta tarifa anula todas las anteriores de Food Box. Fecha de inicio 01/06/2020

Cuidamos el medio ambiente

Únicamente utilizamos material 100% reciclable.

Se hacen con envases de materiales reciclados: bandejas y cajas de cartón compostables, cubiertos de madera, servilletas recicladas, vasos de caña de azúcar...

Medidas COVID-19

Para garantizar la seguridad en todos nuestros eventos y servicios de catering, Grupo Cátalo ha confeccionado un Protocolo de Seguridad y medidas higiénicas frente al **COVID-19**

Recepción de mercancías

Todo el equipo dispone de la formación, información y procedimientos para el desempeño de sus tareas.

Limpieza y la desinfección de nuestras instalaciones según los protocolos de higiene y limpieza de la OMS.

Horario fijo para la recepción de mercancías y con limitación de acceso a nuestras instalaciones a proveedores.

Desinfección de productos con disolución de lejía o alcohol de 70°.

Cambio de embalaje de productos para su conservación.

Refuerzo de dosificadores de gel hidroalcohólico en las zonas de entrada y salida de nuestras instalaciones.

Medidas en la producción

Hemos reforzado las medidas de APPCC, en todo el Protocolo de Manipulación de Alimentos y elaboraciones en nuestras instalaciones.

Todo nuestro equipo de cocina llevará, mascarilla, gorro, bata y guantes.

Al inicio, durante y al final de cada jornada se desinfectan todas las zonas de trabajo.

Hemos implantado nuevas medidas, para la planificación y elaboración de la *Mise en Place*.

En los casos que sea posible, se procederá al envasado al vacío, pasteurización y esterilización del producto.

Nuestros trenes de lavado están funcionando a 80° grados en la fase de aclarado.

Transporte

La desinfección de los vehículos se realiza antes y después del transporte de alimentación y material.

Todos los productos son transportados en contenedores herméticos.

Se evitan paradas o entradas a otras instalaciones durante el transporte de mercancía.

La carga y descarga de material y alimentación, se realizará por una sola persona, siempre y cuando sea posible.

En los espacios

Todo nuestro equipo trabaja con EPIS.

Limpieza y desinfección constante de las zonas de trabajo.

Establecemos, señalamos e informamos al equipo cuál es la zona para el uso de gel y reposición de mascarillas y guantes.

Mantenemos siempre que sea posible una distancia mínima de 2 metros entre nuestros trabajadores.

Planificamos con anterioridad la zona de *Mise en Place* y delimitamos zona de pase.

Seguimos las recomendaciones de las autoridades en este ámbito sobre el límite de comensales por mesa.

Adaptamos nuestra gastronomía a formatos individuales, tanto en *coffee*, *cocktail* o *bufét*.

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