

Cátalo catering

...descubre el placer de degustar...



experiencia
profesionalidad
calidad
esfuerzo
dedicación
ilusión

Bodas 2022 menús sentados

Que incluyen los menús?

Requisitos:

Mínimo de invitados: 85 pax

(no incluido menú niños), si el número de invitados es inferior, el precio incrementaría. (30% sobre precio de menú por número de invitados hasta llegar a los 85pax).

Gastronomía:

Cocktail de bienvenida: 5 piezas frías + 5 piezas calientes + 1 rincones gourmet, duración 1 a 1,5 horas.

Menú sentado: a elegir 1 de cada: primer plato, segundo plato y postre.

Bodega durante cocktail y almuerzo o cena:

Refrescos, aguas minerales, zumos, cervezas, vermut.

Vino blanco de Rueda Verdejo Castillo de la Mota

Vino tinto de Rioja Crianza Condado de Artola

Cava Brut Nature Roger de Flor

Café e infusiones

Barra libre: primeras marcas con duración de 3 horas.

Whisky: Ballantines, J&B y White label

Ron: Barceló, Brugal, Pampero

Ginebra: Beffeater, Seagrams, Emma

Vodka: Absolut y Eristoff

Suplemento hora extra 10€/persona y hora, con recuento de invitados y un mínimo facturable de 50 invitados.

Cátalo catering

IVA no incluido

Numero Reg. Sanitario: 26.019688/M

Recena:

Panecillo de jamón ibérico con salmorejo; Mini focaccia de mortadela siciliana y vegetal; Mini donuts variados; Mini beiget de frutos rojos

Degustación de menú:

Bodas de mas de 100 invitados: Para 6 personas a realizar en nuestras instalaciones de Colmenar Viejo entre los meses de Noviembre y Abril.

Elección mobiliario, mantelería y centro de mesa:

Mesas: 1,60 y 1,80 de diámetro o 2 x 0,80, con capacidad de 8 a 12 invitados. Incluye 1 mesa cada 10 invitados, si en el protocolo final el número es superior, se facturará 30€/mesa, mantel y decoración.

Mantelería: Color piedra

Sillas: de tijera blanca con colchoneta, modelo Tiffany con colchoneta, suplemento 1,50€/silla

Centros de mesa: Jarrón de cristal con flor (no natural), candil con vela y 3 porta velas pequeños.

Complementos alimentación y bebidas:

Mesa limonada recepción ceremonia civil: **1,50€/inv.**, facturando el número total de invitados al evento.

Bodegón de cervezas y sangrías durante el cocktail: **4,00€/inv.** facturando mínimo el 60% de invitados.

Recena con puesto de mini perritos y mini hamburguesas: **6,00€/inv.** facturando mínimo el 60% de invitados.

Churros con chocolate a la finalización de barra libre: **7,00€/inv.** facturando mínimo el 60% de invitados.

www.catalocatering.com

91428 78 88



Mesa

2

Cocktail de bienvenida

Cocktail boda

Piezas frías

Mini crepe de royal de foie con frambuesa natural
Napoleón de salmón, crema de aguacate, cebolleta y mostaza a la miel
Carpaccio de solomillo de buey con parmesano rúcula y aceite de dijón
Galleta de arroz de brandada de bacalao con pimientos confitados
Torrada de sardina ahumada, tartar de tomate e idiazábal rallado

Piezas calientes

Pasta filo de pulpo a la gallega con queso de tetilla
Mini hamburguesa de ternera, vegetal, cebolla confitada y queso de cabra
Langostinos en tempura con caramelo de vino tinto
Brochetas de pollo Yakitori
Croquetas de rape y marisco, salsa picante y crujientes de maíz

Rincón Gourmet (a elegir 1)

Bodegón de Quesos del Mundo

Manchego añejo, Navarro ahumado, Cabra de Canarias, Bríe y azul, Gouda añejo, Stiltón mango, Basils jamón, Gouda al pesto con confituras, panes y frutos secos

Bodegón de ibéricos

Jamón, lomo, vela de chorizo, vela de salchichón, fuet y sobrasada con tomates raf, panes, gresinis y aceites
Suplemento cortador de jamón.- 150€ + pieza de jamón

Sushi

Maki, niguiris, rolls, teriyaki, samosas

Cremas

Gazpacho de fresas y frambuesas, salmorejo de cerezas, vichysoisse de melón, crema de sandia a la menta.

(bodas de invierno, cremas calientes)

Baos

Pan bao de costillas de cerdo asado con salsa barbacoa

Pan bao negro de chipirones albardados con mahonesa de cilantro

Candy bar

Presentado en carro de madera con frascas de cristal, cajas de madera y decoración.

