

Cátalo catering

...descubre el placer de degustar...



experiencia

profesionalidad

calidad

esfuerzo

dedicación

ilusión

Mercadito gourmet

Mercadito 1

Duración 3 horas:
Pedido mínimo 70pax

Bodegón de quesos e ibéricos con buffet de panes

Ibéricos: jamón lomo vela de chorizo y salchichón, sobrasada y fuet

Quesos: Manchego, Idiazabal, cabra, emmental, gouda añejo, gouda al pesto, bassils jamón, stilton mango

Acompañantes: aceites, panes, gressinis, picos, tomate natural

Bodegón de cremas y ensaladas con encurtidos

Cremas: Gazpacho de frutos rojos, Salmorejo de cerezas, crema de pepino y melón

Ensaladas: Ensalada de perdiz en escabeche, Ensalada de macarrones negros, verduritas y langostinos, Ensaladilla rusa con ibéricos y torrezno

Acompañantes: Aceitunas de Campo Real, Gildas, altramuces

Cátalo catering

IVA no incluido

Numero Reg. Sanitario: 26.019688/M

Puesto de Arroces

Paella de carrillera y alcachofas

Arroz de rape y langostinos

Puesto del Mar

Brocheta de salmón y piña a la parrilla

Cucuruchos de merluza albardada con mahonesa de cilantro

Mini Burger de atún con vegetal, idiazábal y mostaza verde

Puesto de carnes

Mini Burger de buey con foie y queso de cabra

Brocheta de solomillo de ternera con mojos y papas arrugas

Pluma y entrecot trinchado a la parrilla

Puesto de Postres

Helados: Caramelo con flor de sal, Gin tónico, Ciruelas Armagnac, Plátano pecán, Vainilla de Tahití

Mini torrijas

Mini coulant de chocolate

Mini milhojas de crema

Mini gofres de mascarpone con membrillo

Brochetas de frutas de temporada

www.catalocatering.com

91428 78 88



Mercadito 2

Duración 3 horas:
Pedido mínimo 70pax

Bodegón de quesos e ibéricos con buffet de panes

Ibéricos: jamón lomo vela de chorizo y salchichón, sobrasada y fuet

Quesos: Manchego, Idiazabal, cabra, emmental, gouda añejo, gouda al pesto, bassils jamón, stilton mango

Acompañantes: aceites, panes, gressinis, picos, tomate natural

Bodegón de cremas y ensaladas con encurtidos

Cremas: Gazpacho de frutos rojos, Salmorejo de cerezas, crema de pepino y melón

Ensaladas: Ensalada de perdiz en escabeche, Ensalada de macarrones negros, verduritas y langostinos, Ensaladilla rusa con ibéricos y torrezno

Acompañantes: Aceitunas de Campo Real, Gildas, altramuces

Cátalo catering

IVA no incluido

Numero Reg. Sanitario: 26.019688/M

Puesto de Sushi y Ceviche

Roll: Pez mantequilla, California, Spicy gamba Crunch Solomillo y cheddar Crunch

Maki: Foie, Salmón y aguacate, Anguila

Sushi: Salmón, Atún, lubina

Ceviche

Puesto de Atún

Tartar con helado de Wasabi

Tataki con soja y miel y lechugas de mar

Mini Burger con vegetal, idiazábal y mostaza verde

Puesto de carnes

Mini Burger de buey vegetal y queso de tetilla

Brocheta de lomo de ternera con verduritas

Pan bao de costillas de cerdo con salsa barbacoa

Puesto de Postres

Helados: Caramelo con flor de sal, Gin tónico, Ciruelas Armagnac, Plátano pecán, Vainilla de Tahití

Mini torrijas

Mini coulant de chocolate

Mini milhojas de crema

Mini gofres de mascarpone con membrillo

Brochetas de frutas de temporada

www.catalocatering.com
91428 78 88



Mercadito3

Duración 3 horas:
Pedido mínimo 70pax

Bodegón de quesos e ibéricos con buffet de panes

Ibéricos cortados a cuchillo: jamón, lomo, vela de chorizo y salchichón, sobrasada y fuet

Quesos cortados en el momento: Manchego, Idiazabal, cabra, emmental, gouda añejo, gouda al pesto, bassils jamón, stilton mango

Acompañantes: aceites, panes, gressinis, picos, tomate natural

Rincón degustación cremas

Gazpacho de frutos rojos, **Salmorejo** de cerezas, **Vichyssoise** de pepino y melón

Bodegón de ensaladas

Perdiz en escabeche, crujiente de frambuesas deshidratadas, copos de maíz, vinagreta de soja y miel

Bacalao escaldado con gajos de naranja en infusión de té a la menta

Ensaladilla rusa con ibéricos y torrezno

Bodegón encurtidos

Aceitunas de Campo Real, gildas, altramuces

Puesto de Marisco

Cucurucho de camarones

Gambas a la plancha

Bogavantes a la parrilla

Cátalo catering

IVA no incluido

Numero Reg. Sanitario: 26.019688/M

Puesto de Sushi y Ceviche

Roll: Pez mantequilla, California, Spicy gamba Crunch Solomillo y cheddar Crunch

Maki: Foie, Salmón y aguacate, Anguila

Sushi: Salmón, Atún, lubina

Ceviche

Puesto de Atún

Tartar con helado de Wasabi

Tataki con soja y miel y lechugas de mar

Mini Burger con vegetal, idiazábal y mostaza verde

Puesto de carnes

Mini Burger de buey con foie y queso de cabra

Brocheta de solomillo de ternera con mojos y papas arrugas

Pan bao de carrillera de cerdo ibérica con caramelo de vino tinto

Puesto de Postres

Helados: Caramelo con flor de sal, Gin tónico, Ciruelas Armagnac, Plátano pecán, Vainilla de Tahití

Mini torrijas

Mini coulant de chocolate

Mini milhojas de crema

Mini gofres de mascarpone con membrillo

Brochetas de frutas de temporada

www.catalocatering.com

91428 78 88



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 20 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
- Combinados durante la duración del cocktail.- .
- Barra libre primeras marcas, finalización cocktail .- 2 horas, .- 3 horas,
- Bodegón de sangrías y botellines.-

Condiciones generales

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.

La **duración** máxima de los menús está indicada en cada uno de ellos, el montaje y desmontaje esta incluido en el precio (1,5 horas), las horas extra se facturarán a razón de 20 euros por camarero y/o cocinero.

El pedido mínimo esta indicado en cada uno de los menús, si el numero de invitados a contratar fuese inferior el precio de los menús incrementaría.

Cátalo catering

IVA no incluido

Numero Reg. Sanitario: 26.019688/M

www.catalocatering.com
91428 78 88

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