



Since 1991

Cocktails 2021

Solicita tu presupuesto

*Contacta con nosotros y te lo enviamos
personalizado*





Since 1991

Servicio de Cocktail

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 evento y recogida*
- * *Limpieza de instalaciones de cocina*

La duración del servicio de catering para cocktail/ aperitivo se establece en una hora como máximo, siendo de una hora y media 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*
- * *Coctelería profesional*
- * *Sushiman (Showcooking)*
- * *Mobiliario Chill out*
- * *Añadir Selección de (2 piezas) Repostería en miniatura o Brochetitas de frutas..... + 1,5 €*
- * *Añadir Cava " Brut Nature " + 1,5 €*
- * *Añadir café (final del cocktail)..... + 1,2 €*

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 8 € (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 **91 506 13 19- 91 539 99 68 y 656 925 000- 657 959 439**.



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

Falso Steak tartar y mostaza de Dijón sobre crujiente de pan de frutas

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 fruta deshidratada

(rocas de parmesano, enmental, 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 desde 19 €

*(IVA no incluido)
10 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

Bouquet de nuestra ensaladilla y microbrotes

Degustación de guacamole y tartar de langostino

Galletitas de Grana Padano con hilos de ibérico

Envoltura de salmón y pintxo donostiarra sobre crujiente de maíz

Cucharita de pudín de centollo y gamba sobre tártara

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 fruta deshidratada

(rocas de parmesano, enmental, curado y gouda pesto)

Jamón ibérico de bellota con picos artesanos 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 desde 22 €
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

COCKTAIL/ aperitivo III

Selección de canapés fríos y calientes

Cucharitas de pulpo sobre parmentier de patata trufado

Falso Steak tartar y mostaza de Dijón

Petit cône de hummus, pipas de calabaza y aceite de pimentón

Canapés de jamón de pato con dulce de tomate

Foie de Oca y coulis de arándanos sobre crujiente de brioche

Degustación de guacamole, burrata y edamame

Espuma de parmesano y virutas de cecina de Leon

Hojaldrines variados y ajonjolí

Buñuelos de bacalao

Gyozas de pollo, salsa teriyaki marinada

Barritas de salmón ahumado al eneldo

Inglesitos de ensalada de pavo y sésamo

Jamón ibérico de bellota con picos artesanos de Jerez

Selección de Repostería en miniatura 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 desde 24
(IVA no incluido)
14 piezas saladas y 1 dulce*

NUESTROS CORNERS/GASTRONOMICOS

Corner de Quesos 5 €/ invitado

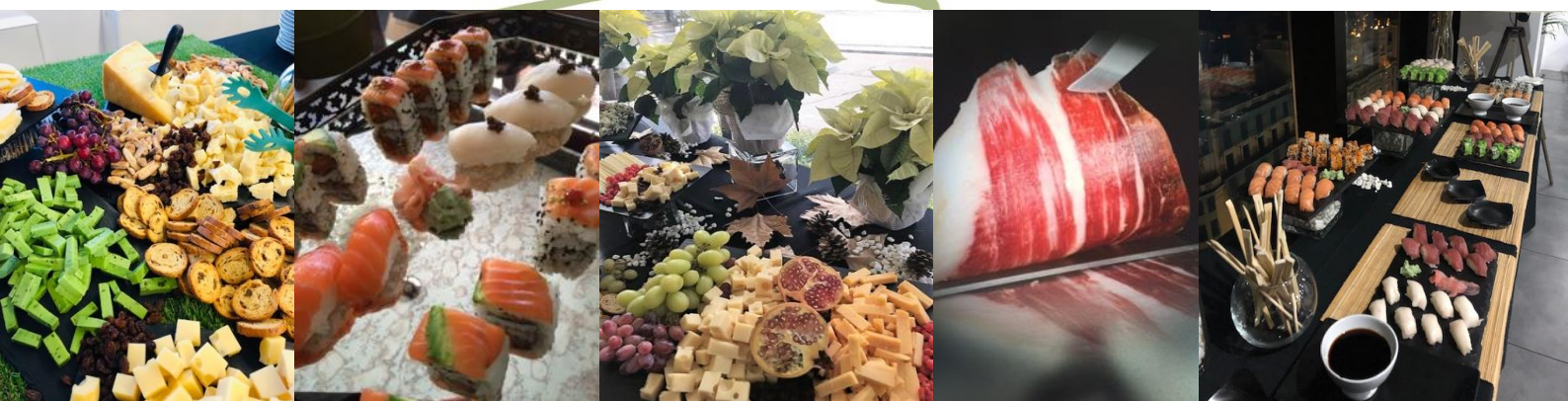
*Bodegón de Selección de diferentes Quesos del Mundo
(panes tostados, pasas, nueces y cerezas deshidratadas).*

Corner de Jamón o Paletilla Ibérico de bellota (incluye Maestro cortador)..... 700 €/ jamón

*Jamón ibérico de bellota cortado en finas lascas por maestro cortador
y acompañado de picos artesanos 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