



25 Aniversario

Servicio de Cocktail

El presupuesto solicitado por ustedes incluye:

- * *Cristalería, menaje, etc...*
- * *Mantelería*
- * *Mesitas altas de cocktail vestidas*
- * *Barra de bebida de atención a los invitados (si procede)*
- * *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 para cocktail/ aperitivo se establece en una hora y media como máximo, siendo de dos horas para el servicio de cocktails, comenzando desde la hora prevista del inicio del acto.

Disponemos de tabla de Alérgenos. Solicítela

A la vez le ofrecemos nuestros servicios complementarios:

- * *Maestros cortadores de jamón*
- * *Sushiman (cocina en vivo)*
- * *Coctelería profesional*
- * *Mobiliario Chill out*
- * *Añadir Selección de pastelería o Brochetitas de frutas + 1,5 €*
- * *Añadir Cava Brut Nature + 1,5 €*
- * *Añadir Gin Tonics y mojitos + 3 €*

Condiciones de Contratación

La fecha quedará reservada en firme mediante el abono por su parte del 50 % del total de la factura prevista. La cantidad restante se hará mediante transferencia bancaria a la confirmación de invitados (**4 días antes del evento**). En caso de anulación por parte del cliente de los servicios contratados, este perderá la cantidad entregada como reserva.

La confirmación de invitados se hará con 4 días de antelación a la fecha del evento. En el supuesto de asistir más invitados de los confirmados, se facturarán 5 € (IVA no incluido) por invitado no confirmado en concepto de servicio de bebidas.

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

CBE catering



25 Aniversario

COCKTAIL/ Aperitivo I

Selección de canapés fríos

Petit cône de hummus, pipas de calabaza y aceite de pimentón



Rollitos de espárrago triguero y cilantro

Tomatitos rellenos de mousse de queso a las finas hierbas

Tartlets de Pintxo a la donostiarra con tartar de pepinillo

Cucharitas de pudín de centollo y gamba sobre tártara

Canapé de jamón de pato con dulce de tomate

Hojaldrines variados y ajonolí



Pancitos de tortilla y salsa fina

Petit pain Vick en pan de semilla de amapola

*Tabla de quesos acompañados de pan de centeno, pasas, cerezas deshidratadas y nueces
(rocas de parmesano, emmental, gouda con pesto)*

Bodega

Coca-cola

Coca-cola light

Naranja

Limón

Vino tinto de Rioja " Ramón Bilbao, crianza "

Vino blanco Rueda " Garcigrande, verdejo "

Agua mineral sin gas

Cerveza

Cerveza sin alcohol

11 piezas saladas



COCKTAIL/ Aperitivo II

25 Aniversario

Selección de canapés fríos



Canapé de queso francés, pasas y nuez caramelizada sobre confitura de manzana

Foie de Oca y coulis de arándanos sobre crujiente de Brioche

Galletitas de Grana Padano con hilos de ibérico

Envoltura de salmón y pintxo donostiarra sobre crujiente de maiz



Cucharita de tomatito deseado y mozzarella di bufala sobre pesto

Petit cône de sobrasada ibérica y lascas de Parmesano

Vasito/ degustación de Salmorejo con virutas de ibérico y huevo de codorniz



Pancitos de tortilla y coulis de salsa fina

Inglesitos de ensalada de pavo y ajonjolí

*Tabla de quesos acompañados de pan de centeno, pasas, cerezas deshidratadas y nueces
(rocas de parmesano, emmental, gouda con pesto)*

Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez

Bodega

Coca-cola

Coca-cola light

Naranja

Limón

Vino tinto de Rioja “ Ramón Bilbao, crianza “

Vino blanco Rueda “ Garcigrande, verdejo “

Agua mineral sin gas

Cerveza con y sin alcohol

12 piezas saladas



COCKTAIL/ aperitivo III

25 Aniversario

Selección de canapés fríos y calientes



Cucharitas de tomatito desecado y mozzarella di bufala sobre pesto

Rollitos de espárrago triguero y cilantro

Petit cône de hummus, pipas de calabaza y aceite de pimentón

Tartlets de pintxo a la donostiarra y tartar de pepinillos

Canapés de jamón de pato con dulce de tomate

Petit gouda y nueces caramelizadas

Degustación de guacamole con tartar de langostino y crujiente de maíz

Foie de Oca y coulis de arándanos sobre crujiente de brioche



Hojaldrines variados y ajonjolí

Miniatura de falafel y hummus

Envoltura de pollo Kiev y crujiente de almendra

Barritas de salmón ahumado al eneldo

Inglesitos de ensalada de pavo y sésamo

Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez

Selección de Pastelería francesa o Brohetitas de fruta de temporada

Bodega

Coca-cola

Coca-cola light

Naranja

Limón

Vino tinto Rioja “ Ramón Bilbao, crianza “

Vino blanco Rueda “ Garcigrande, verdejo “

Agua mineral sin gas

Cerveza

Cerveza sin alcohol

14 piezas salada y 1 dulce



25 Aniversario

COCKTAIL I

Selección de canapés fríos y calientes



Cucharita de pudín de centollo y gamba sobre tártara al eneldo
Galletitas de Grana Padano con hilos e ibérico
Rollito de espárrago triguero y cilantro
Foie de Oca y coulis de arándanos sobre crujiente de Brioche
Miniaturas de Gouda y nuez caramelizada
Degustación de salpicón de pulpo sobre cebolla morada y vinagre de Jerez
Canapés de jamón de pato y dulce de tomate
Tartar de langostino y guacamole sobre crujiente de maíz



