



Eventos Particulares 2021

Solicítanos tu presupuesto

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 (si procede)**
- * **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 de la llegada de invitados.

Disponemos de tabla de Alérgenos. Solicítela

Para eventos que se realicen durante el año 2021, le incluimos nuestro servicio de coctelería (Mojitos) SIN CARGO ADICIONAL.



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 **en un plazo máximo de 3 días desde la fecha de la factura** o en efectivo a la finalización del evento. 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. En el supuesto de asistencia de un número superior de invitados a los confirmados, se cobrarán 5 €/ invitado (IVA no incluido) 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 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



Since 1991

COCKTAIL I

Selección de canapés fríos y calientes

Canapés de queso francés, pasas y nuez caramelizada sobre confitura de manzana

Cucharita de pulpo sobre parmentier de patata trufado

Envoltura de salmón ahumado y cangrejo sobre crujiente de maíz

Tartlets de pintxo a la donostiarra con tartar de pepinillos

Espuma de parmesano y virutas de cecina de Leon

Petit cône de hummus y pipas de calabaza

Degustación de guacamole, burrata y edamame

Hojaldrines variados y ajonjolí

Brochetita de solomillo de ternera y reducción de Pedro Ximénez

Crujiente de verduras en pasta filo y salsa agridulce

Croquetitas caseras de boletus y trufa negra

Gyozas de pollo, salsa teriyaki marinada

Buñuelos de bacalao

Inglesitos de ensalada de pavo y sésamo

Petit Pain Vick en pan de semilla de amapolas

Selección de quesos acompañados de pan crujiente, pasas y fruta deshidratada

(Rocas de parmesano, emmental, curado y Gouda con pesto)

Jamón ibérico de bellota con picos artesanos de Jerez

Selección de Repostería en miniatura

(trufas de chocolate negro, petit choux de crema pastelera, delicias de chocolate blanco y fresa ,minibrownie

Y vasito de cheesecake)

Bodega

Refrescos variados

Cerveza con y sin alcohol

Vino tinto Rioja “ Ramón Bilbao, crianza “

Vino blanco Rueda “ Garcigrande, verdejo “



Precio/ invitado desde 33 €
(IVA no incluido)
20 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



Since 1991

COCKTAIL II

Selección de canapés fríos y calientes

Degustación de guacamole, burrata y edamame

Canapé de jamón de pato con dulce de tomate

Petit cône de sobrasada ibérica y lascas de parmesano

Falso Steak tartar y mostaza de Dijon

Cucharita de pudín de centollo y gamba sobre tártara

Foie de Oca y coulis de arándanos sobre crujiente de Brioche

Vasito de salmorejo con virutas de ibérico y huevo de codorniz

Brochetita de rape y gambas con chalota y vinagreta de cítricos

Brochetitas de pollo yakitory

Mini-hamburguesa de ternera con foie y chalota confitada

Croquetitas caseras de ibérico

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 brotes tiernos

Selección de Quesos acompañados de pan crujiente, pasas y fruta deshidratada

(Rocas de Parmesano, emmental, curado y Gouda con pesto)

Jamón ibérico de bellota y picos artesanos

Selección de Repostería en Miniatura

(trufas de chocolate negro, petit choux de crema pastelera, delicias de chocolate blanco y fresa ,minibrownie

Y vasito de cheesecake)

Bodega

Refrescos variados

Vino tinto Rioja “ Ramón Bilbao, crianza “

Vino blanco Rueda “ Garcigrande, verdejo “

Cerveza con y sin alcohol

Mojitos



*Precio/ invitado desde 37 €
(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



Since 1991

COCKTAIL III

Selección de canapés fríos y calientes

Espuma de Parmesano y virutas de cecina de Leon
Rollito de espárrago triguero y cilantro
Petit cône de sobrasada ibérica y virutas de Granna Padano
Falso Steak tartar y mostaza de Dijón
Petit gouda y nueces caramelizadas
Degustación de Guacamole, burrata y edamame
Cucharita de salmón ahumado sobre crema de aguacate y mango al eneldo
Canapé de queso francés, pasas y nuez caramelizada sobre confitura de manzana

