Cátalo catering

…descubre el placer de degustar…

experiencia

profesionalidad

calidad

esfuerzo

dedicación

ilusión

Cocktails premium

Cocktail 8

Piezas frías

Salmorejo de cerezas del Valle del Jerte con su picadillo

Mini crepe de crema de queso azul, cherry y anchoa

Carpaccio de gambón, dados de piña, arroz inflado y aceite de mujjoll

Mini navette de lomo de cerdo asado, crema de camembert y tiras de pimiento verde

Mini bocadillo de blinis con crema de salami y tartar de tomate

Mini higos rellenos de foie con caramelo de PX

Selección de sushi con salsa de soja y miel

Rollito de salmón ahumado sobre crujiente de pan y mostaza a la miel

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

Surtido de quesos

Manchego curado, Idiazábal, Cabra semi curado, Gouda añejo, Stiltón mango, Basils jamón, Stiltón al pesto, Camembert

Piezas calientes

Platito de crujiente de huevo con chistorra

Cazuelita de risotto de setas al aroma de trufa

Brochetas de solomillo ibérico al tomillo con caramelo de PX

Platito de presa ibérica con mango a la parrilla

Piruleta de gamba, coco y cilantro

Crujiente de cordero y berenjena con chimichurri

Croquetas de calsots, salsa romescu y crujiente de vegetales

Brochetas de lomo de buey lacado con caramelo de oporto

Mini hamburguesa de atún rojo con idiazábal, mostaza verde y cebolla caramelizada

Cucurucho de merluza albardada con mahonesa de albahaca

Postres

Mini brownie con sorbete de fresa

Perlas de melón y sandia al Oporto

Mini crepe de dulce de leche

Vasito de arroz con leche y manzana granny smith

20 Piezas frías y calientes + 4 dulces. Duración 3 horas:
Pedido mínimo 40pax

Cátalo catering

IVA no incluido

Numero Reg. Sanitario: 26.019688/M

www.catalocatering.com
91428 78 88

Cocktail 9

Piezas frías

Conos filo de escalivada con berberechos al Txacolí

Mini crepe de royal de foie con frambuesa natural

Carpaccio de solomillo de buey con parmesano rúcula y aceite de dijón

Cazuelitas de steak tartare con pan de cristal

Brochetas de tomate cherry, mozarella y albahaca

Gazpacho de frutos rojos con tartar de fresas y pepino

Mini babel de roast beef, parmesano y mostaza a la miel

Cuenco de ensaladilla rusa con ibéricos y torrezno

Napoleón de salmón, crema de aguacate y crujiente de cebolleta

Pan negro de jamón de pato, queso de cabra, crujiente de kikos, membrillo y vinagreta de soja y miel

Brochetas de Langostinos tigre con pepino y queso feta

Mini ensalada de perdiz en escabeche, crujiente de frambuesas deshidratadas, copos de maíz, vinagreta de soja y miel

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

Surtido de quesos

Manchego curado, Idiazábal, Cabra semi curado, Gouda añejo, Stiltón mango, Basils jamón, Stiltón al pesto, Camembert

Piezas calientes

Cremoso de morcilla del Bierzo con compota de manzana y crujiente de pan

Mini hamburguesa de ternera, vegetal, cebolla confitada y queso de cabra

Langostinos en pasta filo con caramelo de vino tinto

Brochetas de pollo Yakitori

Croquetas de rabo de toro, crujiente de maíz y salsa picante

Cucuruchos de cazón en adobo

Bocadito mixto de sobrasada ibérica con queso brie

Pan bao de pollo asado con salsa barbacoa

Cazuelita de crema de patata trufada con huevo de codorniz

Brochetas de lomo de buey lacado con caramelo de oporto

Mini rollitos de primavera con salsa agridulce

Postres

Mini coulant de chocolate con helado de vainilla de Tahiti
Brocheta de frutas de temporada
Mini gofre de queso mascarpone con membrillo
Vasitos de mouses variadas

