



Since 1991

Cócteles/ Aperitivo Empresa 2026

SOLICITE

SU PRESUPUESTO PERSONALIZADO





Since 1991

Cócteles/ aperitivo

El presupuesto solicitado por ustedes incluye:

- * Director/ asesor de Eventos
- * Cristalería, menaje, etc...
- * Mesas altas de cóctel vestidas
- * Barra de bebida de atención a los invitados (si procede)
- * Servicio de camareros y camareras (1 para 15 invitados)
- * Personal de cocina y logística
- * Transporte hasta el lugar del evento y recogida
- * Limpieza de instalaciones de cocina

.-La duración del servicio de catering para **cóctel/aperitivo se establece en una hora.**

.-La duración del servicio de catering para **cóctel/lunch se establece en una hora y media.**

.-Si por causas ajenas a CBE catering no se pudiese finalizar a la hora prevista, se facturarán 10 €/camarero cada 30 minutos.

Disponemos de tabla de Alérgenos. Solicítela





Since 1991

Cóctel/Aperitivo I

Canapés fríos

Petit cône de Hummus, pipas de calabaza y aceite de pimentón

Tartlets de guacamole y tartar de langostino

Auténticas Gildas del Norte

Tosta de Nuestra Ensaladilla con ventresca en pan de cristal

Tosta crujiente de tortilla y alioli de remolacha

Canapé de jamón de pato y dulce de tomate

Snacks Vegetales

Inglesitos de Jamón de pavo y mahonesa de trufa

Barritas de Salmón ahumado

Selección de quesos acompañados de pan con pasas

(rocas de parmesano, enmental, curado trufado y gouda semicurado)

Bodega

Refrescos variados

Vino tinto de Ribera “ Viña Mayor “

Vino Blanco de Rueda “ Verdejo “

Cerveza con y sin alcohol

Agua mineral sin gas

Precio/ invitado desde 28€

(IVA no incluido)

10 piezas saladas



Since 1991

Cóctel/Aperitivo II

Canapés fríos

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

Tartlets de guacamole, edamame y pipas de girasol

Auténticas Gildas del Norte

Roulades de salmón y pintxo donostiarra sobre crujiente de maíz

Cucharita de Pudín de Centollo y gamba sobre tártara

Petit cône de sobrasada ibérica y virutas de Padanno

Foie de Oca y coulis de arándanos sobre crujiente de Brioche

Snacks Vegetales

Minichapatinas de atún y mostaza dulce alemana

Inglesitos de Jamón de pavo y mahonesa de trufa

Selección de quesos acompañados de pan con pasas

(rocas de parmesano, enmental, curado trufado y gouda semicurado)

Jamón ibérico de bellota con picos artesanos de Jerez

Bodega

Refrescos variados

Vino tinto de Ribera “ Viña Mayor “

Vino Blanco de Rueda “ Verdejo “

Cerveza con y sin alcohol

Agua mineral sin gas

Precio/ invitado desde 30 €

(IVA no incluido)

12 piezas saladas





Since 1991

Cóctel/Aperitivo III

Canapés fríos

Falso Steak tartar y mostaza de Dijón

Petit cône de hummus, pipas de calabaza y aceite de pimentón

Canapé de jamón de pato y dulce de tomate

Tosta de Nuestra ensaladilla con ventresca y pan de cristal

Foie de Oca y coulis de arándanos sobre crujiente de Brioche

Tartlets de guacamole y tartar de langostino

Foccacia Capresse y pesto verde

Snacks Vegetales

Barritas Francesas

Jamón ibérico de bellota con picos artesanos de Jerez

Canapés calientes

Brochetitas de rape y gambas con chalota
y vinagreta de cítricos

Gyozas de Pollo con salsa teriyaki marinada

Minichapatinas de Rabo de Toro

Nuestra repostería en miniatura

o

Brochetitas de fruta de temporada

Bodega

Refrescos variados

Vino tinto de Ribera “ Viña Mayor “

Vino Blanco de Rueda “ Verdejo “

Cerveza con y sin alcohol

Agua mineral sin gas

Precio/ invitado desde 32 €

E

(IVA no incluido)

