



25 Aniversario

Servicio de Cocktail/ Almuerzo

El presupuesto solicitado por ustedes incluye:

- * *Cristalería, menaje, etc...*
- * *Mesas altas de cocktail vestidas*
- * *Servicio de camareros y camareras*
- * *Personal de cocina*
- * *Personal de logística*
- * *Transporte hasta el lugar del acto y recogida*
- * *Limpieza de instalaciones de cocina*

La duración del servicio de catering se establece en dos horas como máximo, comenzando desde la hora prevista del inicio del acto.

Disponemos de tabla de Alérgenos. Solicítela

Complementos:

Mesa redonda vestida y 8 sillas con funda y lazo

Centro de flor natural

Silla con funda y lazo (adicional)

Para todas las comuniones durante el año 2016, le incluimos nuestro servicio de coctelería (Mojitos y Capiroskás de fresa) SIN CARGO ADICIONAL.



Condiciones de Contratación

.- Precios válidos para comuniones de mínimo 25 adultos.

En el supuesto de ser menos invitados adultos, los precios se incrementarán en 3 € invitado/ adulto.

La fecha quedará reservada en firme mediante el abono por su parte del 50 % del total de la factura prevista. El resto de la cantidad restante se hará mediante transferencia bancaria o en efectivo a la recepción de la factura. En caso de anulación por parte del cliente de los servicios contratados, este perderá la cantidad entregada como reserva.

La confirmación de invitados se realizará con un mínimo de **4 días antes** de la fecha del evento.

Les recordamos que para cualquier aclaración, no dude en llamarnos a los teléfonos **91 539 99 68- 91 50613 19** y **657 95 94 39- 656 925 000**.

CBE catering

C/ CIUDAD DE FRIAS 24, NAVE 48

28021 MADRID.

TEL.: 91 539 99 68 - 91 506 13 19

www.cbecatering.es



25 Aniversario

COCKTAIL/ Almuerzo I

Selección de canapés fríos y calientes



Tartlets de Pintxo a la Donostiarra con tartar de pepinillo

Canapé de jamón de pato con dulce de tomate

Petit cône de sobrasada ibérica y lascas de parmesano

Petit Gouda y nueces caramelizada

Cucharita de pulpo sobre cama de patata y manzana al aceite de pimentón

Foie de Oca y coulis de arándanos sobre crujiente de Brioche

Vasito de salmorejo con virutas de ibérico y huevo de codorniz



Miniatura de magret de pato y salsa de caramelo

Hojaldrines variados y ajonjolí

Crujiente de verduras y salsa Teriyaki

Mini-hamburguesa de ternera con foie y chalota confitada

Miniatura de pollo Kiev y crujiente de almendra

Envoltura de gamba en masa brick y salsa agridulce

Platillo degustación (seleccione entre nuestras sugerencias)



Barritas de salmón ahumado y queso fresco al eneldo

Inglesitos de ensalada de pavo y sésamo

Pêtit pain Vick y semilla de amapolas

Tabla de quesos del país acompañados de pan de higo y nueces

(Curado, enmental, gouda y nueces e Idiazabal)

Jamón ibérico de bellota y picos de Jerez

Selección de pastelería francesa ó Tarta

Café e infusiones

Bodega

Coca-cola

Coca-cola light

Naranja

Limón

Vino tinto Rioja " Ramón Bilbao, crianza "

Vino blanco Rueda " Garcigrande, verdejo "

Agua mineral sin gas

Cerveza con y sin alcohol

Cava Brut Nature

23 piezas saladas y 2 dulces

C/ CIUDAD DE FRIAS 24, NAVE 48
28021 MADRID.

TEL.: 91 539 99 68 - 91 506 13 19

www.cbecatering.es



COCKTAIL/ Almuerzo II

25 Aniversario

Selección de canapés fríos y calientes

Galletitas de Grana Padano con hilos de ibérico

Rollito de espárrago triguero y cilantro

Petit cône de hummus y pipas de calabaza

Foie de oca y coulis de arándanos sobre crujiente de brioche

Canapé de queso francés y pasas

Degustación de Guacamole con tartar de langostino y crujiente de maiz

Cucharita de lomo de salmón ahumado sobre crema de aguacate y mango al eneldo

Petit gouda y nueces caramelizadas

Brochetita de solomillo con reducción de Pedro Ximenez

Hojaldrines variados y sesamo

Envoltura de gamba en masa brick y salsa agridulce

Croquetita de ibéricos

Saquitos de brandada de bacalao

Crujiente de verduras en pasta filo y salsa de soja

Brochetita de rape y gambas con chalota

Platillo degustación (seleccione entre nuestras sugerencias)

