



## *Comuniones 2021*

*cocktail/ almuerzo*

*Solicita tu presupuesto*

*Contacta con nosotros y te lo enviamos  
personalizado*



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

### Servicio de Cocktail/ Almuerzo

*El presupuesto solicitado por ustedes incluye:*

- \* *Cristalería, menaje, etc...*
- \* *Servicio de camareros*
- \* *Mesas altas de cocktail vestidas ( si procede )*
- \* *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.*

*Disponemos de tabla de Alérgenos. Solicítela*

#### **Complementos:**

<i>Mesa redonda vestida y 8 sillas con funda y lazo .....</i>	<i>25 €</i>
<i>Centro de flor natural.....</i>	<i>15 €/unidad</i>
<i>Silla con funda y lazo ( adicional ).....</i>	<i>5 €/unidad</i>

#### **Condiciones de Contratación**

*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 días 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 **656 925 000- 657 959 439**.*



# CBE catering



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 sobrasada ibérica y lascas de parmesano  
 Falso Steak tartar y mostaza de Dijón  
 Degustación de Pulpo y parmentier de patata trufado  
 Foie de Oca y coulis de arándanos sobre crujiente de Brioche  
 Vasito de salmorejo con virutas de ibérico y huevo de codorniz



Brochetitas de solomillo con verduritas y reducción de Pedro Ximenez  
 Hojaldrines variados y ajonjolí  
 Crujiente de verduras y salsa Teriyaki  
 Mini-hamburguesa de ternera con foie y chalota confitada  
 Gyozas de pollo y salsa teriyaki marinada  
 Envoltura de gamba en masa brick y salsa agridulce  
**Platillo degustación (seleccione entre nuestras sugerencias)**



Barritas de salmón ahumado y queso fresco al eneldo  
 Minichapatinas de Roast beef y rúcula  
 Pêtit pain Vick y semilla de amapolas  
 Selección de quesos del país acompañados de pan de pasas y cerezas deshidratadas  
 (Curado, emmental, gouda pesto y curado)  
 Jamón ibérico de bellota y picos de Jerez



Selección de pastelería francesa ó Tarta  
 Café e infusiones

Bodega

Coca-cola  
 Coca-cola light  
 Naranja  
 Limón

Vino tinto Rioja " Ramón Bilbao, crianza "  
 Vino blanco Rueda " Garcigrande, verdejo "

Agua mineral sin gas

Cerveza con y sin alcohol

Precio/ invitado desde 40 €  
 ( IVA no incluido)  
 23 piezas saladas y 2 dulces



Since 1991

## COCKTAIL/ Almuerzo II

### *Selección de canapés fríos y calientes*

Galletitas de Grana Padano con hilos de ibérico  
Envoltura de salmón ahumado y pintxo a la donostiarra  
Espuma de parmesano con virutas de cecina de Leon  
Foie de oca y coulis de arándanos sobre crujiente de brioche  
Bouquet de ensaladilla, microbrotes y ventresca  
Degustación de Guacamole con tartar de langostino

Canapé de queso francés, pasas y nuez caramelizada sobre confitura de manzana  
Cucharita de pudín de centollo y gamba sobre tártara

Brochetita de pollo Yakitory y naranja

Hojaldrines variados y sesamo

Envoltura de gamba en masa brick y salsa agridulce

Croquetitas caseras de ibéricos

Crujiente de verduras en pasta filo y salsa de soja

Brochetitas de rape y gambas con chalota y vinagreta de cítricos

**Platillo degustación ( seleccione entre nuestras sugerencias )**

Pancitos de Roast beef y rúcula

Inglesitos de ensalada de pavo y sésamo

Minichapatinas de atún a la mostaza dulce

Selección de quesos del acompañados de pan de pasasa y cerezas deshidratadas  
( Rocas de Parmesano, emmental, gouda al pesto y curado )

Jamón ibérico de bellota

Lomo ibérico de bellota

Selección de pastelería francesa ó Tarta

Café e infusiones

### Bodega

Coca-cola

Coca-cola Zero

Naranja

Limón

Vino tinto Rioja " Ramón Bilbao, crianza "

Vino blanco Rueda " Garcigrande, verdejo "

Agua mineral sin gas

Cerveza con y sin alcohol

Precio/ invitado desde 44 €

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





## *NUESTROS PLATILLOS DEGUSTACIÓN*

*Risoto de boletus y Parmesano*  
*Pollo al curry sobre arroz basmati*  
*Arroz mixto ( del señoret )*  
*Arroz de verduras*  
*Carrillera ibérica al Oporto*

### *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*

### *Bodega*

*Refrescos variados*  
*Agua mineral sin gas*

*Precio/ invitado menor de 12 años desde 35 €*  
*( IVA no incluido )*

Menú Infantil II

*Panecillos de bocaditos de tortilla de patata*

*Sancocks Variados*

*Mini-empanadillas de atún*

*Croquetas de jamón*

*Picolinis*

*Minihamburguesitas 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 menor de 12 años desde 25 €  
(IVA no incluido)*



Since 1991

## SERVICIOS ADICIONALES

- Tarta Personalizada de Fondant
- Candy Bar
- Barra libre: le ofrecemos 2 opciones:

**OPCION 1.-** Barra libre con servicio de camarero, hielo y cristalería ( las bebidas serán suministradas por ustedes )

Desde 90 € camarero/ hora

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

- 1 hora
- 2 horas
- 3 horas o más

- Recogida de mobiliario al día siguiente..... 150 €

*NOTA: Estos precios No incluyen IVA.*



Since 1991

*Comuniones 2020*

*Cocktail con plato sentado*

*Solicita tu presupuesto*

*Contacta con nosotros y te lo enviamos  
personalizado*





## SERVICIO DE COCKTAIL + PLATO

*El presupuesto solicitado por ustedes incluye:*

- \* *Cristalería, menaje, etc...*
- \* *Mesitas altas de cocktail vestidas*
- \* *Mesas redondas vestidas*
- \* *Sillas*
- \* *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.*

*Disponemos de tabla de Alérgenos. Solicítela*



### **Condiciones de Contratación**

*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 días antes de la fecha del evento.*

*Les recordamos que para cualquier aclaración, no dude en llamarnos a los teléfonos 91 506 13 19 y 656 925 000.*

# CBE catering

COCKTAIL + PLATO I

Selección de canapés fríos y calientes (de pié)

Canapé de queso francés, pasas y nueces caramelizadas sobre confitura de manzana  
Envoltura de salmón ahumado y pintxo donostiarra sobre crujiente de maiz



Degustación de Guacamole y tartar de langostino  
Petit cône de hummus, pipas de calabaza y aceite de pimentón  
Galletitas de Grana Padano e hilos de ibérico  
Cucharita de pulpo sobre parmentier de patata trufado

Hojaldrines variados y sésamo  
Croquetitas caseras de jamón ibérico  
Envoltura de langostino en masa brick y salsa agridulce  
Gyozas de pollo, salsa teriyaki marinada



Inglesitos de ensalada de pavo y ajonjolí  
Petit pain Vick en pan de semilla de amapolas

Servido en mesa

Salmorejo con virutas de ibérico y huevo de codorniz  
Brochetitas de Solomillo y verduritas tiernas con reducción de Pedro Ximenez  
Selección de quesos acompañados de pan tostado, pasas y cerezas deshidratadas  
(Rocas de parmesano, Emmental, Gouda pesto y curado)  
Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez



**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 Zero  
Naranja  
Limón

Vino tinto Rioja "Ramón Bilbao, crianza"  
Vino blanco Rueda "Garcigrande, verdejo"

Agua mineral sin gas  
Cerveza con y sin alcohol

Precio/ invitado desde 52 €  
(IVA no incluido)



Since 1991

## COCKTAIL + PLATO II

### Selección de canapés fríos y calientes ( de pié )



Galletitas de Grana Padano con hilos de ibérico  
Falso Steak tartar y mostaza de Dijón  
Rollito de espárrago triguero y cilantro  
Canapé de jamón de pato con dulce de tomate  
Petit cône de sobrasada ibérica y lascas de padano

Brochetitas de rape y gambas con chalota y vinagreta de cítricos  
Hojaldrines variados y sésamo

Crujiente de verduras en pasta filo y salsa oriental  
Croquetitas de boletus y trufa negra  
Buñuelos de bacalao



Barritas de salmón ahumado y queso fresco al eneldo  
Minichapatinas de Roast beef y rúcula

### Servido en mesa



Salmorejo con virutas de ibérico y huevo de codorniz  
Degustación de pulpo y parmentier de patata trufado  
Brochetitas de Pollo Yakitory y naranja

Selección de quesos acompañados de pan tostado, pasas y cerezas deshidratadas

(Rocas de parmesano, Emmental, Gouda al pesto y curado)

Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez

Solomillo de buey acompañado de láminas de patatas horneadas y cebollitas confitadas

Tarta o Selección de pastelería  
Café e infusiones

### Bodega

Coca-cola  
Coca-cola Zero  
Naranja  
Limón

Vino tinto de Rioja " Ramón Bilbao, crianza "  
Vino blanco de Rueda " Garcigrande, verdejo "

Agua mineral sin gas  
Cerveza con y sin alcohol

Precio/ invitado desde 59 €  
( IVA no incluido)

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)



### 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*

### Bodega

*Refrescos variados*

*Agua mineral sin gas*

*Precio/ invitado menor 12 años desde 35 €  
( IVA no incluido )*





*Menú Infantil II*

*Panecillos de bocaditos de tortilla de patata*

*Sancks Variados*

*Mini-empanadillas de atún*

*Croquetas de jamón*

*Picolinis*

*Minihamburguesitas 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 menor de 12 años desde 25 €  
(IVA no incluido)*



Since 1991

## SERVICIOS ADICIONALES

- .- Tarta Personalizada de Fondant*
- .- Candy Bar*
- .- Barra libre: le ofrecemos 2 opciones:*

*OPCION 1.- Barra libre con servicio de camarero, hielo y cristalería ( las bebidas serán suministradas por ustedes )*

*Desde 90 € camarero/ hora*

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

- 1 hora*
- 2 horas*
- 3 horas o más*

*.- Recogida de mobiliario al día siguiente..... 150 €*

*NOTA: Estos precios No incluyen IVA.*