CBE catering

Since 1991

Cocktails/ Aperitivo 2022

Solicita tu presupuesto

Contacta con nosotros y te lo enviamos personalizado



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 evento 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*
** Sushiman (Showcooking)*
** Mobiliario Chill out*

** Añadir Selección de (2 piezas) Repostería en miniatura o Brochetitas de frutas…..* ***+ 1, 5 €***

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 ***3 dias 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 asisitir 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 ***91 539 99 68- 91 506 13 19*** *y* ***656 925 000- 657 959 439****.*

C/ Ciudad de Frias 24, Nave 48
28021 Madrid.
Tel.: 91 539 99 68 - 91 506 13 19
www.cbecatering.es

Since 1991

COCKTAIL/ Aperitivo I

Selección de canapés fríos

Petit cône de sobrasada ibérica y vitutas de Grana Padano

Solomillo de Salmón, aguacate y mango

Falso Steak tartar y mostaza de Dijón sobre crujiente de pan de frutas

Saam de Nuestra Ensaladilla y microbrotes

Cucharita de pudin de centollo y gamba sobre tártara

Canapé de jamón de pato con dulce de tomate

Hojaldrines variados y ajonolí



Minichapatinas de magret y salsa hoisin

Petit pain Vick en pan de semilla de amapola

Selección de quesos acompañados de pan con pasas
(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

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

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

Since 1991

COCKTAIL/ aperitivo II

Selección de canapés fríos

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

Degustación de guacamole, burrata y edamame

Vasito/ degustación de crema de Temporada
(seleccione entre nuestras sugerencias)

Roulades de salmón y pintxo donostiarra sobre crujiente de maiz

Cucharita de mozarella di bufala y tomate desecado sobre pesto

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

Foie de Oca y coulis de arándanos sobre crujiente de Brioche

Minichapatinas de atún y mostaza dulce alemana

Inglesitos de ensalada de pavo y queso trufado

Selección de quesos acompañados de pan con pasas
(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

Precio/ invitado desde 23 €
(IVA no incluido)
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

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, burrata y edamame con crujiente de maiz
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
y
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

Precio/ invitado desde 25
(IVA no incluido)
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

Since 1991

Selección de Vasitos de Temporada

Salmorejo con virutas ibérico y huevo de codorniz

Crema de Calabaza con jenjibre

Crema suave depuerro, pera y leche de coco

Crema fina de guisantes con foie y aceite de menta

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

CBE catering

Since 1991

Cocktails 2022

Solicita tu presupuesto

Contacta con nosotros 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**
*** 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 evento y recogida**
*** Limpieza de instalaciones de cocina**

La duración del servicio de catering para cocktail/ aperitivo se establece en una hora como máximo, siendo de una hora y media para el servicio de cocktails, comenzando desde la hora prevista del inicio del acto.

Disponemos de tabla de Alérgenos. Solicitela

A la vez le ofrecemos nuestros servicios complementarios:

* Maestros cortadores de jamón
* Coctelería profesional
* Sushiman (Showcooking)
* Mobiliario Chill out

* Añadir Selección de (2 piezas) Repostería en miniatura o Brochetitas de frutas
* Añadir Cava " Brut Nature "
* Añadir café (final del cocktail)

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 ***3* dias 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 asisitir 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 **91 539 99 68- 91 506 13 19** y **656 925 000- 657 959 439**.

C/ Ciudad de Frias 24, Nave 48
28021 Madrid.
Tel.: 91 539 99 68 - 91 506 13 19
www.cbecatering.es

Since 1991

COCKTAIL/ Aperitivo I

Selección de canapés fríos



Petit cône de sobrasada ibérica y vitutas de Grana Padano

Solomillo de Salmón, aguacate y mango

Falso Steak tartar y mostaza de Dijón sobre crujiente de pan de frutas

Saam de Nuestra Ensaladilla y microbrotes

Cucharita de pudin de centollo y gamba sobre tártara

Canapé de jamón de pato con dulce de tomate

Hojaldrines variados y ajonolí



Minichapatinas de magret y salsa hoisin

Petit pain Vick en pan de semilla de amapola

Selección de quesos acompañados de pan con pasas
(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

Precio/ invitado desde 20 €
(IVA no incluido)
10 piezas saladas

C/ Ciudad de Frias 24, Nave 48
28021 Madrid.
Tel.: 91 539 99 68 - 91 506 13 19
www.cbecatering.es

Since 1991

COCKTAIL/ aperitivo II

Selección de canapés fríos

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

Degustación de guacamole, burrata y edamame

Vasito/ degustación de crema de Temporada
(seleccione entre nuestras sugerencias)

Roulades de salmón y pintxo donostiarra sobre crujiente de maiz

Cucharita de mozarella di bufala y tomate desecado sobre pesto

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

Foie de Oca y coulis de arándanos sobre crujiente de Brioche

Minichapatinas de atún y mostaza dulce alemana

Inglesitos de ensalada de pavo y queso trufado

Selección de quesos acompañados de pan con pasas
(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