Cátalo catering

IVA no incluido

Numero Reg. Sanitario: 26.019688/M

www.catalocatering.com

91428 78 88



Primeros



Cátalo catering

IVA no incluido

Numero Reg. Sanitario: 26.019688/M

(a elegir 1)

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

Ensalada de langostinos tigre de San Lucar, con vinagreta de marisco y brotes tiernos

Ensalada de pimientos asados con bacalao ahumado, tapenade de aceituna negra y vinagreta de cítricos

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

Ensalada de burrata envuelta en salmón ahumado con pesto verde, rúcula y cherrys confitados

Crema de carabineros, coco y curry con su carne confitada y aceite de perejil

Tartar de atun rojo con mango y hierbabuena y chips de boniato

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

Pimientos del piquillo rellenos de marisco y boletus, salsa de pimientos verdes y gambas al ajillo

Ceviche de corvina con aguacate y chips de plátano macho

Hojaldre relleno de boletus y trufa con demi glace de setas deshidratadas

www.catalocatering.com
91428 78 88



Segundos



Cátalo catering

IVA no incluido

Numero Reg. Sanitario: 26.019688/M

(a elegir 1)

Corvina a la parrilla con cous cous de tinta de calamar y alioli cítrico

Suprema de merluza con salsa de ajo negro, tartar de gambas y crujiente

Salmon a la parrilla con velouté de mejillones y salteado de verduritas

Solomillo con salsa de kikos, gratín de patata y trigoero a la parrilla

Solomillo de vaca con boletus salteados, reducción de pedro ximenez y crujiente de queso

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

Bombón de rabo de toro con puré de calabaza asada y chips vegetales

Lomo de ternera a la broche, lacado con caramelo de vino tinto, patatas baby con mojo

Jarrete de lechal asado a baja temperatura, panadera y brócoli con ibérico

Magret de pato lacado con manzana caramelizada, puré de boniato asado y salsa de cerezas

Pluma ibérica a la parrilla con mermelada de ajos asados y patatas gajo

Cochinillo deshuesado a baja temperatura, con cremoso de patata, salsa teriyaki y piña asado

www.catalocatering.com

91428 78 88



Postres



Cátalo catering

IVA no incluido

Numero Reg. Sanitario: 26.019688/M

(a elegir 1)

Torrija de pan brioche caramelizada con tierra de galleta y helado de canela

Tarta de queso al horno con toffee y coulis de frutos rojos

Milhoja de laminas de chocolate y cremoso de vainilla con helado de avellanas

Coulant de chocolate con helado de caramelo a la sal y coulis de maracuyá

Cúpula de chocolate blanco y mango texturizado con macedonia de frutos rojos y helado de pétalos de rosa

Mousse de lima limón con helado de té matcha

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

Los tres chocolates: coulant de chocolate blanco, brownie y helado de chocolate belga

Tarta de chocolate blanco con frutos rojos en texturas y polvo de pistachos

Milhojas de mascarpone y membrillo con helado de cereza

Cúpula de mousse de yogurt con frutos rojos y sorbete de limón

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

Pizza de jamón y queso

Segundos: (a elegir uno)

Escalope de pollo con patatas

Filet mignon con patatas fritas

Hamburguesa de ternera o de pollo

Chuletitas de cordero con puré de patata

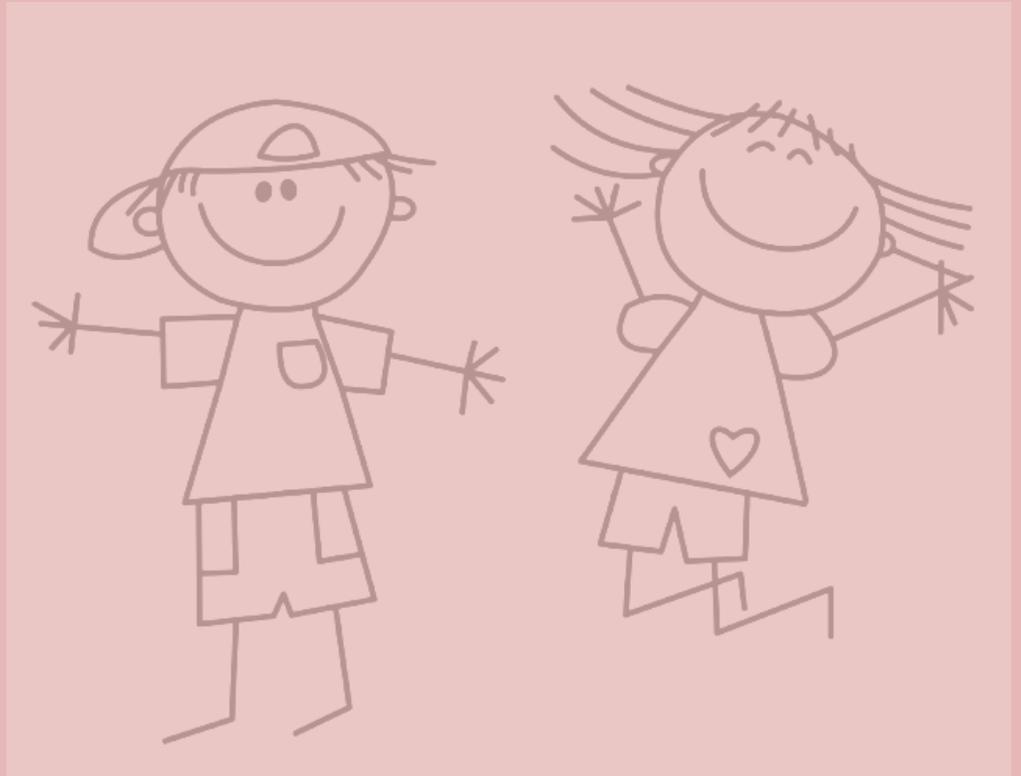
Pollo Kentucky con dos salsa (barbacoa y kétchup)