Hojaldrines variados y ajonjolí
Minihamburguesa de ternera con foie y cebollita confitada
Buñuelo de bacalao
Miniaturas de pollo Kjev y crujiente de almendra
Minichapatinas de atún a la mostaza dulce Alemana
Barritas de salmón ahumado al eneldo
Tabla de quesos acompañados de pan de centeno, pasas, cerezas deshidratadas y nueces
(rocas de parmesano, emmental, gouda con pesto)
Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez

Selección de Pastelería francesa ó Brochetitas de fruta de temporada

Bodega

Coca-cola
Coca-cola light
Naranja
Limón

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

Agua mineral sin gas
Cerveza
Cerveza sin alcohol

Cava Brut Nature

19 piezas saladas y 2 dulces



COCKTAIL II

25 Aniversario

Selección de canapés fríos y calientes

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

Petit cône de sobrasada ibérica y lascas de Padano

Rollito de espárrago triguero con cilantro

Tartlets de Pintxo a la donostiarra y tartar de pepinillo

Degustación de guacamole con tartar de langostino y crujiente de maíz

Canapé de queso francés, pasas y nuez caramelizada sobre confitura de manzana

Vasito degustación de salmorejo con virutas de ibérico y huevo de codorniz



Brochetitas de rape y gambas con chalota

Hojaldrines variados y ajonjolí

Crujiente de verduras en pasta filo y salsa agri dulce

Platillo/ degustación de Pollo al curry sobre arroz basmati

Envoltura de langostino en masa brick

Miniaturas de falafel y hummus



Barritas de salmón ahumado y queso fresco al eneldo

Inglesitos de ensalada de pavo y sésamo

Petit Pain Vick en pan de semilla de amapolas

Tabla de quesos acompañados de pan de centeno, pasas, cerezas deshidratadas y nueces

(rocas de parmesano, emmental, gouda con pesto)

Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez



Selección de pastelería francesa ó Brochetitas de frutas de temporada

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 III

Selección de canapés fríos y calientes

25 Aniversario



- Galletitas de Grana Padano con hilos de ibérico
- Rollito de salmón y pintxo donostiarra sobre crujiente de maíz
- Vasito degustación de salmorejo con virutas de ibérico y huevo de codorniz
- Foie de oca y coulis de arándanos sobre crujiente de brioche
- Selección de Sushi y Makij con salsa de soja
- Cucharita de pudín de centollo y gambas sobre tártara
- Petit cône de hummus, pipas de calabaza y aceite de pimentón
- Canapé de jamón de pato con dulce de tomate
- Degustación de guacamole con tartar de langostino y crujiente de maiz
- Miniaturas de gouda y nuez caramelizada
- Brochetita de solomillo y verduritas tiernas con reduccion de Pedro Ximenez
- Hojaldrines variados y sesamo
- Croquetita de ibéricos
- Miniaturas de pollo Kiev y crujiente de almendra
- Minihamburguesas de ternera y foie con cebollita confitada
- Envoltura de langostino en masa brick y salsa agridulce
- Platillo/ degustación de Carrillera ibérica al Oporto
- Brochetita de rape y gambas con chalota
- Peit Pain Vick en pan de semilla de amapola
- Minichapatinas de lomo ibérico con Tumaca
- Inglesitos de ensalada de pavo y sésamo
- Barritas de salmón ahumado al eneldo
- Tabla de quesos acompañados de pan de centeno, pasas, cerezas deshidratadas y nueces
(rocas de parmesano, enmental, gouda con pesto)
- Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez

Selección de pastelería francesa o Brochetitas de frutas de temporada

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

27 piezas saladas y 2 dulces

NUESTROS BODEGONES/ CORNERS

Corner de Quesos

*Bodegón de Selección de diferentes quesos del mundo
(panes tostados, pasas, nueces y cerezas deshidratadas).*

Corner de Jamón o Paletilla Ibérico de bellota (incluye cortador de jamón

Jamón ibérico de bellota cortado en finas lascas por maestro cortador y acompañado de picos de Jerez y regañás

Corner Oriental

Selección de Sushi, maki, california rolls, sashimi.



NOTA: Estos precios se aplicarán como incremento a cualquiera de los cocktails seleccionados