

Cátalo catering

...descubre el placer de degustar...



experiencia
profesionalidad
calidad
esfuerzo
dedicación
ilusión

Bodas menús cocktails PREMIUM 2022

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 numero de invitados hasta llegar a los 85pax).

Gastronomía:

Cocktail a elegir.

Bodega durante cocktail:

Refrescos, aguas minerales, zumos, cerveza de grifo, vermut, bodegón de sangrías y cervezas.

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.

Recena:

Panecillo de jamón ibérico con salmorejo

Mini focaccia de mortadela siciliana y vegetal

Mini donuts variados

Mini crepe de chocolate blanco

Degustación de menú:

No es posible realizar degustación en este tipo de menús.

Elección mobiliario, mantelería y centro de mesa:

Mesas: mesas altas o bajas de 0,80 cm diámetro

Mantelería: 30 modelos a elegir de diferentes estilos

Sillas: Taburetes altos y sillas

Centros de mesa: a elegir, según mantelería y silla elegida

Complementos alimentación y bebidas:

Mesa limonada recepción ceremonia civil: **1,50€/inv.**, facturando el numero 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.

Cátalo catering

IVA no incluido

Numero Reg. Sanitario: 26.019688/M

www.catalocatering.com

91428 78 88



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, Gouda al pesto, Camembert

Cátalo catering

IVA no incluido

Numero Reg. Sanitario: 26.019688/M

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 sandía 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:

85,00€

Pedido mínimo 85pax

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, Gouda al pesto, Camembert

Cátalo catering

IVA no incluido

Numero Reg. Sanitario: 26.019688/M

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 mousses variadas

25 Piezas frías y calientes + 4 dulces. Duración 3,5 horas:
92,00€

Pedido mínimo 85pax

www.catalocatering.com
91428 78 88



Cocktail 10

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, Gouda pesto, Camembert

Cátalo catering

IVA no incluido

Numero Reg. Sanitario: 26.019688/M

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

21 Piezas frías y calientes + 2 bodegones + 2 refuerzos + 4 dulces.

Duración 4 horas: **110,00€**

Pedido mínimo 85pax

www.catalocatering.com

91428 78 88



Cocktail 1 1

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, mozzarella 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, Gouda pesto, Camembert

Cátalo catering

IVA no incluido

Numero Reg. Sanitario: 26.019688/M

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 sandía al Oporto, Mini crepe de dulce de leche, Vasito de arroz con leche y manzana granny Smith, Sushi dulce, Copa de tiramisú casero

9 Piezas frías y calientes + 2 bodegones + barbacoa+ bodegón postres.

Duración 4 horas: **130,00€**

Pedido mínimo 85pax

www.catalocatering.com

91428 78 88



Menú de niños

Opciones

• Menú cocktail 30€

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 50€

Entrante:

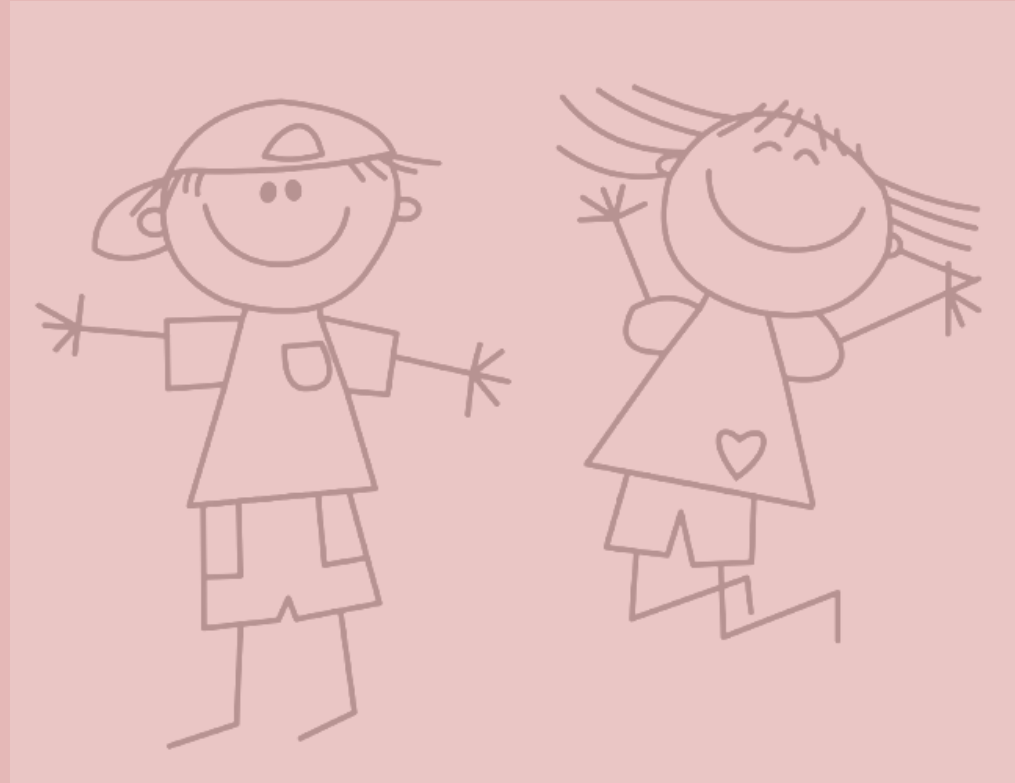
- Selección de embutidos ibéricos y fritos acompañado de ensaladilla.

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



COCKTAIL BAR
NIGHT & PARTY SINCE 1992

Limonada!
yummy-
☺ ☺ ☺
☺ ☺ ☺



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)

Condiciones generales

Reserva y forma de pago

Para formalizar la reserva del evento se abonara el 30% del total del presupuesto (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 15 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 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 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)

Cátalo catering

IVA no incluido

Numero Reg. Sanitario: 26.019688/M

Sonido y DJ: (exclusividad).- **850€ (Toledo 950)**

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 incluiste 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 320€ (Toledo 470€)

3 horas 400€ (Toledo 650€)

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

www.catalocatering.com

91428 78 88



Tinto
de
verano

RECYCLABLE

Sangría
de
Pera

Sangría

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