CBE catering

Since 1991

Cocktails-Comunión 2018
y
Comuniones con plato 2018

Since 1991

Servicio de Cocktail

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.

En cumplimiento del Reglamento (UE) Nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Puede dirigirse a nuestro personal para solicitar dicha información.

Complementos:

Mesa redonda vestida y 10 sillas con funda y lazo …….. €

Centro de flor natural……. €/ unidad

Silla con funda y lazo (adicional)…… €/ unidad

Condiciones de Contratación

.- Precios validos para comuniones de mínimo 35 adultos.

En el supuesto de ser menos invitados adultos, los precios se incrementarán en € 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 dias antes** de la fecha del evento.

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

Since 1991

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 hummus y pipas de calabaza
Petit Gouda y nueces caramelizada
Degustación de pulpo sobre parmentier de puré patata
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

Bodega

Coca-cola
Coca-cola cero
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

Precio/ invitado: €
(IVA no incluido)
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

CBE catering
Since 1991

COCKTAIL/ Almuerzo II

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

Mini-hamburguesa de ternera con foie y chalota confitada
Hojaldrines variados y sesamo
Envoltura de gamba en masa brick y salsa agridulce
Croquetita de ibéricos
Buñuelo 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, enmental, gouda y nueces e Idiazabal)
Jamón ibérico de bellota

Selección de pastelería francesa ó Tarta

Bodega

Coca-cola
Coca-cola cero
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 "

Precio/ invitado: €
(IVA no incluido)
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

CBE catering
Since 1991

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

Menú Infantil

Panecillos de bocaditos de tortilla de patata

Emparedados de ensalada de pavo

Mini-empanadillas de atún

Croquetas de jamón

Minihamburgesitas 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

Precio/ invitado: €
(IVA no incluido)

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

Since 1991

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)*

1ª Hora

€ camarero/ hora (a partir de la 2ª hora)

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

1 hora…… €/ adulto

2 horas…….. €/ adulto

3 horas o más …… consultar precios

Recogida de mobilario al dia 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

Since 1991

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.

En cumplimiento del Reglamento (UE) Nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Puede dirigirse a nuestro personal para solicitar dicha información.

Condiciones de Contratación

.- Precios validos para comuniones de mínimo 35 adultos.
En el supuesto de ser menos invitados adultos, los precios se incrementarán en € 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 dias antes de la fecha del evento.

*Les recordamos que para cualquier aclaración, no dude en llamarnos a los teléfonos **91 506 13 19-91 539 99 68 y 656 92 50 00-657 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

CBE catering
Since 1991

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 Kiev 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, Enmental, Cheedar 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 cero
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

Precio/ invitado: €
(IVA no incluido)

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

Since 1991

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, Cheedar 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 cero
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

Precio/ invitado: €
(IVA no incluido)

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

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

Precio/ invitado: €
(IVA no incluido)

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

Menú Infantil II

Panecillos de bocaditos de tortilla de patata

Emparedados de ensalada de pavo

Mini-empanadillas de atún

Croquetas de jamón

Picolinis

Minihamburgesitas 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

Precio/ invitado: €
(IVA no incluido)

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