14 piezas saladas y 1 postre



Since 1991

NUESTROS CORNERS/ GASTRONOMICOS

Corner de Quesos 8€/ invitado

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

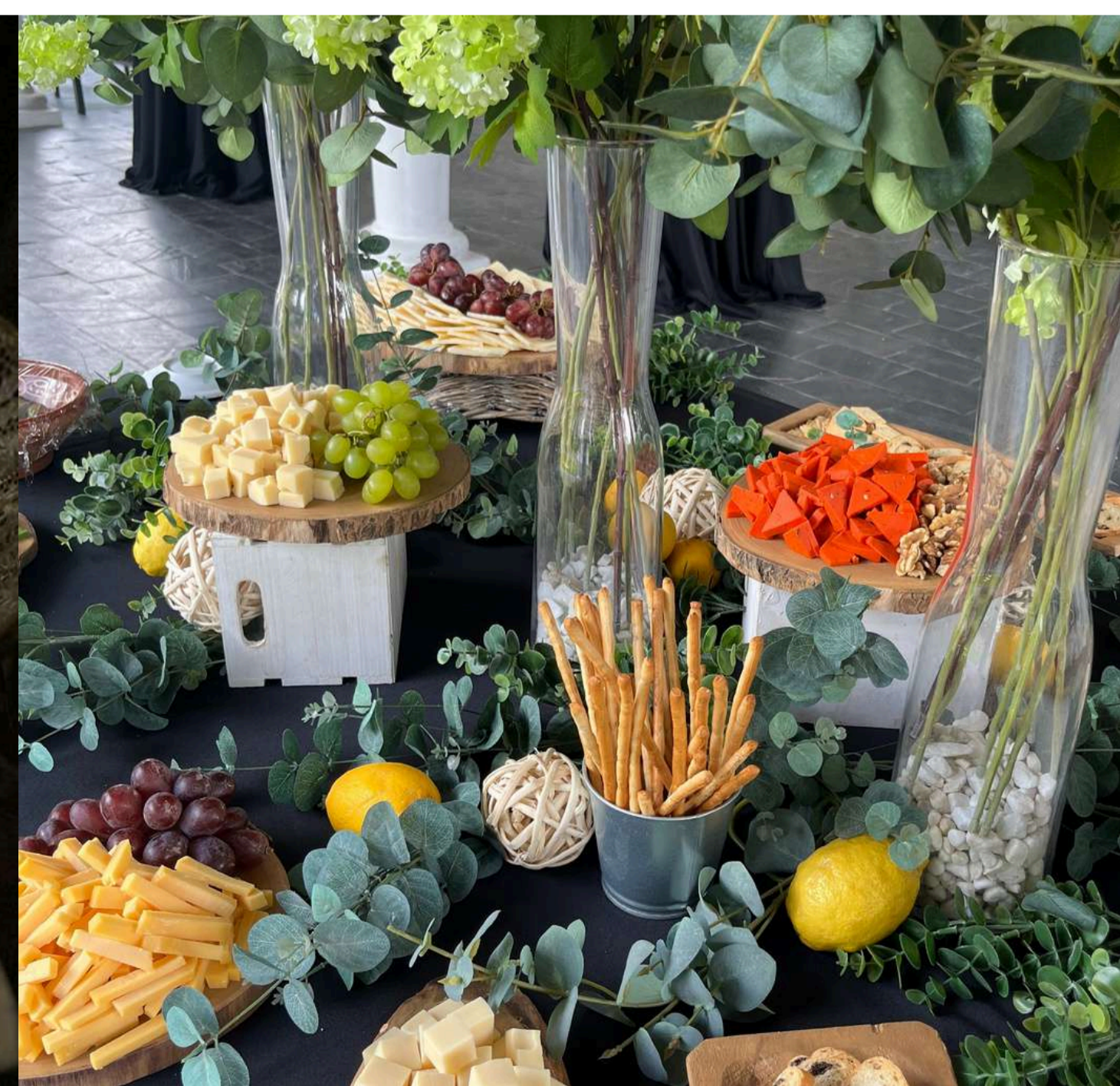
Corner de Jamón Ibérico de bellota (incluye Maestro cortador)..... 950 €/ jamón

Jamón ibérico de bellota cortado en finas lascas por maestro cortador
y acompañado de picos artesanos de Jerez y regañás

Corner Oriental (4 piezas/ invitado..... 10€)

(6 piezas/ invitado..... 12 €)

Selección de maki, california rolls, sushi, nigiris.....





Since 1991

Servicios Complementarios

- *Brick en envase de cartón de agua mineral sin gas de 33 ccl 1,5 €/ unidad
- *Servicio de Café como final de cóctel..... 1,5 €/ invitado
- *Añadir Brochetas de frutas o Selección de Repostería en miniatura..... 3 €/ invitado (2 uds)
- * Nespresso Coffee Station “ (Siempre que se contrate con alguno de nuestros servicios de catering)”:
 - *Media jornada (sin servicio de camarero)..... 5 €/ invitado
 - *Jornada completa (sin servicio de camarero).....8 €/ invitado
- *Open bar de refrescos, cerveza, vinos, Snacks Vegetales y Snacks salados (30 minutos)..... 8 €/ invitado
(Siempre que se contrate con alguno de nuestros servicios de catering)

***Estos precios incluyen: el servicio de camarero y todo el material necesario para un perfecto servicio del mismo.**

NOTA: Estos precios No incluyen Iva (10%)



Since 1991

Condiciones de Contratación

- **Reserva de la Fecha:** Abono del 50% del total de la factura prevista
- **Resto de la Factura:** A la Confirmación de Asistentes (**5 días antes de la fecha del evento**)
- **Confirmación de asistentes:** **5 días antes** de la fecha del Evento.
- **Menús especiales:** A la confirmación de asistentes (**5 días antes de la fecha del evento**).
En caso contrario No se garantiza la elaboración de dichos menús “especiales “
- **Asistencia de más invitados de los confirmados:** Se facturarán 5 €/invitado (IVA no incluido)
no confirmado en concepto de servicio de bebidas.
- **Anulación Reserva:** En caso de anulación por parte del Cliente, este perderá las cantidades entregadas como reserva.

Les recordamos que para cualquier aclaración, no dude en llamarnos a los teléfonos:

91 539 99 68- 91 506 13 19 y 657 95 94 39- 656 925 000.