Precio/ invitado desde 23 €

(IVA no incluido)
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

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, burrata y edamame con crujiente de maiz
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
y
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

Precio/ invitado desde 25

(IVA no incluido)
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

Since 1991

COCKTAIL I

Selección de canapés fríos y calientes

Falso Steak tartar y mostaza de Dijón sobre crujiente de pan de frutas

Vasito/ degustación de Temporada
(Seleccione entre nuestras sugerencias)

Foie de Oca y coulis de arándanos sobre crujiente de Brioche

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

Degustación de pulpo sobre parmentier de patata trufado

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

Tartar de langostino y guacamole sobre crujiente de maíz

Hojaldrines variados y ajonjolí

Minihamburguesa de ternera " Angus " con foie y cebollita confitada

Buñuelos de bacalao

Gyozas de pollo y verduritas con salsa teriyaki marinada

Minichapatinas de Roast beef y rúcula

Barritas de salmón ahumado al eneldo

Selección de Quesos acompañados de pan con pasas
(rocas de parmesano, enmental, curado y gouda pesto)

Jamón ibérico de bellota con picos artesanos de Jerez

Selección de Repostería en miniatura y Brochetitas de fruta de temporada







Bodega

Refrescos variados

Vino tinto Rioja " Ramón Bilbao, crianza "
Vino blanco Rueda " Garcigrande, verdejo "

Cerveza con y sin alcohol

Agua mineral sin gas

Precio/ invitado desde 29 €

(IVA no incluido)
19 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

CBE catering
Since 1991

COCKTAIL II

Selección de canapés fríos y calientes

Pudin de centollo y gamba sobre tártara
Petit cône de sobrasada ibérica y lascas de Padano
Ensalada de Wakame
Tomatito relleno de mousse a las finas hierbas
Roulades de salmón ahumado sobre crujiente de maiz
Saam de Nuestra Ensaladilla y microbrotes
Degustación de guacamole con tartar de langostino
Canapé de queso francés, pasas y nuez caramelizada sobre confitura de manzana



Brochetitas de solomillo y reducción de Pedro Ximenez
Buñuelos de Bacalao
Minihamburguesa de ternera " Angus "con foie y cebollita confitada
Gyozas de verduritas y soja
Brochetitas de rape y gambas con chalota y vinagreta de cítricos



Barritas francesas
Inglesitos de ensalada de pavo y queso trufado
Petit Pain Vick en pan de semilla de amapolas

Selección de Quesos acompañados de pan con pasas
(rocas de parmesano, enmental, curado y gouda pesto)
Jamón ibérico de bellota con picos artesanos de Jerez

Selección de Repostería en miniatura y Brochetitas de frutas de temporada

Bodega

Refrescos variados
Vino tinto Rioja " Ramón Bilbao, crianza "
Vino blanco Rueda " Garcigrande, verdejo "

Cerveza con y sin alcohol
Agua mineral sin gas

Precio/ invitado desde 33 €

(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

Galletitas de Grana Padano con hilos de ibérico

Roulades de salmón y pintxo donostiarra sobre crujiente de maíz

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

Degustación de pulpo sobre parmentier de patata trufado

Cucharita de mozarella di bufala y tomate desecado sobre pesto

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

Canapé de jamón de pato con dulce de tomate

Degustación de guacamole con tartar de langostino

Foie de Oca sobre y coulis de arándanos sobre crujiente de brioche





Brochetita de solomillo y verduritas tiernas con reduccion de Pedro Ximenez

Gyozas de langostinos y salsa Teriyaki marinada

Minihamburguesas de pavo con brie

Platillo/ degustación de Carrillada ibérica al Oporto

Brochetita de rape, gambas y chalota con vinagreta de cítricos

Peit Pain Vick en pan de semilla de amapola

Minisandwichs de roast- beef y brotes tiernos

Barritas de salmón ahumado al eneldo

Selección de Quesos acompañados de pan con pasas
(rocas de parmesano, enmental, curado y gouda pesto)

Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez

Selección de Repostería en miniatura y Brochetitas de frutas de temporada

Bodega

Refrescos variados

Vino tinto Rioja " Ramón Bilbao, crianza "
Vino blanco Rueda " Garcigrande, verdejo "

Cerveza con y sin alcohol

Agua Mineral sin gas

Precio/ invitado desde 38 €
(IVA no incluido)
27 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

CBE catering
Since 1991

Selección de Vasitos de Temporada

Salmorejo con virutas ibérico y huevo de codorniz

Crema de Calabaza con jenjibre

Crema suave de pera y leche de coco

Crema fina de guisantes con foie y aceite de menta

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

Since 1991

Coffee Breaks 2022

Solicita tu presupuesto

Contacta con nosotros y te lo enviamos personalizado



C/ Ciudad de Frias 24, Nave 48
28021 Madrid.
Tel.: 91 539 99 68 - 91 506 13 19
www.cbecatering.es

Since 1991

Servicio de Coffee Break

Los precios que en ellos se detallan, incluyen:

**** Asesor/ director de Eventos***
**** Mesa vestida de servicio de café***
**** Mesitas altas vestidas de apoyo de invitados***
**** Vajilla, cristalería y cubertería***
**** Servicio de camareros/ as***
**** Transporte y recogida***
**** Limpieza y desinfección con virucidas en zonas de cocina, bodega y mobiliario de sala.***

Los presupuestos que a continuación se detallan son susceptibles de las modificaciones que consideren oportunas.

