



Since 1991

Cena de Gala



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

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

www.cbecatering.es



Since 1991

Servicios Incluidos

Cocktail de recepción

Montaje completo de mesa

Mantelería

Mesas redondas de 10 comensales

Decoración floral con vela para las mesas



Sillas

Servicio de camareros y camareras

Personal de cocina y logística

Transporte y recogida del material

La duración del servicio se establece en tres horas a partir de la hora prevista para el inicio del cocktail de recepción.



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

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

www.cbecatering.es



Since 1991

Cocktail de Recepción

Selección de canapés fríos y calientes

Rollitos de espárragos trigueros y cilantro

Cucharita de pulpo sobre crema de patata y manzana al aceite de pimentón

Vasito de guacamole y pipas de girasol

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

Tartlets de ensaladilla con ventresca



Hojaldrines variados y ajonjolí

Tabla de quesos del país acompañados de pan de centeno

(Rocas de parmesano, enemental, gouda al pesto)

Jamón Ibérico con picos de Jerez



Bodega

Vino blanco de Rueda "Garcigrande, verdejo "

Vino tinto de Rioja "Ramón Bilbao, crianza "

Agua mineral sin gas

Refrescos

Cerveza

Cerveza sin alcohol

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

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

www.cbecatering.es



Since 1991

Menú I

Ensalada de queso francés gratinado, pasas y nueces caramelizadas sobre lecho de escarola y hoja de roble acompañada de vinagreta de Módena a la mostaza antigua

Magret de pato y salsa de pera acompañado de cebollita confitada y puré de manzana

Sorbete de limón al cava



Tarta con coulis de arándanos al Pedro Ximenez

(Vea nuestra carta de repostería)

Café e infusiones

Mignardises

Menú II

Canelones de pollo de corral certificado



Solomillo de ternera acompañado de

Salteado de setas

Sorbete de limón al cava

Tarta con coulis de arándanos al Pedro Ximenez

(Vea nuestra carta de repostería)

Café e infusiones

Mignardises

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

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

www.cbecatering.es



Since 1991

Menú III

Ensalada de foie de Oca con jamón de pato y ralladura de cebollita confitada sobre lecho de hoja de roble y canónigos acompañado de coulis de arándanos

con reducción de PX



Solomillo buey de solomillo guarnecido con

Salteado de setas y láminas de patatas horneadas

Sorbete de limón al cava

Tarta con coulis de arándanos al Pedro Ximenez

(Vea nuestra carta de repostería)

Café e infusiones

Mignardises

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

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

www.cbecatering.es



Since 1991

Nuestra Bodega

Vino blanco Rueda "Garcigrande, verdejo"

Vino tinto Rioja "Ramón Bilbao, crianza"

Agua mineral sin gas

Agua mineral con gas

Cava Brut Nature

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 REPOSTERIA

Acompañamiento de café (Mignardises):

Tejas almendradas

Trufitas de chocolate negro y amaretto

Trufitas de chocolate blanco y ralladura de limón

Delicias de Reposteria

Mousse de dos chocolates

Cúpula de crujiente de chocolate y mango

Crujiente de chocolate blanco y mousse de manzana

Mouse de melocotón con merengue italiano

Mousse de frambuesa y espuma de coco

Lingote de chocolate y plátano al toffe

Suave de naranja y limón

Milhojas de nata y crema pastelera





PRECIOS MENÚS

MENÚ 1.... 150€

MENÚ 2.... 160 €

MENÚ 3.... 165€

(10% iva no incluido)

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

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

www.cbecatering.es