Hojaldrines variados y sesamo
Envoltura de gamba en masa brick y salsa agridulce
Croquetitas caseras de ibéricos
Gyozas de pollo, salsa teriyaki marinada
Crujiente de verduras en pasta filo y salsa de soja
Brochetita de rape y gambas con chalota y vinagreta de cítricos

Platillo degustación (seleccione entre nuestras sugerencias)

Mini-emparedados Vick en pan de semilla de amapola
Inglesitos de ensalada de pavo y sésamo
Barritas francesas
Jamón ibérico de bellota con picos artesanos de Jerez
Selección de quesos con de pan crujiente, pasas y fruta deshidratada
(rocas de parmesano, enmental, curado y Gouda pesto)

Selección de Repostería en miniatura
(trufas de chocolate negro, petit choux de crema pastelera, delicias de chocolate blanco y fresa ,minibrownie
Y vasito de cheesecake)

Bodega

Refrescos variados
Vino tinto Rioja “ Ramón Bilbao, crianza “
Vino blanco Rueda “ Garcigrande, verdejo “
Cerveza con y sin alcohol

Mojitos



*Precio/ invitado desde 42 €
(IVA no incluido)
30 piezas saladas y 2 dulces*



Since 1991

NUESTROS PLATILLOS DEGUSTACIÓN

Rissoto de boletus y Parmesano

Pollo al curry

Arroz mixto (del señoret)

Arroz de verduras

Carrillada ibérica al Oporto

NUESTROS CORNERS/ GASTRONOMICOS

Corner de Quesos

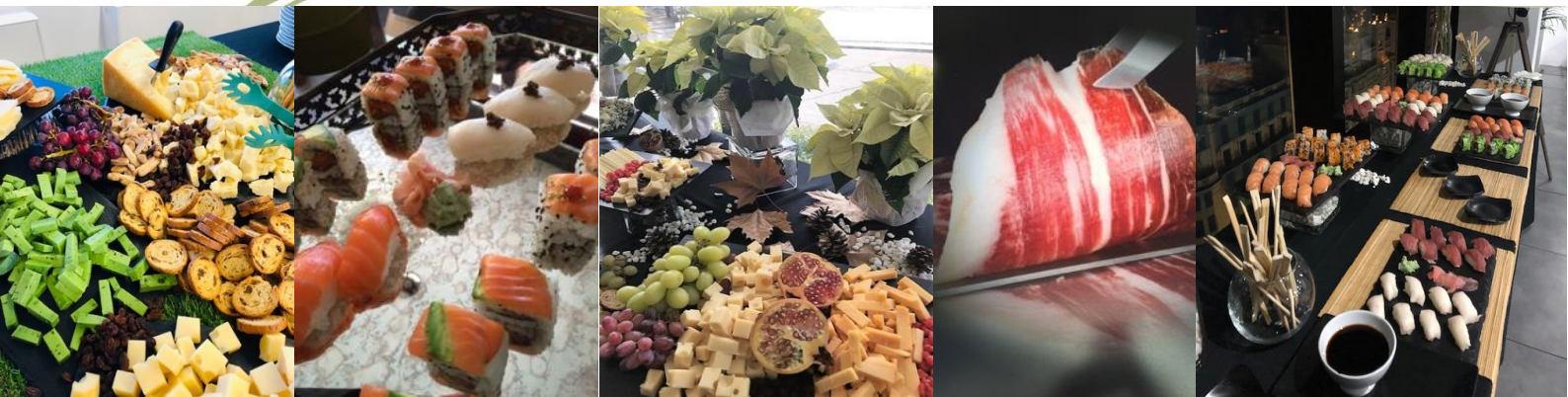
*Bodegón de Selección de diferentes Quesos del Mundo
(panes tostados, pasas, nueces y cerezas deshidratadas).*

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*

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

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

www.cbecatering.es



SERVICIOS ADICIONALES

Alquiler de perchero (50 perchas y numeros)

Servicion de Barra Libre:

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 desde 10 €/ adulto

2 horas desde 17 €/ adulto

3 horas o más consultar precios

Recogida de material al día siguiente..... (consultar precios)

NOTA: Estos precios No incluyen IVA.