La duración del servicio de catering se establece en una hora desde la hora prevista del inicio del catering.

Servicio adicional:

.- Brick en envase de cartón de agua mineral sin gas (33 ccl)
.- Zumo de naranja Natural
.- Hora Extra de personal
.- " Nespresso Coffee Station " (Siempre que se contrate con alguno de nuestros servicios de catering):

.- Media jornada (sin servicio de camarero)
.- Jornada completa (sin servicio de camarero)
.- Servicio de camarero

Disponemos de tabla de Alérgenos. Solicitela

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 ***(3 dias antes 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 hará con 3 dias de antelación a la fecha del evento. En el supuesto de asisitir más invitados de los confirmados, se facturarán 3 € (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 ***91 539 99 68- 91 506 13 19*** *y* ***656 925 000- 657 959 439****.*

C/ Ciudad de Frias 24, Nave 48
28021 Madrid.
Tel.: 91 539 99 68 - 91 506 13 19
www.cbecatering.es

CBE catering
Since 1991

COFFEE- BREAK I

Café
Leche (entera y soja)
Infusiones

Minicroissants
Mini- napolitanas de chocolate negro
Mini- gofres y azucar glace

Zumo de naranja
Agua mineral sin gas

Precio/ invitado desde 9 €

(IVA no incluido)
3 piezas de Minibolleria por asistente



COFFEE- BREAK II

Café
Leche (entera y soja)
Infusiones

Selección de Minibollería Artesana

Brochetitas de fruta natural de temporada

Zumo de naranja
Agua mineral sin gas

Precio/ invitado desde 11 €

(IVA no incluido)
3 piezas de Minibollería y 1 brocheta de fruta por asistente



C/ Ciudad de Frias 24, Nave 48
28021 Madrid.
Tel.: 91 539 99 68 - 91 506 13 19
www.cbecatering.es

Since 1991

COFFEE- BREAK III

(Dulce y salado)

Café
Leche (entera y soja)
Infusiones

Selección de Minibollería Artesana

Brochetitas de fruta Natural de temporada

Barritas de salmón ahumado al eneldo
Minichapatinas de tortilla
Inglesitos de ensada de pavo y sésamo

Zumo de naranja
Agua mineral sin gas

Precio/ invitado desde 12,5 €
(IVA no incluido)
2 piezas de Minibolleria, 1 brocheta de frutas y 3 salados por asistente



COFFEE- BREAK " Healthy "

Café
Leche (entera y soja)
Infusiones

Vasito/ degustación de Yogourth griego, muesli y dados de fruta natural

Mini croissants Vegetales

Minisandwhiches de pavo en pan tramezzini blanco

Minisandwichs de salmon ahumado en pan tramezzini integral

Mini- napolitanas de chocolate negro

Brochetitas de fruta Natural de temporada

Zumo de naranja natural
Agua mineral sin gas

Precio/ invitado desde 13,5 €

(IVA no incluido)



C/ Ciudad de Frias 24, Nave 48
28021 Madrid.
Tel.: 91 539 99 68 - 91 506 13 19
www.cbecatering.es

CBE catering

Since 1991

Delivery Service 2021

Solicita tu presupuesto

Contacta con nosotros y te lo enviamos personalizado



Since 1991

Individual Lunch Delivery

El presupuesto solicitado por ustedes incluye:

**** Bandeja individual desechable***
**** Menaje** (fibra de coco y cartón)*
**** Cubiertos** (100% natural)*
**** Servilletas de cocktail desechable***
**** Toallita hidrogel***
**** Transporte y entrega dentro de Madrid Ciudad***

Le ofrecemos nuestros servicios especializados para Eventos con servicio de camareros, cocineros y logística:

√ Coffee Breaks ***√ Cocktails/ aperitivo***
√ Cocktail/ lunch ***√ Finger Buffet***

Condiciones de Contratación

La fecha de nuestro Delivery Service 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 pedido total **2 dias antes del evento**. En caso de anulación por parte del cliente de los servicios contratados, este perderá la cantidad entregada como reserva.

Nuestro Delivery Service solo se realizará para pedidos de 10 unidades.

Los pedidos podrán realizarse con un mínimo de 72 horas.

No se podrán realizar pagos con tarjeta.