Mini-emparedados Vick en pan de semilla de amapola

Inglesitos de ensalada de pavo y sésamo

Minichapatinas de atún a la mostaza dulce

Tabla de quesos del país acompañados de pan de higo y nueces

(Curado, emmental, gouda y nueces e Idiazabal)

Jamón ibérico de bellota

Lomo ibérico de bellota

Selección de pastelería francesa ó Tarta

Café e infusiones

Bodega

Coca-cola

Coca-cola light

Naranja

Limón

Vino tinto Rioja " Ramón Bilbao, crianza "

Vino blanco Rueda " Garcigrande, verdejo "

Agua mineral sin gas

Cerveza con y sin alcohol

Cava Brut Nature " Codorniu 1551 "

27 piezas saladas y 2 dulces

C/ CIUDAD DE FRIAS 24, NAVE 48
28021 MADRID.

TEL.: 91 539 99 68 - 91 506 13 19

www.cbecatering.es



25 Aniversario

NUESTROS PLATILLOS DEGUSTACIÓN

Risoto de boletus y Parmesano
Pollo al curry sobre arroz basmati
Arroz mixto (del señoret)
Arroz de verduras
Carrillera ibérica sobre crema de patata y salsa Oporto

Menú Infantil

Panecillos de bocaditos de tortilla de patata
Emparedados de ensalada de pavo
Mini-empanadillas de atún
Croquetas de jamón
Picolinis
Minihamburguesitas de ternera
Inglesitos de jamón y queso
Nugetts de pollo y salsa ketchup
Perritos calientes
Tarta o Selección de Pastelería

Bodega

Refrescos variados
Agua mineral sin gas



25 Aniversario

SERVICIOS ADICIONALES

En el supuesto de querer usted continuar el evento con barra libre, le ofrecemos varias posibilidades:

***OPCION 1.-** Barra libre con servicio de camarero, hielo y cristalería (las bebidas serán suministradas por ustedes)*

***OPCION 2.-** Barra libre completa (servicio de camarero, hielo, cristalería y bebidas)
(incluye mojitos y caipiroskas)*

Recogida de mobiliario al día siguiente

NOTA: Estos precios No incluyen IVA.

C/ CIUDAD DE FRIAS 24, NAVE 48

28021 MADRID.

TEL.: 91 539 99 68 - 91 506 13 19

www.cbecatering.es



25 Aniversario

SERVICIO DE COCKTAIL + PLATO

El presupuesto solicitado por ustedes incluye:

- * *Cristalería, menaje, etc...*
- * *Mesitas altas de cocktail vestidas*
- * *Mesas redondas vestidas*
- * *Sillas con funda y lazo*
- * *Centro de flor natural para las mesas redondas*
- * *Servicio de camareros y camareras*
- * *Personal de cocina*
- * *Transporte hasta el lugar del acto y recogida*
- * *Limpieza de instalaciones de cocina*



La duración del servicio de catering se establece en tres horas como máximo, comenzando desde la hora prevista del inicio del acto.

Disponemos de tabla de Alérgenos. Solicítela

Para todas las comuniones que se realicen durante el año 2016, le incluimos nuestro servicio de coctelería (Mojitos y Capiroskás) SIN CARGO ADICIONAL.



Condiciones de Contratación

- Precios válidos para comuniones de mínimo 25 adultos.

En el supuesto de ser menos invitados adultos, los precios se incrementarán en 3 € invitado/ adulto.

La fecha quedará reservada en firme mediante el abono por su parte del 50 % del total de la factura prevista. El resto de la cantidad restante se hará mediante transferencia bancaria o en efectivo a la recepción de la factura. En caso de anulación por parte del cliente de los servicios contratados, este perderá la cantidad entregada como reserva.

La confirmación de invitados se realizará con un mínimo de 3 días antes de la fecha del evento.

Les recordamos que para cualquier aclaración, no dude en llamarnos a los teléfonos 91 506 13 19 ó 91 539 99 68 y 656 925 000 ó 657 95 94 39.

CBE catering

C/ CIUDAD DE FRIAS 24, NAVE 48

28021 MADRID.

TEL.: 91 539 99 68 - 91 506 13 19

www.cbecatering.es



25 Aniversario

COCKTAIL + PLATO I

Selección de canapés fríos y calientes



Canapé de queso francés, pasas y nueces caramelizadas sobre confitura de manzana
Rollito de espárrago triguero con cilantro
Foie de Oca y coulis de arándanos sobre crujiente de brioche
Petit cône de hummus, pipas de calabaza y aceite de pimentón
Vasito de Salmorejo con virutas de ibérico y huevo de codorniz
Galletitas de Grana Padano e hilos de ibérico
Cucharita de salmón ahumado sobre aguacate y mango al eneldo

