CBE catering

Since 1991

Bodas 2024

Envíanos un mail con tu celebración y te enviaremos un presupuesto personalizado con los precios

C/ Ciudad de Frias 24, Nave 48
28021 Madrid.
Tel.: 91 539 99 68 - 91 506 13 19
www.cbecatering.es

Since 1991

Servicios Incluidos

Cocktail de recepción
Montaje completo de mesa
Mantelería
Mesas redondas de 10 comensales
Decoración floral con vela para las mesas

Sillas
Servicio de camareros y camareras
Personal de cocina y logística
Transporte y recogida del material

La duración del servicio se establece en tres horas a partir de la hora prevista para el inicio del cocktail de recepción.

C/ Ciudad de Frias 24, Nave 48
28021 Madrid.
Tel.: 91 539 99 68 - 91 506 13 19
www.cbecatering.es

Cocktail de Recepción

Selección de canapés frios y calientes

Rollitos de espárragos trigueros y cilantro

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

Vasito de salmorejo y ralladura de jamón ibérico con huevo de codorniz

Petit cône de hummus con pipas de calabaza al aceite de pimentón

Tartlets de Chatka y gambas con virutas de pepinillo

Crujiente de verduras en pasta filo y salsa de oriental

Buñuelos de bacalao

Hojaldrines variados y ajonjolí

Tabla de quesos del país acompañados de pan de centeno

(Rocas de parmesano, enemental, gouda al pesto)

Jamón Ibérico con picos de Jerez

Bodega

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

Agua mineral sin gas
Refrescos
Cerveza
Cerveza sin alcohol

Menú I

C/ Ciudad de Frias 24, Nave 48
28021 Madrid.
Tel.: 91 539 99 68 - 91 506 13 19
www.cbecatering.es

Ensalada de queso francés gratinado, pasas y nueces caramelizadas sobre lecho de escarola y hoja de roble acompañada de vinagreta de Módena a la mostaza antigüa

Confit de pato y salsa de pera acompañado de cebollita confitada y puré de manzana

Sorbete de limón al cava

Tarta con coulis de arándanos al Pedro Ximenez

(Vea nuestra carta de repostería)

Café e infusiones

Mignardises

Licores de manzana verde, limoncello y licor de hierbas

Menú II

Raviolis de salmón rellenos de agucate y mango con vinagreta de changurro al aceite de perejil

Solomillo de ternera acompañado de

Salteado de setas y láminas de patatas horneadas

Sorbete de limón al cava

Tarta con coulis de arándanos al Pedro Ximenez

(Vea nuestra carta de repostería)

Café e infusiones

Mignardises

Licores de manzana verde, limoncello y licor de hierbas

Since 1991
C/ Ciudad de Frias 24, Nave 48
28021 Madrid.
Tel.: 91 539 99 68 - 91 506 13 19
www.cbecatering.es

Menú III

Ensalada de foie de Oca con jamón de pato y ralladura de cebollita confitada sobre lecho de hoja de roble y canónigos acompañado de coulís de arándanos

con reducción de PX

Solomillo buey de solomillo guarnecido con

Salteado de setas y láminas de patatas horneadas

Sorbete de limón al cava

Tarta con coulis de arándanos al Pedro Ximenez

(Vea nuestra carta de repostería)

Café e infusiones

Mignardises

Licores de manzana verde, limoncello y licor de hierbas

Menú IV

Ensalada de rape y langostinos sobre fondo de ralladura de tomate y brotes tiernos

acompañada de vinagreta de uvas

Confit de pato y salsa de pera acompañadoa de cebollita confitada y puré de manzana

Sorbete de limón al cava

Tarta con coulis de arándanos al Pedro Ximenez

(Vea nuestra carta de repostería)

Café e infusiones

Mignardises

Licores de manzana verde, limoncello y licor de hierbas

Menú V

Since 1991

C/ Ciudad de Frias 24, Nave 48
28021 Madrid.
Tel.: 91 539 99 68 - 91 506 13 19
www.cbecatering.es