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 95 94 39**.

C/ Ciudad de Frias 24, Nave 48
28021 Madrid.
Tel.: 91 539 99 68 - 91 506 13 19
www.cbecatering.es

Since 1991

Individual Lunch Delivery I

1 Mini bol ensalada de pasta fusilli, pollo, tomatitos cherry, aguacate y lascas de parmesano

2 Bocados de Empanada de atún y sofrito mediterraneo

2 Sandwhiches de Salmón ahumado en pan tramenzzini de centeno

Selección de Quesos acompañados de panecillos artesanos
(rocas de parmesano, enmental y gouda con pesto)

Jamón ibérico (cortado a cuchillo)

1 Bol de fruta natural de temporada

Bebida

1 Refresco (lata) ó 1 Brick de Agua mineral sin gas (50 ccl)

Precio/ invitado desde 24 €
(IVA no incluido)

Individual Lunch Delivery II

1 Mini bol de ensalada de queso de cabra, nuez caramelizada y pasas

3 Selección de Sushi (salsa de soja)

1 Pincho de Tortilla de patata

2 Sandwiches de pavo en pan tramenzzini integral

Selección de Ibéricos
(jamón, lomo y salchichón)

1 Bol de fruta natural de temporada

Bebida

1 Refresco (lata) ó 1 Brick de Agua mineral sin gas (50 ccl)

Precio/ invitado desde 24 €

(IVA no incluido)

C/ Ciudad de Frias 24, Nave 48
28021 Madrid.
Tel.: 91 539 99 68 - 91 506 13 19
www.cbecatering.es

Since 1991

Individual Lunch Delivery III

1 Mini bol de ensalada fresca
(brotes tiernos, tomatitos cherry, maiz, aguacate, cebolla morada, zanahoria)

1 Guacamole con tartar de langostino

2 Sandwiches de Roast beef en pan tramenzzini blanco

Selección de Quesos acompañados de panecillos artesanos
(rocas de parmesano, enmental y gouda con pesto)

Jamón ibérico (cortado a cuchillo)

1 Bol de Fruta Natural de temporada

Bebida

1 Refresco (lata) ó 1 Brick de Agua mineral sin gas (50 ccl)

Precio/ invitado desde 24 €

(IVA no incluido)

Individual Lunch Delivery IV

1 Mini bol de Nuestra Ensaladilla con micro- brotes

1 Vasito/ desgustación de Salmorejo con virutas de ibérico y huevo de codorniz

1 Pincho de Tortilla de patata

2 Sandwiches de pavo en pan tramenzzini integral

Selección de Quesos acompañados de panecillos artesanos
(rocas de parmesano, enmental y gouda con pesto)

Jamón ibérico (cortado a cuchillo)

1 Bol de Fruta Natural de temporada

Bebida

1 Refresco (lata) ó 1 Brick de Agua mineral sin gas (50 ccl)

Precio/ invitado desde 24 €

(IVA no incluido)

C/ Ciudad de Frias 24, Nave 48
28021 Madrid.
Tel.: 91 539 99 68 - 91 506 13 19
www.cbecatering.es

Since 1991

Individual Brunch Delivery I

1 Pincho de Tortilla de patata

2 Sandwiches de pavo en pan tramenzzini integral

Selección de Quesos acompañados de panecillos artesanos
(rocas de parmesano, enmental y gouda con pesto)

Jamón ibérico (cortado a cuchillo)

1 Bol de Fruta Natural de temporada

Bebida

1 Refresco (lata) ó 1 Brick de Agua mineral sin gas (50 ccl)

Precio/ invitado desde 20 €

(IVA no incluido)

Individual Brunch Delivery II

1 Mini bol de ensalada fresca
(brotes tiernos, tomatitos cherry, maiz, aguacate, cebolla morada, zanahoria)

1 Vasito/ desgustación de Salmorejo con virutas de ibérico y huevo de codorniz

2 Sandwhiches de Salmón ahumado en pan tramenzzini de centeno

Selección de Quesos acompañados de panecillos artesanos
(rocas de parmesano, enmental y gouda con pesto)

Selección de Ibéricos
(jamón, lomo y salchichón)

1 Bol de Fruta Natural de temporada

Bebida

1 Refresco (lata) ó 1 Brick de Agua mineral sin gas (50 ccl)

Precio/ invitado desde 21 €

(IVA no incluido)

C/ Ciudad de Frias 24, Nave 48
28021 Madrid.
Tel.: 91 539 99 68 - 91 506 13 19
www.cbecatering.es

CBE catering

Since 1991

Individual Lunch Delivery
(Vegetariano)

1 Mini bol de ensalada fresca
(brotes tiernos, tomatitos cherry, maiz, aguacate, cebolla morada, zanahoria)

1 Degustación de ensaladilla " Vegetal " y microbrotes

1 Gazpacho

1 Pincho de Tortilla de patata

2 Minicroissants Vegetales

Selección de Quesos acompañados de panecillos artesanos
(rocas de parmesano, enmental y gouda con pesto)