Brochetitas de Solomillo y verduritas tiernas con reducción de Pedro Ximenez
Hojaldrines variados y sésamo
Croquetitas de jamón ibérico



Envoltura de langostino en masa brick y salsa agridulce
Miniatura de pollo Kjev y envoltura de almendras

Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez
Inglesitos de ensalada de pavo y ajonjolí

Petit pain Vick en pan de semilla de amapolas

Selección de quesos acompañados de pan de centeno, pasas, nueces y cerezas deshidratadas
(Rocas de parmesano, Emmental, Cheddar a la naranja e Idiazabal)



Paella Mixta (del señoret) o Arroz A banda
Arroz con Bogavante (incremento de 7 €/invitado)

Tarta ó Selección de pastelería
Café e infusiones

Bodega

Coca-cola
Coca-cola light
Naranja
Limón

Vino tinto Rioja " Ramón Bilbao, crianza "
Vino blanco Rueda " Garcigrande, verdejo "

Agua mineral sin gas
Cerveza con y sin alcohol

Cava Brut Nature

C/ CIUDAD DE FRIAS 24, NAVE 48
28021 MADRID.

TEL.: 91 539 99 68 - 91 506 13 19

www.cbecatering.es



25 Aniversario

COCKTAIL + PLATO II

Selección de canapés fríos y calientes



Galletitas de Grana Padano con hilos de ibérico
Tartlets de Pintxo a la donostiarra y tartar de pepinillos
Rollito de espárrago triguero y cilantro
Canapé de jamón de pato con dulce de tomate
Petit cône de sobrasada ibérica y lascas de padano
Vasito de salmorejo con virutas de ibérico y huevo de codorniz
Cucharita de pulpo sobre patata y manzana al aceite de pimentón



Brochetitas de rape y gambas con chalota
Hojaldrines variados y sésamo
Crujiente de verduras en pasta filo y salsa oriental
Croquetitas de ibéricos
Buñuelo de bacalao



Jamón ibérico con picos de Jerez
Barritas de salmón ahumado y queso fresco al eneldo
Minichapatinas de atún a la mostaza dulce alemana
Selección de quesos acompañados de pan de centeno, pasas, nueces y cerezas deshidratadas
(Rocas de parmesano, Enmental, Cheddar naranja e Idiazabal)

Solomillo de buey acompañado de láminas de patatas horneadas y pimiento italiano

Tarta o Selección de pastelería
Café e infusiones

Bodega

Coca-cola
Coca-cola light
Naranja
Limón

Vino tinto de Rioja " Ramón Bilbao, crianza "
Vino blanco de Rueda " Garcigrande, verdejo "

Agua mineral sin gas
Cerveza con y sin alcohol

Cava Brut Nature



25 Aniversario

Menú Infantil I

Selección de fiambres y calientes:

Jamón ibérico, lomo ibérico, jamón de York, pavo y queso semi- curado

Nugetts de pollo, minicroquetas de ibérico, miniempanadillas de atún

Hamburguesa de ternera con guarnición de patatas chips

O

Chuletitas de cordero con patatitas chips

Tarta con coulis de frutas

Helado

Bodega

Refrescos variados

Agua mineral sin gas

C/ CIUDAD DE FRIAS 24, NAVE 48

28021 MADRID.

TEL.: 91 539 99 68 - 91 506 13 19

www.cbecatering.es



25 Aniversario

Menú Infantil II

Panecillos de bocaditos de tortilla de patata

Emparedados de ensalada de pavo

Mini-empanadillas de atún

Croquetas de jamón

Picolinis

Minihamburguesitas de ternera

Inglesitos de jamón y queso

Nugetts de pollo y salsa ketchup

Mini perritos calientes

Tarta o Selección de Pastelería

Bodega

Refrescos variados

Agua mineral sin gas

C/ CIUDAD DE FRIAS 24, NAVE 48

28021 MADRID.

TEL.: 91 539 99 68 - 91 506 13 19

www.cbecatering.es



25 Aniversario

SERVICIOS ADICIONALES

En el supuesto de querer usted continuar el evento con barra libre, le ofrecemos varias posibilidades:

OPCION 1.- *Barra libre con servicio de camarero, hielo y cristalería (las bebidas serán suministradas por ustedes)*

OPCION 2.- *Barra libre completa (servicio de camarero, hielo, cristalería y bebidas)
(incluye mojitos y caipiroskas de fresa)*

1 hora

2 horas

3 horas o más

Recogida de mobiliario al día siguiente

NOTA: Estos precios No incluyen IVA.

C/ CIUDAD DE FRIAS 24, NAVE 48

28021 MADRID.

TEL.: 91 539 99 68 - 91 506 13 19

www.cbecatering.es