Delicias 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



Tinto
de
verano

Sangría
de
Pera

RECYCLABLE

Tarifas

Menú completo con 3 horas de barra libre	130€
Menú de niños	60€



Otras opciones

Se puede sustituir el primer plato por un rincón adicional y alargar el cocktail y degustar sentados el segundo plato y el postre sin ningún coste adicional..

Se puede elegir un pescado como primer plato y una carne como segundo plato con un suplemento de 10 euros por persona.

También se puede confeccionar un menú con entrante + pescado + carne con un suplemento de 20 euros por persona

Cátalo catering

IVA no incluido

Numero Reg. Sanitario: 26.019688/M

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 15 comensales, jefe de sala y personal de cocina)
- Seating Plan y minutas impresas

Condiciones generales

Reserva y forma de pago

Para formalizar la reserva del evento se abonara el 30% del valor total 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 50% 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 72 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 dispone de todos los permisos, licencias y seguros obligatorios para el desarrollo de su actividad profesional. Estos requisitos le son exigidos a todos nuestros proveedores oficiales.

Cátalo catering

IVA no incluido

Numero Reg. Sanitario: 26.019688/M

www.catalocatering.com
91428 78 88

Complementos adicionales

Decoración: **Viste tu evento by Cátalo**

www.vistetuevento.com

Diseño, montaje y decoración

Ceremonia Civil: arcos, mobiliario, sillas, bancos, puf, mesa ceremonia de diseño, alfombras de entrada, enseres decorativos, telas, etc...

Túnel de recuerdos para entrada desde Ceremonia a Cocktail.

Iluminación: verbena, arañas de led para techos, cortinas de led para paredes o photocall, lámparas de diseño, letras gigantes iluminadas, neones con frases románticas o personalizados (en venta), candiles

Rincón mesa de firmas

Rincón bienvenida de invitados

Rincón de niños

Photocall

Mobiliario para montaje de zonas de jardín y chill out

Tematización de eventos

Carros para Candy bar

Muebles para bodegones y puestos de comida

Letras gigantes: palabras, frases o iniciales (venta)

Sonido y DJ: (exclusividad).- **950€ (Finca Toledo 1050€)**

Música, iluminación y Dj profesional, durante cóctel, banquete y **3 horas** de barra libre.

Sonido profesional, 4000 w .

Mesa de mezclas Pioneer "All in one", sin ordenador".

Iluminación profesional "DMX" controlada por ordenador, con sistema táctil (4 focos par led y 2 cabezas móviles).

Cabina iluminada "Deluxe Glorius o similar" (no se ven cables, muy agradable visualmente).

Asesor musical y "Wedding Music Planner" (personalización de los momentos más importantes del evento musical, canciones y listas "Ad Hoc").

Play it by ear -- Servicio Exclusivo de Streaming Music . Pide las canciones que no incluíste en la lista durante el evento, y podrás escucharlas en poco tiempo.

Servicio de Dj profesional durante el evento

Montaje, transporte Comunidad de Madrid y seguro de responsabilidad civil

Fotomatón: 2 horas 380€ (Toledo 550€)

3 horas 450€ (Toledo 700€)

Diseño gráfico

Plantilla fotográfica

Fotos/gift/boomerangs ilimitados

2 técnicos uniformados durante todo el evento

Elección Photocall de nuestro catálogo de fondos. O si prefieres photocall CHROMA.

Copias ilimitadas. EJEMPLO 5 PERSONAS se hacen 6 una más para el álbum

formatos fotos a elegir 10x15cm o 15x5cm

Álbum de fotos Portada personalizada

Atrezzo leer NOTA IMPORTANTE COVID.

Pendrives con todos los archivos: fotos, vídeos...

Montaje, y seguro de responsabilidad civil

Cátalo catering

IVA no incluido

Numero Reg. Sanitario: 26.019688/M

www.catalocatering.com

91428 78 88

TRAVE



Cátalo catering

“descubre el placer de degustar”

Catering

www.catalocatering.com

info@catalocatering.com

Cátalo Event Planner

“wedding planner”

Organización de boda: transporte y alojamiento de invitados, maestro de ceremonias, invitaciones, fotografía...etc.

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