1 Bol de Fruta Natural de temporada

Bebida

1 Refresco (lata) ó 1 Brick de Agua mineral sin gas (50 ccl)

Precio/ invitado desde 24 €

(IVA no incluido)

Individual Lunch Delivery
(Vegano)

1 Mini bol de ensalada fresca
(brotes tiernos, tomatitos cherry, maiz, aguacate, cebolla morada, zanahoria)

1 Degustación de Hummus de garbanzos y crudités

1 Gazpacho

1 Degustación de ensaladilla " Vegana " y microbrotes

Selección de Quesos Veganos y panecillos artesanos

Selección de embutidos Veganos

1 Bol de Fruta Natural de temporada

Bebida

1 Refresco (lata) ó 1 Brick de Agua mineral sin gas (50 ccl)

Precio/ invitado desde 24 €

(IVA no incluido)

C/ Ciudad de Frias 24, Nave 48
28021 Madrid.
Tel.: 91 539 99 68 - 91 506 13 19
www.cbecatering.es

CBE catering

Since 1991

Individual Lunch Delivery
(Gluten Free)

1 Mini bol de ensalada fresca
(brotes tiernos, tomatitos cherry, maiz, aguacate, cebolla morada, zanahoria)

1 Degustación de ensaladilla y microbrotes

1 Guacamole y tartar de langostinos con crujiente de maiz

1 Pincho de Tortilla de patata

1 Sandwich de pavo y 1 Sandwich de salmón ahumado

Selección de Quesos
(rocas de parmesano, enmental y gouda con pesto)

Jamón ibérico (cortado a cuchillo)

1 Bol de Fruta Natural de temporada

Bebida

1 Refresco (lata) ó 1 Brick de Agua mineral sin gas (50 ccl)

Precio/ invitado desde 24 €

(IVA no incluido)

Individual Lunch Delivery
(Sin Lactosa)

1 Mini bol ensalada de pasta fusilli, pollo, tomatitos cherry, cebolla morada y aguacate

1 Vasito/ desgustación de Salmorejo con virutas de ibérico y huevo de codorniz

1 Guacamole y tartar de langostinos con crujiente de maiz

1 Pincho de Tortilla de patata

2 Sandwiches de atún y mostaza dulce alemana

Selección de Ibéricos
(jamón, lomo y salchichón)

1 Bol de Fruta Natural de temporada

Bebida

1 Refresco (lata) ó 1 Brick de Agua mineral sin gas (50 ccl)

Precio/ invitado desde 24 €

(IVA no incluido)

C/ Ciudad de Frias 24, Nave 48
28021 Madrid.
Tel.: 91 539 99 68 - 91 506 13 19
www.cbecatering.es

CBE catering

Since 1991

Otros platos Delivery

Barrita francesa (tomate, pavo y queso brie)

Minichapatinas de Pintxo a la donostiarra

Sandwhiches de bacon y huevo

Sandwiches de pavo y queso con trufa negra

Sandwiches de jamón cocido y queso Edam

Emparedados de jamón York y huevo cocido

Mini Bol de ensalada de Wakame y dados de salmón con salsa teriyaki

Brownie

Mousse de Chessecake

C/ Ciudad de Frias 24, Nave 48
28021 Madrid.
Tel.: 91 539 99 68 - 91 506 13 19
www.cbecatering.es

CBE catering

Since 1991

Gourmet Experience 2022

Solicitanos presupuesto y te lo enviamos 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

El presupuesto solicitado por ustedes incluye:

*** Paquete individual seleccionado (ver descripción)**
*** Carta descriptiva del producto**
*** Servilletas de cocktail desechable**
*** Toallita hidrogel**
*** Transporte y entrega personalizada en cada dirección el día antes (solo en Comunidad de Madrid).**

.- Coste para envíos fuera de la Comunidad de Madrid

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 dias 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

Jamón ibérico de cebo (80 grs) cortado a cuchillo
Jamón ibérico de bellota (80 grs) cortado a cuchillo
Jamón ibérico de bellota puro (80 grs) cortado a cuchillo
Picos artesanos (invididual)

Vino tinto Ribera del Duero " Matarromera, crianza " (botella de 75 cl)
Vino tinto Rioja " Ramón Bilbao, crianza "(botella de 75 cl)
Vino Manzanilla " la Guita " (botella de 75 cl)

Precio/ invitado desde 81,5 €
(IVA no incluido)

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:75 €
(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 60 €
(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

Otros Quesos

Queso semicurado (50 grs) Mahón "vaca "

Queso Idiazabal

Queso Gouda "Viejo "

Queso Parmigiano Reggiano

Nuestra Bodega Vinos y Cervezas
Consultar precios para cambiar las bebidas

- *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 º- 22 º

√ Jamón **Iberico 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 Descritiva

Temperatura de consumo 20 º- 23 º

√ **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 18meses

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

C/ Ciudad de Frias 24, Nave 48
28021 Madrid.
Tel.: 91 539 99 68 - 91 506 13 19
www.cbecatering.es

√ 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.

