

# Cátalo catering

...descubre el placer de degustar...



experiencia  
profesionalidad  
calidad  
esfuerzo  
dedicación  
ilusión

## Service Home

Despreocúpate de todo, tu disfruta!!!

# Que es service home?

"**Service home**" es un servicio de Cátalo catering ideado ante la situación de COVID para ofrecer eventos sin personal de servicio, tanto para empresas como para particulares, con el objetivo de reducir riesgos pero sin prescindir de la calidad y presentación del evento.

Los presupuestos que a continuación se presentan incluyen todo el **material** necesario para su servicio (mesas de cocktail, mantelería, vajilla, cristalería, hielo, adorno floral para las mesas, etc.). En caso de necesitar sillas se facturarán aparte a razón de 4€/und.,

"**Service home**" funciona del siguiente modo:

El servicio es **entregado** en el lugar que nos indique el cliente por nuestro personal, el cual se encargara de montar las mesas debidamente vestidas con la mantelería elegida.

Se montara una barra de bebidas con 2,5 bebidas por persona a elegir por el cliente (debidamente enfriadas) además de cristalería, cubitera y hielo incluido. En las mesas auxiliares se apoyara la alimentación previamente presentada en bandejas de metacrilato.

Una vez esté todo totalmente preparado, nuestro personal se marchara y regresara al recibir la llamada del cliente comunicando la finalización del evento o al día siguiente, los mismos se encargaran de la recogida total del evento.

Este tipo de servicio **solo esta disponible** para eventos de 15 a 30 invitados

El **personal** de servicio no está incluido en este tipo de servicio.

Se facturara en concepto de **entrega y montaje** 25€ y por **recogida, desmontaje y limpieza** otros 25€, . Estas tarifas son aplicables dentro del eje de la M-30, resto consultar.

El **pedido mínimo** es para 15 personas, si el pedido fuese inferior el precio del menú incrementaría.

Cualquier tipo **de rotura o perdida** de material y o decoración, será abonada por el cliente.

Cátalo catering

IVA no incluido

Numero Reg. Sanitario: 26.019688/M

[www.catalocatering.com](http://www.catalocatering.com)

91428 78 88

# Service Home

tu cocktail en casa

# Picoteo



## **Bebidas: a elegir 2,5 por persona.**

Refrescos, cerveza con alcohol y sin alcohol

1 botella x 6 consumiciones:

Vino blanco de Rueda, Vino tinto de Rioja, Cava brut

## Cátalo catering

IVA no incluido

Numero Reg. Sanitario: 26.019688/M

## **Merendamos???**

### **Piezas frías**

Panecillo de ventresca con pimiento asado

Napoleón de salmón, crema de aguacate, cebolleta y mostaza a la miel

Pan de pipas de roast beef, cheddar, loyo rosso con salsa de soja y miel

Mini crepe de foie con crujiente de regaliz negro

Mini wrap de mortadela siciliana, vegetal con crema de queso al curry

Brochetas de tomate cherry, mozzarella y albahaca con salsa pesto

### **Piezas calientes**

Mini Burger de ternera con queso de cabra, crujiente de cebolla y vegetal con salsa barbacoa

Tortilla Española de pimientos verdes

Croquetas de marisco con crujiente de maíz y salsa picante

Brochetas de pollo yakitori

### **Postres**

Mini coulant de chocolate

Brochetas de frutas de temporada

**10 Piezas frías y calientes + 2 dulces.** - Pedido mínimo 10pax

[www.catalocatering.com](http://www.catalocatering.com)

91428 78 88



# Service Home

tu cóctel en casa

# Picoteo



## **Bebidas: a elegir 2,5 por persona.**

Refrescos, cerveza con alcohol y sin alcohol

1 botella x 6 consumiciones:

Vino blanco de Rueda, Vino tinto de Rioja, Cava brut

## Cátalo catering

IVA no incluido

Numero Reg. Sanitario: 26.019688/M

## **Comemos??? o Cenamos???**

### **Piezas frías**

Pan negro de perdiz en escabeche, con vegetal, crujiente de frambuesa y vinagreta de soja y miel

Mini pita de ensalada de marisco

Quiche de salmón ahumado, queso de cabra y cebolla caramelizada

Rollito mexicano de cecina con rúcula, queso crema y polvo de kikos

Bikini: sándwich a la plancha de jamón y queso con foie

Mini focaccia de mortadela siciliana, parmesano y vegetal con salmorejo

### **Piezas calientes**

Mini Burger de ternera tradicional: tomate, lechuda, queso, bacón con mostaza a la miel

Brocheta de solomillo de cerdo al tomillo con caramelo de vino tinto

Tartaleta de pulpo a la gallega con queso de tetilla

Mini perritos calientes, ensalada verde y crujiente de cebolla

Mini empanadillas de cremoso de morcilla del Bierzo con compota de manzana

Brochetas de salmón y piña con miel de soja y sésamo

**Postres:** *Mini crepe de chocolate blanco, Brochetas de frutas, Gofre de mascarpone con membrillo*

**12 Piezas frías y calientes + 2 dulces.** - Pedido mínimo 10pax

[www.catalocatering.com](http://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 para montaje y desmontaje
- Bebidas especificadas: 2,5 bebidas por persona a elegir por el cliente

1 botella x 6 consumiciones:

Vino tinto de Rioja Crianza, Vino blanco de Rueda Verdejo, Cava

Refrescos, zumos\* y cervezas, vermut\* \*no incluido en Vino Español

## 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.

El pedido mínimo es de 15 personas, si el número de invitados a contratar fuese inferior el precio de los menús incrementaría.

Si el pedido supera los 30 invitados, tiene que contratar servicio completo de cocktails, consúltenos.

Cátalo catering

IVA no incluido

Numero Reg. Sanitario: 26.019688/M

[www.catalocatering.com](http://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](http://www.catalocatering.com)

[info@catalocatering.com](mailto:info@catalocatering.com)

# Cátalo Event Planner

“creamos tu evento”

Organización de eventos

[www.cataloeventplanner.com](http://www.cataloeventplanner.com)

[info@cataloeventplanner.com](mailto:info@cataloeventplanner.com)

# Viste tu evento

“creamos espacios únicos”

Decoración integral de eventos

[www.vistetuevento.com](http://www.vistetuevento.com)

[info@vistetuevento.com](mailto:info@vistetuevento.com)

91 428 78 88

C/ Perfumería, 21 – nave 8 y 9  
28770 Colmenar Viejo - Madrid