



Since 1991

Cocktails 2018





Since 1991

Servicio de Cocktail 2018

El presupuesto solicitado por ustedes incluye:

- * Director/ asesor de Eventos
- * Cristalería, menaje, etc...
- * Mesitas altas de cocktail vestidas
- * Barra de bebida de atención a los invitados (si procede)
- * Servicio de camareros y camareras (1 para 15 invitados)
- * 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 (Showcooking)
- * 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 (durante el cocktail) + 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 **3 días antes del evento**. En caso de anulación por parte del cliente de los servicios contratados, este perderá la cantidad entregada como reserva.

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**.



Since 1991

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 a las finas hierbas

Tartlets de Pintxo a la donostiarra con tartar de pepinillo

Vasito de Salmorejo con virutas de ibérico y huevo de codorniz

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

*Selección de quesos acompañados de pan tostado, pasas y cerezas deshidratadas
(rocas de parmesano, emmental, curado y gouda pesto)*



Bodega

Refrescos variados

Vino tinto de Ribera "Viña Mayor"

Vino Blanco de Rueda "Verdejo"

Cerveza con y sin alcohol

Agua mineral sin gas

*Precio/ invitado : €
(IVA no incluido)
11 piezas saladas*

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

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

www.cbecatering.es



Since 1991

COCKTAIL/ aperitivo II

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 maíz

Cucharita de tomatito desecado 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 con pasas y cerezas deshidratadas y nueces
(rocas de parmesano, enmental, curado y gouda pesto)*

Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez



Bodega

Refrescos variados

Vino tinto de Ribera del Duero “ Viña Mayor “

Vino blanco Rueda “ Garcigrande, verdejo “

Agua mineral sin gas

Cerveza con y sin alcohol

*Precio/ invitado: €
(IVA no incluido)
12 piezas por persona*

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

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

www.cbecatering.es



Since 1991

COCKTAIL/ aperitivo III

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

Miniaturas de falafel

Brochetitas de pollo Yakitory y salsa de naranja

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 ó Brochetitas de fruta de temporada



Bodega

Refrescos variados

Vino tinto Ribera del Duero "Viña Mayor"

Vino blanco Rueda "Garcigrande, verdejo"

Cerveza con y sin alcohol

Agua mineral sin gas

*Precio/ invitado : €
(IVA no incluido)
14 piezas saladas y 1 dulce*

C/ CIUDAD DE FRIAS 24, NAVE 48

28021 MADRID.

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

www.cbecatering.es

NUESTROS CORNERS/ GASTRONOMICOS

Corner de Quesos 5 €/invitado

*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)...... 640 €/jamón

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

Corner Oriental (4 piezas/ invitado..... 7 € - 6 piezas invitado..... 9 €)

Selección de Sushi, maki, california rolls, sashimi.....



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