C/ Ciudad de Frias 24, Nave 48
28021 Madrid.
Tel.: 91 539 99 68 - 91 506 13 19
www.cbecatering.es

CBE catering

Since 1991

Eventos Particulares 2022

Solicita tu presupuesto

Contacta con nosotros 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. Solicitela

Para eventos que se realicen durante el año 2022, le incluimos nuestro servicio de cocteleria (Mojitos y Coctel San Francisco) 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 dias 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 **91 505 13 19-539 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

Roulade de salmón ahumado y cangrejo sobre crujiente de maiz

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



Minichapatinas de Magret de pato y salsa hoisin

Petit Pain Vick en pan de semilla de amapolas

Selección de quesos acompañados de pan crujiente con pasas
(Rocas de parmesano, enmental, 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

Vino tinto Rioja " Ramón Bilbao, crianza "
Vino blanco Rueda " Garcigrande, verdejo "

Cerveza con y sin alcohol

Mojitos y Coctel San Francisco

Precio/ invitado desde 36 €

(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

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 pudin de centollo y gamba sobre tártara

Foie de Oca y coulis de arándanos sobre crujiente de Brioche

Vasito/ degustación de crema de Temporada
(seleccione entre nuestras sugerencias)

Brochetita de rape y gambas con chalota y vinagreta de cítricos

Brochetitas de pollo yakitory

Mini-hamburguesa de ternera " Angus " con foie y chalota confitada

Croquetitas caseras de ibérico

Crujiente de verduras en pasta filo y salsa de soja

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 con pasas
(Rocas de Parmesano, enmental, 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 y Coctel San Francisco

Precio/ invitado desde 38 €

(IVA no incluido)
22 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

CBE catering
Since 1991

COCKTAIL III

Selección de canapés fríos y calientes

Espuma de Parmesano y virutas de cecina de Leon

Foie de Oca y coulis de arándanos sobre crujiente de Brioche

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

Solomillo de Salmón, aguacate y mango

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



Hojaldrines variados y sesamo

Mini- hamburguesitas de pavo y brie

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 queso trufado

Barritas francesas

Jamón ibérico de bellota con picos artesanos de Jerez

Selección de quesos con de pan crujiente con 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 y Coctel San Francisco

Precio/ invitado desde42 €

(IVA no incluido)
26 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

CBE catering

Since 1991

Selección de Vasitos de Temporada

Salmorejo con virutas ibérico y huevo de codorniz
Crema de Calabaza con jenjibre
Crema suave de pera y leche de coco
Crema fina de guisantes con foie y aceite de menta

NUESTROS PLATILLOS DEGUSTACIÓN

Rissoto de boletus y Parmesano
Pollo al curry
Arroz mixto (del señoret)
Arroz de verduras
Carrillada ibérica al Oporto
Lomo de merluza, salsa romesco y arroz salvaje

NUESTROS CORNERS/ GASTRONOMICOS

Corner de Quesos

Bodegón de Selección de diferentes Quesos del Mundo
(panes tostados, pasas, membrillo, 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……







C/ Ciudad de Frias 24, Nave 48
28021 Madrid.
Tel.: 91 539 99 68 - 91 506 13 19
www.cbecatering.es

Since 1991

SERVICIOS ADICIONALES

Alquiler de perchero (50 perchas y numeros)

Servicio de Barra Libre:

OPCION 1.- Barra libre con servicio de camarero, hielo y cristalería (las bebidas serán suministradas por ustedes)

60 € camarero/ hora

OPCION 2.- Barra libre completa (servicio de camarero, hielo, cristalería y bebidas)
(incluye mojitos)

1 hora
2 horas
3 horas o más

Recogida de material al dia siguiente

C/ Ciudad de Frias 24, Nave 48
28021 Madrid.
Tel.: 91 539 99 68 - 91 506 13 19
www.cbecatering.es

CBE catering

Since 1991

Comuniones 2022

Cocktail/ almuerzo

Solicita tu presupuesto

Contacta con nosotros y te lo enviamos personalizado



Since 1991

Servicio de Cocktail/ Almuerzo

El presupuesto solicitado por ustedes incluye:

*** Cristalería, menaje, etc...**
*** Servicio de camareros**
*** Mesas altas de cocktail vestidas**
*** 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 del inicio del acto.

Disponemos de tabla de Alérgenos. Solicitela

Complementos:

Mesa redonda vestida y 8 sillas con funda
Centro de flor natural
Silla con funda (adicional)

Para todas las comuniones durante el año 2022, le incluimos nuestro servicio de cocteleria " Mojitos y Coctel San Francisco " 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. El resto de la cantidad restante se hará mediante transferencia bancaria o en efectivo a la recepción de la factura. 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 **4 dias antes** de la fecha del evento.

