



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  | * Sushiman ( Showcooking ) |
| * Coctelería profesional  | * 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 **91 539 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*

*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*





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 €  
( 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](http://www.cbecatering.es)



Since 1991

### 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*

C/ CIUDAD DE FRIAS 24, NAVE 48

28021 MADRID.

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

[www.cbecatering.es](http://www.cbecatering.es)



Since 1991

## COCKTAIL I

### *Selección de canapés fríos y calientes*

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

*Galletitas de Grana Padano con hilos e ibérico*

*Rollito de espárrago triguero y cilantro*

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

*Espuma de parmesano y virutas de cecina de Leon*

*Cucharita de pulpo sobre parmentier de patata trufado*

*Canapés de jamón de pato y dulce de tomate*

*Degustación de guacamole, burrata y edamame*

*Hojaldrines variados y ajonjolí*

*Minihamburguesa de ternera con foie y cebollita confitada*

*Buñuelos de bacalao*

*Gozas de pollo y verduritas con salsa teriyaki marinada*

*Minichapatinas de Roast beef y rúcula*

*Barritas de salmón ahumado al eneldo*

*Selección 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*

*Selección de Repostería en miniatura ó Brochetitas de fruta de temporada*

### *Bodega*

*Refrescos variados*

*Vino tinto Rioja “ Ramón Bilbao, crianza “*

*Vino blanco Rueda “ Garcigrande, verdejo “*

*Cerveza con y sin alcohol*

*Agua mineral sin gas*



*Precio/ invitado desde 27 €  
( IVA no incluido)  
19 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](http://www.cbecatering.es)



## COCKTAIL II

### *Selección de canapés fríos y calientes*

*Pudin de centollo y gamba sobre tártara*

*Petit cône de sobrasada ibérica y lascas de Padano*

*Ensalada de Wakame*

*Envoltura de salmón ahumado sobre crujiente de maíz*

*Bouquet de nuestra ensaladilla y microbrotes*

*Degustación de guacamole, burrata y edamame*

*Canapé de queso francés, pasas y nuez caramelizada sobre confitura de manzana*

*Brochetitas de solomillo y reducción de Pedro Ximenez*

*Hojaldrines variados y ajonjolí*

*Buñuelos de Bacalao*

*Minihamburguesa de ternera con foie y cebollita confitada*

*Gyozas de verduritas y soja*

*Brochetitas de rape y gambas con chalota y vinagreta de cítricos*

*Barritas francesas*

*Inglesitos de ensalada de pavo y sésamo*

*Petit Pain Vick en pan de semilla de amapolas*

*Selección de Quesos acompañados de pan con pasas y fruta deshidratada*

*( rocas de parmesano, emmental, curado y gouda pesto )*

*Jamón ibérico de bellota con picos artesanos de Jerez*

*Selección de Repostería en miniatura ó Brochetitas de frutas de temporada*

### *Bodega*

*Refrescos variados*

*Vino tinto Rioja “ Ramón Bilbao, crianza “*

*Vino blanco Rueda “ Garcigrande, verdejo “*

*Cerveza con y sin alcohol*

*Agua mineral sin gas*



*Precio/ invitado desde 31 €  
( IVA no incluido)  
23 piezas saladas y 2 dulces*



Since 1991

### COCKTAIL III

#### *Selección de canapés fríos y calientes*

*Galletitas de Grana Padano con hilos de ibérico*

*Envoltura de salmón y pintxo donostiarra sobre crujiente de maíz*

*Degustación de salmorejo con virutas de ibérico y huevo de codorniz*

*Ensalada de Wakame*

*Cucharita de mozzarella di bufala y tomate desecado sobre pesto*

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

*Canapé de jamón de pato con dulce de tomate*

*Degustación de guacamole, burrata y edamame*

*Foie de Oca sobre y coulis de arándanos sobre crujiente de brioche*

*Brochetita de solomillo y verduritas tiernas con reduccion de Pedro Ximenez*

*Gyozas de pollo salsa Teriyaki marinada*

*Minihamburguesas de ternera y foie con cebollita confitada*

*Buñuelos de bacalao*

*Platillo/ degustación de Carrillada ibérica al Oporto*

*Brochetita de rape, gambas y chalota con vinagreta de cítricos*

*Peit Pain Vick en pan de semilla de amapola*

*Minisandwichs de roast- beef y brotes tiernos*

*Barritas de salmón ahumado al eneldo*

*Tabla de quesos acompañados de pan de centeno, pasas y cerezas deshidratadas*

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

*Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez*

*Selección de pastelería francesa o Brochetitas de frutas de temporada*

#### **Bodega**

*Refrescos variados*

*Vino tinto Rioja “ Ramón Bilbao, crianza “*

*Vino blanco Rueda “ Garcigrande, verdejo “*

*Cerveza con y sin alcohol*

*Agua Mineral sin gas*

C/ CIUDAD DE FRIAS 24, NAVE 48

28021 MADRID.

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

[www.cbecatering.es](http://www.cbecatering.es)



Precio/ invitado desde 36 €  
( IVA no incluido )  
27 piezas saladas y 2 dulces



## **NUESTROS CORNERS/ GASTRONOMICOS**

### **Corner de Quesos**

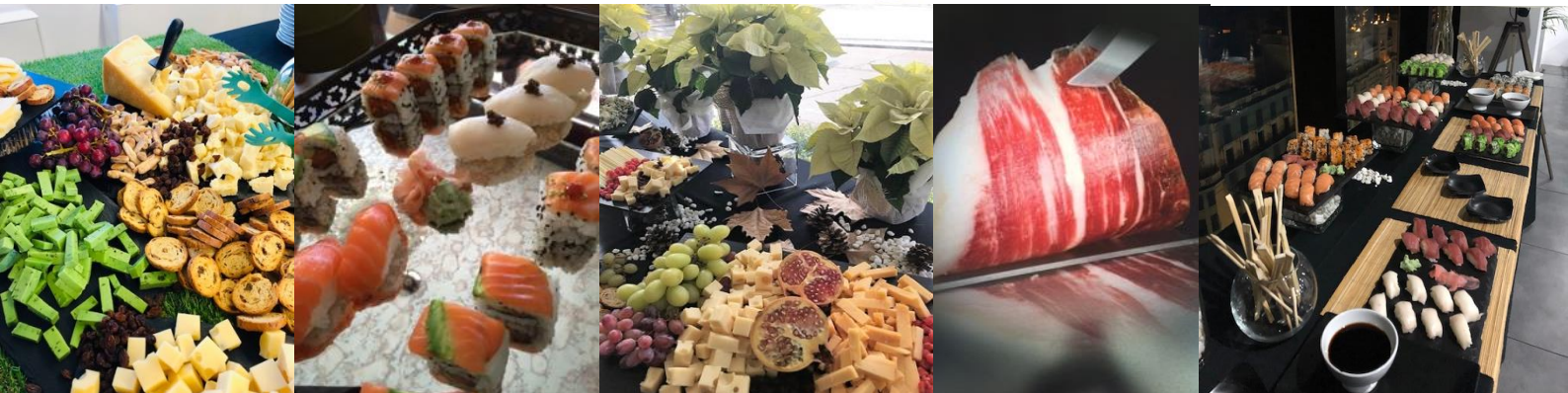
*Bodegón de Selección de diferentes Quesos del Mundo  
( panes tostados, pasas, nueces y cerezas deshidratadas ).*

### **Corner de Jamón o Paletilla Ibérico de bellota (incluye Maestro cortador)**

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

### **Corner Oriental**

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



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