



25 Aniversario

Servicios Incluidos



Cocktail de recepción

Montaje completo de mesa

Mantelería

Mesas redondas de 8 a 10 comensales

Decoración floral con vela para las mesas

Tarjetas de menú personalizadas

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 y media a partir de la hora prevista para el inicio del cocktail de recepción.



Condiciones de Contratación

Para la pre-reserva de su fecha deberán abonar 1000 €. Ofreciéndoles una degustación de los diferentes platos pre-seleccionados para un máximo de 6 personas.

Posteriormente a la degustación, una vez aprobado el menú y definido los detalles del evento, se abonará (al menos tres meses antes de la fecha) hasta llegar al 50% del presupuesto total y el resto a la confirmación definitiva de invitados, 5 días antes a la fecha del evento.

En el supuesto de anulación por parte del Cliente, este perderá las cantidades entregadas.

El menú degustación (300,00 €) será a cargo de CBE catering una vez hecha la reserva definitiva.

C/ CIUDAD DE FRIAS 24, NAVE 48

28021 MADRID.

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

www.cbecatering.es



25 Aniversario

Cocktail de Recepción

Selección de canapés fríos y calientes



Rollitos de espárragos trigueros y cilantro

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

Tomatitos rellenos de mousse de queso a las finas hierbas

Vasito de gazpacho y ralladura de pepino

Vasito de sopa de fresas y queso fresco

Petit cône de confit de pato con virutas de pistacho

Tartlets de Chatka y gambas con virutas de olivas verdes

Crujiente de verduras en pasta filo y salsa de oriental

Buñuelos de bacalao

Croquetitas de jamón ibérico

Framajovis de pollo Kiev

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 "

Mojitos

Agua mineral sin gas

Refrescos

Zumos de frutas

Cerveza

Cerveza sin alcohol

Cava Brut Nature

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

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

www.cbecatering.es



25 Aniversario

Menú I

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 antigua

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 aguacate 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

C/ CIUDAD DE FRIAS 24, NAVE 48

28021 MADRID.

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

www.cbecatering.es



25 Aniversario

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 coulis 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



25 Aniversario

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 acompañada 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

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

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

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

www.cbecatering.es



25 Aniversario

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



Menú VII

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



C/ CIUDAD DE FR
28021 MADRID.

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

www.cbecatering.es



25 Aniversario

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



25 Aniversario

Menú Infantil

Selección de fiambres y calientes:

Jamón ibérico, lomo ibérico, jamón de York, 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



25 Aniversario

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

Igloo de queso fresco con arándanos

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

Pirámide de chocolate blanco

Milhojas de nata y crema pastelera

Tiramisú

Opera

Sacher

Pastel ruso





25 Aniversario

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

Barra libre: Solamente se aplicará sobre los adultos

- Duración 2 horas: 14 €/ invitado adulto
- Duración 4 horas: 19 €/ invitado adulto
- Hora adicional: Consultar

Saladitos y chuches de Madrugada: Sin cargo

CONTENIDO BARRA LIBRE

Whisky Ballantine´s

Whisky J & B

Ginebra Beefeater

Ginebra Bombay

Ron Cacique

Ron Brugal, añejo

Vodka Absolut

Cocteles

Caipirinhas

Mojitos

Caipiuroskas

Cerveza con y sin alcohol

Coca- cola

Coca- cola light

Naranja

Limón

Tónica

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

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

www.cbecatering.es



25 Aniversario

PRECIOS MENUS AÑO 2016

EUROS

<i>MENÚ I</i>	97
<i>MENÚ II</i>	100
<i>MENÚ III</i>	102
<i>MENÚ IV</i>	105
<i>MENÚ V</i>	108
<i>MENÚ VI</i>	112
<i>MENÚ VII</i>	120
<i>Menú Infantil</i>	65

NOTA: Los precios aquí indicados no incluyen el IVA.

C/ CIUDAD DE FRIAS 24, NAVE 48

28021 MADRID.

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

www.cbecatering.es