Les recordamos que para cualquier aclaración, no dude en llamarnos a los teléfonos **91 539 99 68- 91 50613 19** y **656 925 000-657 959 439**.

CBE catering

C/ Ciudad de Frias 24, Nave 48
28021 Madrid.
Tel.: 91 539 99 68 - 91 506 13 19
www.cbecatering.es

CBE catering
Since 1991

COCKTAIL/ Almuerzo I







Selección de canapés fríos y calientes

Tartlets de Pintxo a la Donostiarra con tartar de pepinillo
Canapé de jamón de pato con dulce de tomate
Petit cône de sobrasada ibérica y lascas de parmesano
Falso Steak tartar y mostaza de Dijón
Degustación de Guacamole, burrata y edamame
Foie de Oca y coulis de arándanos sobre crujiente de Brioche
Vasito de salmorejo con virutas de ibérico y huevo de codorniz

Brochetitas de solomillo con verduritas y reducción de PX
Hojaldrines variados y ajonjolí
Crujiente de verduras en pasta filo y salsa de soja
Mini-hamburguesa de ternera " Angus " con foie y chalota confitada
Gyozas de pollo y salsa teriyaki marinada
Croquetitas caseras de ibérico

Barritas de salmón ahumado y queso fresco al eneldo
Minichapatinas de Roast beef y microbrotes
Pêtit pain Vick y semilla de amapolas

Selección de quesos del país acompañados de pan de pasas
(Rocas de parmesano, enmental, gouda pesto y curado)
Jamón ibérico de bellota y picos artesanos de Jerez

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

Café, leche e infusiones

Bodega

Refrescos variados

Vino tinto Rioja " Ramón Bilbao, crianza "
Vino blanco Rueda " Garcigrande, verdejo "

Cerveza con y sin alcohol

Mojitos y Coctel San Francisco

Precio/ invitado desde 40 €
22 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

CBE catering
Since 1991

COCKTAIL/ Almuerzo II







Selección de canapés fríos y calientes

Petit cône de hummus y pias de calabaza
Roulade de salmón ahumado y pintxo a la donostiarra
Espuma de parmesano con virutas de cecina de Leon
Foie de oca y coulis de arándanos sobre crujiente de brioche
Saam de nuestra Ensaladilla con microbrotes
Degustación de Guacamole y tartar de langostino
Canapé de queso francés, pasas y nuez caramelizada sobre confitura de manzana
Cucharita de pudin de centollo y gamba sobre tártara

Brochetita de pollo Yakitory y naranja
Envoltura de gamba en masa brick y salsa agridulce
Croquetitas caseras de ibéricos
Crujiente de verduras en pasta filo y salsa de soja
Brochetitas de rape y gambas con chalota y vinagreta de cítricos

Platillo degustación (seleccione entre nuestras sugerencias)

Pancitos de Magret de pato y salsa hoisin
Inglesitos de ensalada de pavo y sésamo
Minichapatinas de atún a la mostaza dulce

Selección de quesos del acompañados de pan de pasas
(Rocas de Parmesano, enmental, gouda al pesto y curado)
Jamón ibérico de bellota y picos artesanos de Jerez

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

Café, leche e infusiones

Bodega

Refrescos variados

Vino tinto Rioja " Ramón Bilbao, crianza "
Vino blanco Rueda " Garcigrande, verdejo "

Cerveza con y sin alcohol

Mojitos y Coctel San Francisco

Precio/ invitado desde 45 €
(IVA no incluido)
24 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

CBE catering
Since 1991

NUESTROS PLATILLOS DEGUSTACIÓN

Rissoto de boletus y Parmesano
Pollo al curry sobre arroz basmati
Arroz mixto (del señoret)
Arroz de verduras
Carrillera ibérica al Oporto
Rape en salsa de gamba roja
Lomos de merluza sobre romesco y arroz salvaje

Menú Infantil

Panecillos de bocaditos de tortilla de patata

Snacks Variados

Mini-empanadillas de atún

Croquetas de jamón

Picolinis

Minihamburgesitas de ternera

Minisandwiches de jamón y queso

Nugetts de pollo y salsa ketchup

Tarta o Selección de Pastelería

Bodega

Refrescos variados

Agua mineral sin gas

Precio/ invitado desde 25 €
(IVA no incluido)

C/ Ciudad de Frias 24, Nave 48
28021 Madrid.
Tel.: 91 539 99 68 - 91 506 13 19
www.cbecatering.es

CBE catering

Since 1991

SERVICIOS ADICIONALES

.- Tarta Personalizada de Fondant

.- Carrito de Crepes y/ o perritos

.- Barra libre:

OPCIÓN 1.- Barra libre con servicio de camarero, hielo y cristalería
(Todas las bebidas serán suministradas por ustedes)

OPCIÓN 2.- Barra libre completa
(servicio de camarero, hielo, cristalería y bebidas)

