



Since 1991

Cocktails 2020

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





Since 1991

Servicio de Cocktail

El presupuesto solicitado por ustedes incluye:

- * Director/asesor de eventos*
- * Cristalería, menaje, etc...*
- * 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 del inicio del acto.

En cumplimiento del Reglamento (UE) Nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Puede dirigirse a nuestro personal para solicitar dicha información.

Condiciones de Contratación



- Estos precios son aplicables para eventos de más de 35 invitados.*
- En el supuesto de se menos invitados, se aplicará un incremento de 3€/ invitado (IVA no incluido)*

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 días 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 91 506 13 19 ó 91 539 99 68 y 656 92 50 00 – 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

COCKTAIL I

Selección de canapés fríos y calientes



Cucharita de pudín de centollo y gambas sobre tártara
Galletitas de Grana Padano con hilos de ibérico
Envoltura de salmón y cangrejo sobre crujiente de maíz
Tartlets de pintxo a la donostiarra con tartar de pepinillos
Foie de Oca y coulis de arándanos sobre crujiente de Brioche
Canapés de queso francés, pasas y nuez caramelizada
Petit cône de Hummus y pipas de calabaza
Degustación de guacamole con tartar de langostino
Espuma de parmesano con virutas de cecina
Hojaldrines variados y ajonjolí
Crujiente de verduras en pasta filo y salsa agrídulce
Buñuelo de bacalao

Brochetita de solomillo de ternera con verduritas y reducción de Pedro Ximenez
Croquetita casera de ibéricos y setas

Inglesitos de ensalada de pavo y sésamo

Miniemparedados Vick en pan tramenzinno

Tabla de quesos acompañado de pan de centeno, pasas y cerezas deshidratadas

Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez

Selección de Pastelería francesa

Bodega

Coca-cola
Coca-cola cero
Naranja
Limón

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

Agua mineral sin gas
Cerveza
Cerveza sin alcohol

20 piezas saladas y 2 dulces

COCKTAIL II

Selección de canapés fríos y calientes



Tartlets de chatka a la Donostiarra con virutas de olivas verdes
Canapé de jamón de pato con dulce de tomate
Petit cône de sobrasada ibérica y lascas de parmesano
Petit Gouda y nueces caramelizada
Degustación de pulpo sobre cama de patata y manzana al aceite de pimentón
Foie de Oca y coulis de arándanos sobre crujiente de Brioche
Vasito degustación de ensaladilla con ventresca de atún
Brochetita de solomillo y verduritas tiernas con reducción de Pedro Ximenez
Hojaldrines variados y ajonjolí

Mini-hamburguesa de ternera con foie y chalota confitada
Gyozas de pollo con salsa teriyaki
Envoltura de gamba en masa brick y salsa agridulce
Platillo degustación (seleccione entre nuestras sugerencias)



Barritas de salmón ahumado y queso fresco al eneldo
Inglesitos de ensalada de pavo y sésamo
Pêtit pain Vick y semilla de amapolas
Tabla de quesos acompañados de pan de centeno, pasas y cerezas deshidratadas
(Rocas de Parmesano, enmental, gouda con pesto)
Jamón ibérico de bellota



Selección de pastelería francesa

Bodega

Coca-cola
Coca-cola cero
Naranja
Limón

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

Agua mineral sin gas
Cerveza
Cerveza sin alcohol

25 piezas saladas y 2 dulces



Since 1991

COCKTAIL III

Selección de canapés fríos y calientes

- Galletitas de Grana Padano con hilos de ibérico
- Rollito de espárrago triguero y cilantro
- Petit cône de hummus, pipas de calabaza y pimentón
- Foie de oca y coulis de arándanos sobre crujiente de brioche
- Petit gouda y nueces caramelizadas
- Degustación de Guacamole y tartar de langostino con crujiente de maiz
- Cucharita de lomo de salmón ahumado sobre crema de aguacate y mango al eneldo
- Canapé de queso francés, pasas y nuez caramelizada sobre confitura de manzana
- Brochetita de pollo yakitori
- Hojaldrines variados y sesamo
- Envoltura de gamba en masa brick y salsa agridulce
- Croquetita de ibéricos
- Buñuelos de bacalao
- Crujiente de verduras en pasta filo y salsa de soja
- Brochetita de rape y gambas con chalota
- Platillo degustación (seleccione entre nuestras sugerencias)**



- Mini-emparedados Vick en pan de semilla de amapola
- Inglésitos de ensalada de pavo y sésamo
- Minisandwich de roast-beef con rúcula y mostaza dulce
- Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez
- Lomo ibérico de bellota con picos de Jerez
- Tabla de quesos con de pan de centeno, pasas y cerezas deshidratadas (rocas de parmesano, enmental, gouda al pesto)

Selección de pastelería francesa

Bodega

- Coca-cola
- Coca-cola cero
- Naranja
- Limón

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

- Agua mineral sin gas
- Cerveza
- Cerveza sin alcohol

30 piezas saladas y 2 dulces



Since 1991

NUESTROS PLATILLOS DEGUSTACIÓN

*Rissoto de boletus y Parmesano
Pollo al curry sobre arroz basmati
Albondiguillas de rabo de toro
Arroz mixto (del señoret)
Arroz de verduras
Carrillera ibérica sobre crema de patata y salsa Oporto*

NUESTROS CORNERS GASTRONOMICOS

Corner de Quesos

*Bodegón de Selección de diferentes quesos del mundo
(panes tostados, dados de membrillo de Avila, 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

Servicio de Cortador de jamón (El jamón lo dispone el cliente)

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



SERVICIOS ADICIONALES

Alquiler de perchero (50 perchas y numeros)

En el supuesto de querer usted continuar el evento con barra libre, le ofrecemos varias posibilidades:

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

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

1 hora

2 horas

3 horas o más

Recogida de material al día siguiente