



Since 1991

Gourmet Experience 2021

Envíanos un mail y te responderemos con un presupuesto personalizado para tu evento



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

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

www.cbecatering.es



Since 1991

Gourmet Experience

El presupuesto solicitado por ustedes incluye (**mínimo 6 Box**):

- * **Caja de madera individual seleccionado (ver descripción)**
- * **Carta descriptiva del producto**
- * **Toallita hidrogel**
- * **Transporte y entrega en cada dirección el día antes (solo en Comunidad de Madrid)**

Servicio Opcional

- * **Conexión en Streaming con Sumiller o Maestro Cervecerero**

Condiciones de Contratación

La fecha de nuestro Gourmet Experience quedará reservada 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 del número de asistentes total **5 días antes del evento**. En caso de anulación por parte del cliente de los servicios contratados, este perderá la cantidad entregada como reserva.

La entrega a domicilio se realizará el día antes en horario de 10:00 a 14:00 horas.

Consultar precios de transporte para entregas fuera de la Comunidad de Madrid.

Les recordamos que, para cualquier aclaración, no dude en llamarnos a los teléfonos **91 539 99 68- 91 506 13 19 y 656 925 000-657 959 439**.

Gourmet Experience I



Jamón ibérico de cebo de campo (50 grs) cortado a cuchillo

Jamón ibérico de bellota (50 grs) cortado a cuchillo

Jamón ibérico de bellota 100% (50 grs) cortado a cuchillo

Picos artesanos

Vinos

(Selección de nuestra bodega)

Vino tinto Reserva "Ribera del Duero ó Rioja" (botella de 75 cl)

Precio/ invitado desde: **60 €**
(IVA no incluido)

Nota: Para otros formatos solicitar presupuesto personalizado.

C/ CIUDAD DE FRIAS 24, NAVE 48

28021 MADRID.

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

www.cbecatering.es



Since 1991

Gourmet Experience II



*Queso curado con trufa negra (100 grs)- Manchego “oveja “
Queso Comté Montarlier (100 grs) - Francia “vaca “
Jamón ibérico de bellota (50 grs) cortado a cuchillo
Jamón ibérico de bellota 100% (50 grs) cortado a cuchillo*

Variedad de panecillos tostados

Vinos

(Seleccione de nuestra bodega)

Vino tinto Reserva “Ribera del Duero ó Rioja “(botella de 75 cl)



Precio/ invitado desde: 69 €
(IVA no incluido)

Nota: Para otros formatos solicitar presupuesto personalizado

Gourmet Experience III

*Queso curado con trufa negra (100 grs) - Manchego “oveja “
Queso Comté Montarlier (100 grs) - Francia “vaca “
Queso semicurado (100 grs) - Madrid “cabra “
Queso Gouda al pesto (100 grs) - Holanda “vaca “*

Variedad de panecillos tostados

Cervezas

*Madrid lager “la Virgen “- Malta de cebada
Cerveza “La Sagra- IPA “
Mahou “Maestra “doble lúpulo
Warsteiner*

Precio/ invitado desde: 45 €
(IVA no incluido)

Nota: Si prefiere puede seleccionar los vinos, cervezas ó quesos que desee de nuestra Selección y solicitar presupuesto personalizado.

C/ CIUDAD DE FRIAS 24, NAVE 48

28021 MADRID.

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

www.cbecatering.es



Since 1991

Otros Quesos

Queso semicurado (50 grs) Mahón “vaca “

Queso Idiazabal

Queso Gouda “Viejo “

Queso Parmigiano Reggiano

Nuestra Bodega Vinos y Cervezas

Ribera del Duero

Protos, crianza (37,5 cl y 75 cl)

Carmelo Rodero, reserva (75 cl)

Matarromera, crianza (75 cl)

Protos 27, crianza (75 cl)

Rioja

Marqués de Cáceres, crianza (37,5 cl y 75 cl)

Ramón Bilbao, reserva (75 cl)

Muga, crianza (37,5 cl y 75 cl)

Viña Tondonia (37, 5 cl y 75 cl)

Roda, reserva (75 cl)

Viña Ardanza, crianza (37, 5 cl y 75 cl)

Marqués de Riscal, crianza (37, 5 cl y 75 cl)

Manzanilla

La Guita (37,5 cl y 75 cl)

Muyfina (37,5 cl y 75 cl)

Blancos

Arabe (semidulce 75 cl) – Extremadura

Marques de Riscal “Sauvignon Blanc” Rueda

José Pariente “Verdejo- fermentado en barrica “Rueda

Cervezas

La Sagra “trigo “

Heineken

Voll- Damm “doble malta “

Alhambra “reserva roja “

C/ CIUDAD DE FRIAS 24, NAVE 48

28021 MADRID.

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

www.cbecatering.es



Since 1991

Carta de Descriptiva

Temperatura de consumo 21 °- 22 °

√ Jamón Ibérico de bellota 100%. Guijuelo

Es un jamón procedente de padres de raza ibérica 100%.

