



Since 1991

## *Cocktails/ Aperitivo 2020*

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





Since 1991

## Servicio de Cocktails/ Aperitivo

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 acto y recogida**
- \* **Limpieza de instalaciones de cocina**

La duración del servicio de catering para cocktail/ aperitivo se establece en una hora como máximo, 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**
- \* **Sushman ( Showcooking )**
- \* **Mobiliario Chill out**
- \* **Añadir Selección de Repostería en miniatura o Brochetitas de frutas**
- \* **Añadir Cocktail "Mimosa"**

## 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 **6 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 19-539 99 68** y **656 925 000 -657 95 94 39**.



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 queso francés con mermelada, nueces caramelizadas y pasas*

*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*

*10 piezas saladas 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 II

### *Selección de canapés fríos*

*Bouquet de ensaladilla, microbrotes y ventresca*

*Degustación de Guacamole y tartar de langostino*

*Galletitas de Grana Padano con hilos de ibérico*

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

*Cucharita de pudín de centollo y gamba sobre tártara*

*Petit cône de hummus con pipas de calabaza al aceite de pimentón*

*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*

*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 con tartar de langostino y crujiente de maíz*

*Espuma de parmesano y virutas de cecina de Leon*

*Hojaldrines variados y ajonjolí*



*Buñuelos de bacalao*

*Gyozas de Pollo y verduritas, 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 Natural 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*

*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

## *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 cortador de jamón)*

*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.....*



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)