



Since 1991

Cocktails/ Aperitivo 2019

Envíanos un mail con tu celebración y te enviaremos un presupuesto personalizado con los precios





Since 1991

Servicio de Cocktails/ Aperitivo 2019

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*
- * *Añadir Selección de pastelería o Brochetitas de frutas*
- * *Añadir Cava Brut Nature*
- * *Sushiman (Showcooking)*
- * *Mobiliario Chill out*

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 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 5 € (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- 91 539 99 68 y 656 925 000- 657 959 439.



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 jamón de pato con dulce de tomate

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 cerezas deshidratadas
(rocas de parmesano, emmental, 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



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 sobrasada ibérica y lascas de Parmesano

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 cerezas deshidratadas y nueces
(rocas de parmesano, emmental, curado y gouda pesto)*

Jamón ibérico de bellota con picos 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



Since 1991

COCKTAIL/ aperitivo III

Selección de canapés fríos y calientes

Cucharitas de tomatito desecado y mozzarella di bufala sobre pesto

Falso Steak tartar y mostaza de Dijón

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

Ceviche de Corvina y jugo de Cali

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 de Jerez

Selección de Pastelería francesa ó Brochetitas de fruta 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



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 de Jerez y regañás

Corner Oriental (4 piezas/ invitado- 6 piezas invitado)

Selección de Sushi, maki, california rolls, sashimi.....



NOTA: *Estos precios se aplicarán como incremento a cualquiera de los cocktails seleccionados*