25 Piezas frías y calientes + 4 dulces. Duración 3,5 horas:
Pedido mínimo 40pax

Cátalo catering

IVA no incluido

Numero Reg. Sanitario: 26.019688/M

www.catalocatering.com
91428 78 88

Cocktail10

con refuerzo y bodegones

Piezas frías

Gazpacho de mango con berberechos al Txacoli

Cono de royal de foie con crujientes de regaliz negro

Carpaccio de bacalao picadillo de naranja y aceituna negra

Cuenco de tartar de atún rojo con crujiente de pan

Mini pitas de Txangurro

Napoleón de salmón, crema de aguacate, y cebolla crujiente

Pan negro de perdiz en escabeche, vegetal y crujientes de frambuesa deshidratados

Rollito de cecina, vegetal y queso camembert

Brochetas de langostino tigre con melón y caramelo de PX

Bodegones

Bodegón de ibéricos

Virutas de jamón ibérico, lomo de bellota, chorizo vela de bellota, salchichón vela de bellota.

Tostas de panes especiados, ralladura de tomate en rama, salmorejo y aceites caseros

Bodegón de Quesos del Mundo

Manchego curado, Idiazábal, Cabra semi curado, Gouda añejo, Stiltón mango, Basils jamón, Stiltón al pesto, Camembert

Piezas calientes

Gnocchi de patata a los 4 quesos

Mini hamburguesa de rabo de toro con crujiente de verduritas

Cazuelita de patatas revolconas con presa ibérica a la parrilla

Cucuruchos de corvina albardada con mahonesa de cilantro

Brochetas de pollo con crema de lima

Croquetas de pulpo a la Gallega

Cazuelita de arroz cremoso de marisco y puntillas

Bastones crujientes de gamba roja

Cazuelita de migas con tempura fina de huevo y trufa

Pasta filo de queso feta y roquefort con confitura de frambuesa

Refuerzo en puesto

Lomo de buey a la broche

Lomo de buey trinchado en el momento con patatas confitadas y pimientos de cristal

Brochetas de rape y langostinos

con mahonesa de cilantro y verduritas a la parrilla

Postres

Sushi dulce
Carpaccio de piña y frutos rojos
Copa de tiramisú casero
Pastel de nata con helado de chocolate

Cátalo catering

IVA no incluido

Numero Reg. Sanitario: 26.019688/M

21 Piezas frías y calientes + 2 bodegones + 2 refuerzos + 4 dulces.
Duración 4 horas:
Pedido mínimo 40pax

www.catalocatering.com
91428 78 88

Cocktail11

con barbacoa y bodegones

Piezas frías

Conos filo de escalivada con berberechos al Txacolí

Mini crepe de royal de foie con frambuesa natural

Carpaccio de de pulpo a la Gallega con queso de tetilla

Brochetas de tomate cherry, mozarella y albahaca

Napoleón de salmón, crema de aguacate y crujiente de cebolleta

Piezas calientes

Pincho de huevo con pimiento del piquillo

Cucuruchos de cazón en adobo

Langostinos de San Lucar en tempura con caramelo de vino tinto

Croquetas de gambas al ajillo con crujiente de maíz y salsa picante

Bodegones

Bodegón de ibéricos

Virutas de jamón ibérico, lomo de bellota, chorizo vela de bellota, salchichón vela de bellota.

Tostas de panes especiados, ralladura de tomate en rama, salmorejo y aceites caseros

Bodegón de Quesos del Mundo

Manchego curado, Idiazábal, Cabra semi curado, Gouda añejo, Stiltón mango, Basils jamón, Stiltón al pesto, Camembert

En buffet:

Ensalada de perdiz en escabeche

Ensalada de pimientos asados

Gazpacho de fresas y frambuesas

Salmorejo de mango

Patatas violetas con alioli suave

En parrilla

Chuletas de cordero lechal

Chuletón de la Sierra de Guadarrama cortado al momento

Presa y secreto ibérico

Brochetas de solomillo de cerdo en tournedó y caramelo de vino tinto

Chorizo, morcilla, butifarra, panceta

Brochetas de verduras

Postres

Plátano a la parrilla con chocolate

Bodegón de postres: Mini brownie con sorbete de fresa, perlas de melón y sandia al Oporto, Mini crepe de dulce de leche, Vasito de arroz con leche y manzana granny Smith, Sushi dulce, Copa de tiramisú casero