Criado: En libertad

Alimentación: Pastos naturales y bellotas

Curación de 48 meses.

√ Jamón ibérico de bellota. Guijuelo

Es un jamón con pureza ibérica del 50 % y 50 % raza Duroc.

Criado: En libertad

Alimentación: Pastos naturales y bellotas.

Curación de 48 meses

La única diferencia con el 100% ibérico, es que este jamón procede de cerdos de raza ibérica cruzada con cerdos de raza Duroc, es decir, que No son 100% de raza ibérica.

√ Jamón ibérico de cebo de campo. Guijuelo

Es un jamón con pureza ibérica del 50 % y 50 % raza Duroc.

Criado: semi libertad

Alimentación: Pastos naturales y piensos.

Curación de 36 meses

Al igual que el Ibérico de bellota, este jamón procede de cerdos de raza ibérica cruzada con cerdos de raza Duroc, es decir, que No son 100% de raza ibérica.

- Los cerdos de **raza Duroc** son una **raza de cerdo blanco** que tienen su origen en EEUU, y que son el resultado del cruce, realizado en el siglo XIX entre las razas Old Duroc y Red Jersey.

C/ CIUDAD DE FRIAS 24, NAVE 48

28021 MADRID.

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

www.cbecatering.es



Since 1991

Carta de Descriptiva

Temperatura de consumo 20 °- 23 °

√ **Queso Artesano de Mahón-** Mahón- Menorca- España

Queso semicurado de Vaca

Maduración: de 2 a 5 meses

√ **Queso de Madrid-** Madrid- España

Queso semicurado de Cabra

Maduración: 45 días

√ **Queso Comté Montarlier-** Alpes franceses- Francia

Queso semicurado de leche semidesnatada de Vaca

Maduración: 6 meses

√ **Queso Roquefort-** Alpes franceses- Francia

Queso de Oveja coagulada

Maduración: 90 días

√ **Queso Idiazabal-** País vasco y Navarra- España

Queso curado y ahumado de oveja

Maduración: Mínimo 2 meses

√ **Queso curado con trufa-** Manchego- España

Queso curado de Oveja

Maduración: 3,5 meses

Queso Semicurado – Ciudad Real- España

Queso Semicurado de Oveja, Vaca y Cabra

Maduración: Entre 2 y 3 meses

C/ CIUDAD DE FRIAS 24, NAVE 48

28021 MADRID.

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

www.cbecatering.es



√ **Queso Gouda Viejo-** Holanda

Queso viejo de Vaca
Maduración: 18 meses

√ **Queso Gouda la Pesto-** Holanda

Queso de vaca
Maduración: Entre 1 mes y 1 año.

√ **Queso Parmigiano Reggiano-** Parma- Italia

Queso curado de Vaca
Maduración: de 1 a 3 años

√ **Queso Grana Padano-** Valle del Po- Italia

Queso curado de Vaca
Maduración: de 2 a 18 meses

a 3 años √ **Queso Gouda Viejo-** Alpes franceses- Francia

Queso semicurado de leche semidesnatada de Vaca

√ **Queso Gouda la Pesto- País vasco y Navarra-** España

Queso curado y ahumado de oveja



√ Jamón ibérico de cebo de campo. Guijuelo

Es un jamón con pureza ibérica del 50 % y 50 % raza Duroc.

Criado: En libertad o semi libertad ¿????

Alimentación: Pastos naturales y piensos.

Curación de **36** meses

Al igual que el Ibérico de bellota, este jamón procede de cerdos de raza ibérica cruzada con cerdos de raza Duroc, es decir, que No son 100% de raza ibérica.

- Los cerdos de **raza Duroc** son una **raza de cerdo blanco** que tienen su origen en EEUU, y que son el resultado del cruce, realizado en el siglo XIX entre las razas Old Duroc y Red Jersey.