1 hora
2 horas
3 horas o más

.- Recogida de mobilario al dia siguiente

C/ Ciudad de Frias 24, Nave 48
28021 Madrid.
Tel.: 91 539 99 68 - 91 506 13 19
www.cbecatering.es

CBE catering

Since 1991

Comuniones 2022

Cocktail con plato sentado

Solicita tu presupuesto

Contacta con nosotros y te lo enviamos personalizado



Since 1991

SERVICIO DE COCKTAIL + PLATO

El presupuesto solicitado por ustedes incluye:

**** Cristalería, menaje, etc...***
**** Mesitas altas de cocktail vestidas***
**** Mesas redondas vestidas***
**** Sillas***
**** Centro de flor natural para las mesas redondas***
**** Servicio de camareros y camareras***
**** Personal de cocina***
**** Transporte hasta el lugar del acto y recogida***
**** Limpieza de instalaciones de cocina***

La duración del servicio de catering se establece en tres horas como máximo, comenzando desde la hora prevista del inicio del acto.

Disponemos de tabla de Alérgenos. Solicitela



Condiciones de Contratación

La fecha quedará reservada en firme mediante el abono por su parte del 50 % del total de la factura prevista. El resto de la cantidad restante se hará mediante transferencia bancaria o en efectivo a la recepción de la factura. 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 dias antes de la fecha del evento.

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

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 + PLATO I

Selección de canapés fríos y calientes (de pié)



Canapé de queso francés,pasas y nueces caramelizadas sobre confitura de manzana
Envoltura de salmón ahumado y pintxo donostiarra sobre crujiente de maiz
Degustación de Guacamole y tartar de langostino
Petit cône de hummus, pipas de calabaza y aceite de pimentón
Galletitas de Grana Padano e hilos de ibérico
Cucharita de pulpo sobre parmentier de patata trufado



Hojaldrines variados y sésamo
Croquetitas caseras de jamón ibérico
Envoltura de langostino en masa brick y salsa agridulce
Gyozas de pollo , salsa teriyaki marinada

Inglesitos de ensalada de pavo y ajonjolí
Petit pain Vick en pan de semilla de amapolas

Servido en mesa



Salmorejo con virutas de ibérico y huevo de codorniz
Brochetitas de Solomillo y verduritas tiernas con reducción de Pedro Ximenez
Selección de quesos acompañados de pan tostado, pasas y cerezas deshidratadas
(Rocas de parmesano, Enmental, Gouda pesto y curado)
Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez

Paella Mixta (del señoret) o Arroz A banda
Arroz con Bogavante (incremento de 7 €/ invitado)

Tarta ó Selección de pastelería
Café e infusiones

Bodega

Coca-cola
Coca-cola Zero
Naranja
Limón

Vino tinto Rioja " Ramón Bilbao, crianza "
Vino blanco Rueda " Garcigrande, verdejo "

Agua mineral sin gas
Cerveza con y sin alcohol

Precio/ invitado desde 52 €
(IVA no incluido)

C/ Ciudad de Frias 24, Nave 48
28021 Madrid.
Tel.: 91 539 99 68 - 91 506 13 19
www.cbecatering.es

CBE catering
Since 1991

COCKTAIL + PLATO II

Selección de canapés fríos y calientes (de pié)



Galletitas de Grana Padano con hilos de ibérico
Falso Steak tartar y mostaza de Dijón
Rollito de espárrago triguero y cilantro
Canapé de jamón de pato con dulce de tomate
Petit cône de sobrasada ibérica y lascas de padano

Brochetitas de rape y gambas con chalota y vinagreta de cítricos
Hojaldrines variados y sésamo
Crujiente de verduras en pasta filo y salsa oriental
Croquetitas de boletus y trufa negra
Buñuelos de bacalao



Barritas de salmón ahumado y queso fresco al eneldo
Minichapatinas de Roast beef y rúcula

Servido en mesa



Salmorejo con virutas de ibérico y huevo de codorniz
Degustación de pulpo y parmentier de patata trufado
Brochetitas de Pollo Yakitory y naranja
Selección de quesos acompañados de pan tostado, pasas y cerezas deshidratadas
(Rocas de parmesano, Enmental, Gouda al pesto y curado)
Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez

Solomillo de buey acompañado de láminas de patatas horneadas y cebollitas confitadas

Tarta o Selección de pastelería
Café e infusiones

Bodega

Coca-cola
Coca-cola Zero
Naranja
Limón

Vino tinto de Rioja " Ramón Bilbao, crianza "
Vino blanco de Rueda " Garcigrande, verdejo "

Agua mineral sin gas
Cerveza con y sin alcohol

Precio/ invitado desde 59 €
(IVA no incluido)

C/ Ciudad de Frias 24, Nave 48
28021 Madrid.
Tel.: 91 539 99 68 - 91 506 13 19
www.cbecatering.es