Lomos de rape en salsa de carabineros guarnecidos con salteado de gulas y langostinos

Medallones de pularda rellena de foie y piñones y gratén de patata

Sorbete de limón al cava

Tarta con coulis de arándanos al Pedro Ximenez

(Vea nuestra carta de repostería)

Café e infusiones

Mignardises

Licores de manzana verde, limoncello y Licor de hierbas

Menú VI

Plato de Ibéricos (jamón ibérico, lomo ibérico, salchichón ibérico y chorizo ibérico)

Selección de Mariscos (nécora, langostinos y gamba blanca)

Solomillo de buey guarnecido con tomatito poché y láminas de patatas horneadas

Sorbete de limón al cava

Tarta con coulis de arándanos al Pedro Ximenez

(Vea nuestra carta de repostería)

Café e infusiones

Mignardises

Licores de manzana verde, limoncello y

licor de hierbas

Since 1991

Menú VII

C/ Ciudad de Frias 24, Nave 48
28021 Madrid.
Tel.: 91 539 99 68 - 91 506 13 19
www.cbecatering.es

Ensalada de langosta y canonigos sobre cama de cintas de pasta al huevo con lardones de hortalizas y vinagreta de sidra

Sorbete de limón al cava

Solomillo de ternera con foie acompañado de chalotas confitadas y láminas de patatas horneadas

Tarta con coulis de arándanos al Pedro Ximenez

(vea nuestra carta de repostería)

Café e infusiones

Mignardises

Licores de manzana verde, limoncello y Licor de hierbas

Nuestra Bodega

Vino blanco Rueda " Garcigrande, verdejo "

Vino tinto Rioja " Ramón Bilbao, crianza "

Agua mineral sin gas

Agua mineral con gas

Cava Brut Nature

C/ Ciudad de Frias 24, Nave 48
28021 Madrid.
Tel.: 91 539 99 68 - 91 506 13 19
www.cbecatering.es

Since 1991

Menú Infantil

Selección de fiambres y calientes:

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

Nuguetts 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

Bodega

Refrescos variados

Agua mineral sin gas

CARTA DE REPOSTERIA

Acompañamiento de café (Mignardises):

Tejas almendradas

Trufitas de chocolate negro y amaretto

Trufitas de chocolate blanco y ralladura de limón

Delicias de Reposteria

Mousse de dos chocolates

Cúpula de crujiente de chocolate y mango

Crujiente de chocolate blanco y mousse de manzana

Mouse de melocotón con merengue italiano

Mousse de frambuesa y espuma de coco

Lingote de chocolate y plátano al toffe

Suave de naranja y limón

Milhojas de nata y crema pastelera

C/ Ciudad de Frias 24, Nave 48
28021 Madrid.
Tel.: 91 539 99 68 - 91 506 13 19
www.cbecatering.es

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

***Barra libre**: Solamente se aplicará sobre los adultos*

- Duración 2 horas…… 25€

- Duración 4 horas…… 35€

- Hora adicional……. consultar

***Saladitos y chuches de Madrugada**: Sin cargo*

CONTENIDO BARRA LIBRE

Whisky Ballantine´s

Whisky J & B

Ginebra Beeffeater

Ginebra Bombay

Ron Cacique

Ron Brugal, añejo

Vodka Absolut

Cerveza con y sin alcohol

Refrescos

C/ Ciudad de Frias 24, Nave 48
28021 Madrid.
Tel.: 91 539 99 68 - 91 506 13 19
www.cbecatering.es

CBE catering
Since 1991

PRECIOS MENÚS

MENÚ 1…. 150€

MENÚ 2…. 160 €

MENÚ 3…. 165€

MENÚ 4 …. 170 €

MENÚ 5….175 €

MENÚ 6 …. 185€

MENÚ 7 …. 190€

MENÚ INFANTIL …. 35€

(10% iva no incluido)

C/ Ciudad de Frias 24, Nave 48
28021 Madrid.
Tel.: 91 539 99 68 - 91 506 13 19
www.cbecatering.es