



25 Aniversario

## Servicio de Cocktail

El presupuesto solicitado por ustedes incluye:

- \* *Cristalería, menaje, etc...*
- \* *Mesas altas de cocktail vestidas ( 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 se establece en dos horas como máximo, comenzando desde la hora prevista del inicio del acto.

Disponemos de tabla de Alérgenos. Solicítela

Para eventos que se realicen durante el año 2016, le incluimos nuestro servicio de coctelería ( Mojitos y Capiroskas de fresa ) SIN CARGO ADICIONAL.



### Condiciones de Contratación

- Estos precios son aplicables para eventos de más de 35 invitados.
- En el supuesto de se menos invitados, se aplicará un incremento de 3€/ invitado (IVA no incluido )

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 en un plazo máximo de 3 días desde la fecha de la factura o en efectivo a la finalización 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 realizará con un mínimo de 4 días antes de la fecha del evento. En el supuesto de asistencia de un número superior de invitados a los confirmados, se cobrarán 5 €/ invitado ( IVA no incluido ) en concepto de servicio de bebidas.

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

# CBE catering



25 Aniversario

## COCKTAIL I

### Selección de canapés fríos y calientes



Cucharita de pudín de centollo y gambas sobre tártara  
 Galletitas de Grana Padano con hilos de ibérico  
 Envoltura de salmón y cangrejo sobre crujiente de maíz  
 Tartlets de pintxo a la donostiarra con tartar de pepinillos  
 Foie de Oca y coulis de arándanos sobre crujiente de Brioche



Canapés de queso francés, pasas y nuez caramelizada sobre confitura de manzana  
 Petit cône de Hummus y pipas de calabaza  
 Degustación de guacamole con tartar de langostino



Hojaldrines variados y ajonjolí  
 Miniaturas de pollo Kjev y crujiente de almendras  
 Crujiente de verduras en pasta filo y salsa agridulce  
 Buñuelo de bacalao  
 Brochetita de solomillo de ternera con verduritas y reducción de Pedro Ximenez  
 Croquetita de ibéricos y setas



Inglesitos de ensalada de pavo y sésamo  
 Petit Pain Vick en pan de semilla de amapolas  
 Tabla de quesos acompañado de pan de centeno, pasas y cerezas deshidratadas  
 (Rocas de parmesano, enmental, Gouda con pesto)  
 Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez

### Selección de Pastelería francesa

#### Bodega

Coca-cola  
 Coca-cola light  
 Naranja  
 Limón  
 Tónica

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

Agua mineral sin gas  
 Cerveza con y sin alcohol

Cava Brut Nature

20 piezas saladas y 2 dulces



25 Aniversario

## COCKTAIL II

### Selección de canapés fríos y calientes



Tartlets de Pintxo a la donostiarra y 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

Brochetita de solomillo y verduritas tiernas con reducción de Pedro Ximenez

Hojaldrines variados y ajonjolí

Miniaturas de falafel y hummus

Mini-hamburguesa de ternera con foie y chalota confitada

Bocaditos de pollo Kiev con envoltura de almendra crujiente

Envoltura de gamba en masa brick y salsa agrídulce

**Platillo degustación (seleccione entre nuestras sugerencias)**



Barritas de salmón ahumado y queso fresco al eneldo

Inglesitos de ensalada de pavo y sésamo

Petit pain Vick y semilla de amapolas

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

(Rocas de Parmesano, emmental, Gouda con pesto)

Jamón ibérico de bellota

Selección de pastelería francesa

### 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

25 piezas saladas y 2 dulces



## COCKTAIL III

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, pipas de calabaza y pimentón

Foie de oca y coulis de arándanos sobre crujiente de brioche

Petit gouda y nueces caramelizadas

Degustación de Guacamole y tartar de langostino con crujiente de maíz

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

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



Miniatura de pato con salsa de caramelo y mostaza al Ancienne

Hojaldrines variados y sesamo

Envoltura de gamba en masa brick y salsa agridulce

Croquetita de ibéricos

Buñuelos 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

Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez

Lomo ibérico de bellota con picos de Jerez

Tabla de quesos con de pan de centeno, pasas y cerezas deshidratadas

( rocas de parmesano, enmental, cheedar e Idiazabal )



Selección de pastelería francesa

### 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 "

30 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](http://www.cbecatering.es)



### *NUESTROS PLATILLOS DEGUSTACIÓN*

*Rissoto 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*

### *NUESTROS BODEGONES/ CORNERS*

#### *Corner de Quesos*

*Bodegón de Selección de diferentes quesos del mundo*  
*( panes tostados, dados de membrillo de Avila, 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**



## *SERVICIOS ADICIONALES*

### *Alquiler de perchero*

*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, caipirinhas y caipiroskas )*

*Recogida de material al día siguiente..... ( consultar precios )*

**NOTA:** *Estos precios No incluyen IVA.*