

Cátalo catering

...descubre el placer de degustar...



experiencia
profesionalidad
calidad
esfuerzo
dedicación
ilusión

Menús sentados

Opciones recepción

cocktail nº 1

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

Surtido de quesos artesanos Españoles y Franceses, con pasas, nueces y orejones

Precio por persona.-

cocktail nº 2

Napoleón de salmón, crema de aguacate y crujiente de cebolleta

Mini crepe de foie y frambuesa natural

Brocheta de tomate cherry, mozzarella y albahaca

Platito de carpaccio de buey, con parmesano, canónigo y aceite de trufa

Precio por persona.-

cocktail nº 3

Nini navette de jamón ibérico y salmorejo

Rollito mexicano de cecina, queso camembert y vegetal

Cuenco de Steak Tartare con crujiente de pan

Surtido de quesos artesanos Españoles y Franceses, con pasas, nueces y orejones

Croquetas de marisco con crujiente de maíz y salsa picante

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

Brochetas de langostinos en tempura con soja y miel

Precio por persona.-



Aperitivos al centro de la mesa

1 ración cada 4 pax

- .- Jamón ibérico de Bellota y tostas de pan con tomate (100 grs.)
- .- Anchoas de Santoña con aceite de oliva virgen y crujiente de pan (8 unds.)
- .- Croquetas de jamón ibérico, salsa picante y tortita frita de maíz (12 unds.)
- .- Selección de quesos Españoles y Franceses con frutos secos (250grs.)
- .- Terrina de foie artesana con reducción de PX, aceite de frutos secos y virutas de nuez de Macadamia

Cátalo catering

IVA no incluido

Numero Reg. Sanitario: 26.019688/M

www.catalocatering.com

91428 78 88



Menú 1

Primer plato

Cremoso de morcilla del Bierzo y manzana en texturas con crujiente de pan especiado

Segundo plato

Confit de pato asado con cremoso con caramelo de vino tinto de patata y boletus y verduritas a la parrilla

Postre

Laminas de hojaldre caramelizado, crema de vainilla con infusión de vainas y helado de Bourbon

Menú 2

Primer plato

Ensalada de puntillas, cogollos y lechugas de mar con vinagreta de jengibre y gambas

Segundo plato

Lomo de buey a la broche lacado a la soja y miel con patatas confitadas y pimientos de cristal

Postre

Bavarois de chocolate recubierto de caramelo y crocante de avellana

Menú 3

Primer plato

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

Segundo plato

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

Postre

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

Menú 4

Primer plato

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

Segundo plato

Merluza albardada sobre jugo de pimientos dulces, tartar de tomate y aguacate y setas al vino de Rueda

Postre

Crema de limón recubierta de merengue flambeado sobre una base de pasta brisa y helado de menta

Cátalo catering

IVA no incluido

Numero Reg. Sanitario: 26.019688/M

www.catalocatering.com

91428 78 88



Menú 5

Primer plato

Ensalada de jamón ibérico y langostinos, perlas de melón al Oporto con vinagreta de salmorejo

Segundo plato

Corvina a la parrilla con crema de calabaza y mango, berenjena baby y chips de vegetales

Postre

Los tres Chocolates: soufflé blanco, brownie con leche y helado de chocolate negro

Menú 6

Primer plato

Gazpacho cremoso de fresas y frambuesas con brocheta de langostino y pepino y aceite de pesto

Segundo plato

Solomillo de ternera con salsa de kikos, rostí de patata morada, trigoero a la parrilla

Postre

Pasta filo al cacao con relleno de chocolate y pera confitada, acompañado de helado de mascarpone

Menú degustación

Entrante

Ensalada on the rocks de chipirones a la parrilla, vinagreta de gambas y papaya, lechugas de mar y espuma de salmorejo

2º Entrante

Carpaccio de carabinero, copos de arroz inflado, huevas de arenque, canónigo y aceite de mujjoll

Primer plato

Raviolis de pato con higos y foie, macedonia de mango en escabeche, crema de la pasión y peta zetas de chocolate

Pescado

Bonito del Norte en tataki de aceitunas y soja, jugo de pimientos dulces y brotes tiernos

Carne

Solomillo de buey a la parrilla con brocheta de carabinero, jugo de ajos asados tiernos y secos

Postre

Bombones de pan y chocolate, con crema de aceite de oliva virgen y sal maldón

2º Postre

Crema a la ricotta entre dos galletas al cacao y avellana decorados con gotas de chocolate y acompañado de helado de cereza

Cátalo catering

IVA no incluido

Numero Reg. Sanitario: 26.019688/M

www.catalocatering.com
91428 78 88



Los menús incluyen:

- **Mínimo de invitados:** 50 pax (no incluido menú niños), si el número de invitados es inferior, el precio incrementaría.
- 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)
- Bebidas especificadas:
Vino tinto de Rioja Crianza, Vino blanco de Rueda Verdejo, Cava, Agua mineral, refrescos, zumos y cervezas, vermut.
- Servicio de montaje y desmontaje el mismo día
- Barra libre primeras marcas, finalización cocktail .- 2 horas, .- 3 horas,
- Seating Plan y minutas impresas

Condiciones generales

Reserva y forma de pago

Para formalizar la reserva del evento se abonara 2500€ (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 80% 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 el día del evento, 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 48 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

IVA no incluido

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