

Cátalo catering

...descubre el placer de degustar...



experiencia
profesionalidad
calidad
esfuerzo
dedicación
ilusión

Barbacoas

Barbacoa 1

En buffet:

Ensalada tradicional
Brocheta de verduras de temporada a la parrilla

Parrilla:

Chuletas de cordero recental
Chorizo
Morcilla
Butifarra
Chistorra
Panceta
Pinchos morunos

Postres en buffet

Ensalada de fruta natural
Dulces variados



Menú 2

Pasado por camareros:

Virutas de jamón ibérico con picos al aceite de oliva virgen
Surtido de quesos con frutos secos: manchego, cabra, emmental y gouda

En buffet:

Ensalada tradicional
Ensalada de tomate raf con ventresca
Brocheta de verduras de temporada a la parrilla

Parrilla:

Chuletas de cordero recental
Chorizo, Morcilla, Butifarra, Chistorra
Panceta
Pinchos morunos
Contramuslos de pollo deshuesados

Postres en buffet

Ensalada de fruta natural
Dulces variados
Helado

Cátalo catering

IVA no incluido

Numero Reg. Sanitario: 26.019688/M

www.catalocatering.com
91428 78 88



Barbacoa 3

En buffet:

Ensalada de jamón ibérico y salmorejo
Ensalada de tomate raf y ventresca de bonito
Patatas asadas con mojo picón y mojo verde

Parrilla:

Chuletas de cordero lechal
Chorizo criollo, Morcilla, Butifarra
Presa ibérica
Churrasco
Brochetas de pavo con verduras

Postres en buffet

Streuzell de manzana
Brochetas de frutas de temporada
Vasitos de tiramisú casero



Cátalo catering

IVA no incluido

Numero Reg. Sanitario: 26.019688/M

Barbacoa 4

Pasado por camareros:

Virutas de jamón ibérico con picos al aceite de oliva virgen
Surtido de quesos con frutos secos: manchego, cabra, emmental y gouda

En buffet:

Ensalada de perdiz en escabeche
Ensalada de pimientos asados
Salmorejo con brocheta de langostino y pepino
Patatas violetas con alioli suave

Parrilla:

Chuletas de cordero lechal
Chuletón de la Sierra de Guadarrama
Presa y secreto ibérico
Brochetas de solomillo de cerdo en tournedó y caramelo de vino tinto

Postres en buffet

Plátanos a la parrilla con chocolate
Perlas de melón al oporto
Dulces variados
Helado

www.catalocatering.com
91428 78 88



Menú de niños

Menú sentados

Entrantes: (a elegir uno)

Selección de embutidos ibéricos y fritos acompañado de ensaladilla

Tallarines a la carbonara

Canelones de Atún

Selección de croquetas y mini empanadillas

Pizza de jamón y queso

Segundos: (a elegir uno)

Escalope de ternera con patatas

Tiras de pollo empanado con kétchup y patatas fritas

Hamburguesa de ternera o de pollo

Chuletitas de cordero con puré de patata

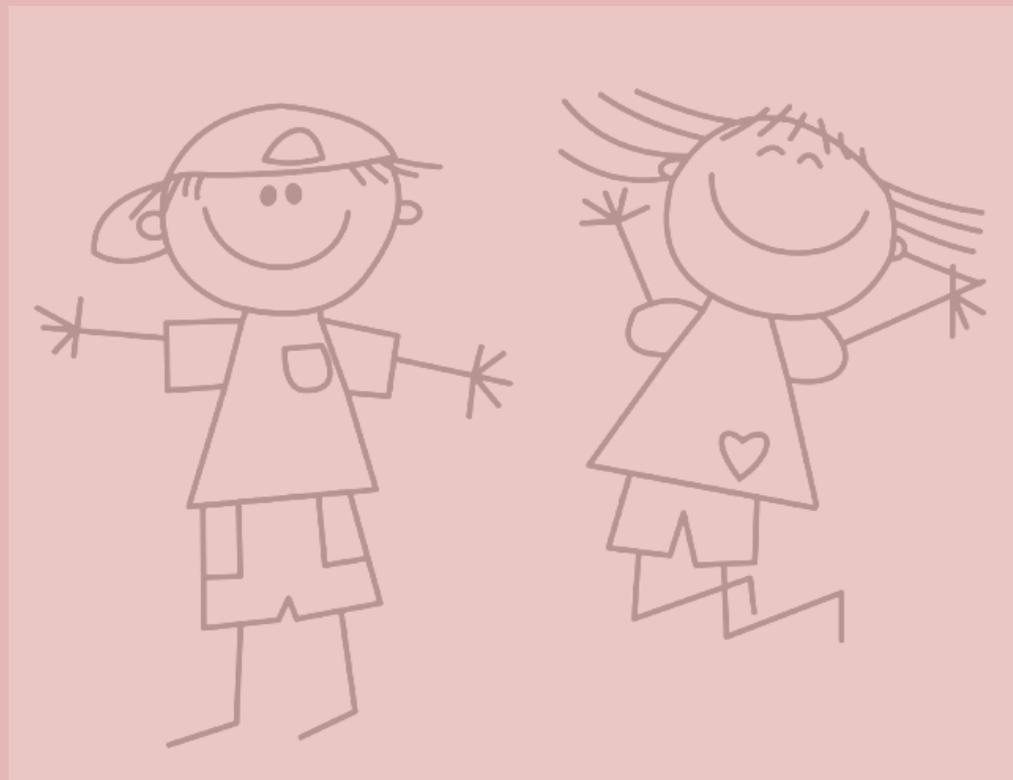
Solomillitos de ternera a la plancha con patatas fritas

Dados de merluza rebozados

Postres: (a elegir uno)

Brownie con helado de chocolate

Bomba de chocolate con nata y helado de vainilla



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