Cátalo catering

IVA no incluido

Numero Reg. Sanitario: 26.019688/M

9 Piezas frías y calientes + 2 bodegones + barbacoa+ bodegón postres.
Duración 4 horas:
Pedido mínimo 70pax

www.catalocatering.com
91428 78 88

Menú de niños

Opciones

- **Menú cocktail**

Emparedados a la plancha de jamón y queso
Dados de tortilla española
Mini hamburguesa tradicional
Palitos de pollo empanado con salsas
Croquetas de jamón
Mini Pizzas variadas
Perrito caliente

Postres:
Coulant de chocolate
Vasito de arroz con leche

- **Menú sentado**

Entrante:

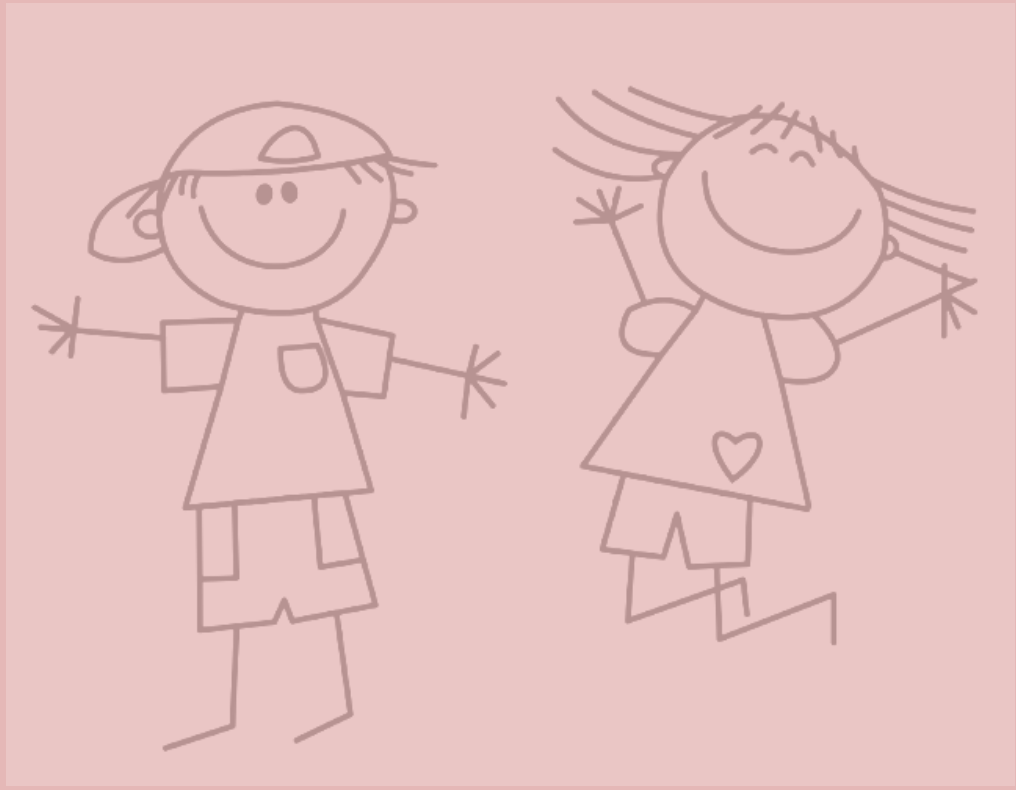
- Selección de embutidos ibéricos y fritos acompañado de ensaladilla.

Segundo:

- Escalope de solomillo de ternera con patatas fritas

Postre

- Brownie con helado de chocolate



Cátalo catering

IVA no incluido

Numero Reg. Sanitario: 26.019688/M

www.catalocatering.com
91428 78 88

Limonada!!
yummy
COCKTAIL BAR
NIGHT&PARTY SINCE 1992

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, 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,

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 70º.
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 80º 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