



Since 1991

Cocktails 2019

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





Since 1991

Servicio de Cocktail 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, 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. Solicítela

A la vez le ofrecemos nuestros servicios complementarios:

- * *Maestros cortadores de jamón*
- * *Coctelería profesional*
- * *Añadir Selección de pastelería o Brochetitas de frutas..... + 1, 5 €*
- * *Añadir Cava Brut Nature..... + 1,5 €*
- * *Añadir Gin Tonics y mojitos (durante el cocktail) + 3 €*
- * *Añadir café (final del cocktail)..... + 1 €*
- * *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 91 539 99 68- 91 506 13 19 y 657 95 94 39- 656 925 000.



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

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, 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

COCKTAIL I

Selección de canapés fríos y calientes

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

Galletitas de Grana Padano con hilos e ibérico

Rollito de espárrago triguero y cilantro

Petit cône de ganache de foie de Oca y pistachos

Espuma de parmesano y virutas de cecina de Leon

Cucharita de pulpo sobre parmentier de patata trufado

Canapés de jamón de pato y dulce de tomate

Tartar de langostino y guacamole sobre crujiente de maíz



Hojaldrines variados y ajonjolí

Minihamburguesa de ternera con foie y cebollita confitada

Buñuelos de bacalao

Gyozas de pollo y verduritas co salsa teriyaki marinada

Minichapatinas de Roast beef y rúcula

Barritas de salmón ahumado al eneldo

*Selección de quesos acompañados de pan con pasas y cerezas deshidratadas
(rocas de parmesano, enmental, curado y gouda pesto)*

Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez



Selección de Pastelería francesa ó 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

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



Since 1991

COCKTAIL II

Selección de canapés fríos y calientes

Cucharita de pulpo sobre parmentier de patata trufado

Petit cône de sobrasada ibérica y lascas de Padano

Envoltura de salmón ahumado sobre crujiente de maíz

Bouquet de ensaladilla, microbrotes y ventresca

Degustación de guacamole con tartar de langostino y crujiente de maíz

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

Ceviche de corvina y jugo de Cali



Brochetitas de solomillo y reducción de Pedro Ximenez

Hojaldrines variados y ajonjolí

Buñuelos de Bacalao

Platillo/ degustación de Pollo al Curry

Miniquiche Lorraine

Brochetitas de rape y gambas con chalota y vinagreta de cítricos



Barritas francesas

Inglesitos de ensalada de pavo y sésamo

Petit Pain Vick en pan de semilla de amapolas

*Selección de Quesos acompañados de pan con pasas y cerezas deshidratadas
(rocas de parmesano, emmental, curado y gouda pesto)*

Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez

Selección de pastelería francesa ó 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

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

Envoltura de salmón y pintxo donostiarra sobre crujiente de maíz

Vasito degustación de salmorejo con virutas de ibérico y huevo de codorniz

Ceviche de corvina y jugo de Cali

Cucharita de mozzarella di bufala y toate 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 y crujiente de maíz

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



Brochetita de solomillo y verduritas tiernas con reduccion de Pedro Ximenez

Croquetitas caseras de boletus y trufa negra

Gyozas de pollo salsa Teriyaki marinada

Minihamburguesas de ternera y foie con cebollita confitada

Buñuelos de bacalao

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, rúcula y mostaza dulce

Inglésitos de ensalada de pavo y sésamo

Barritas de salmón ahumado al eneldo

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

(rocas de parmesano, enmental, curado y gouda pesto)

Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez

Selección de pastelería francesa o 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

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



NUESTROS CORNERS/ GASTRONOMICOS

Corner de Quesos

*Bodegón de Selección de diferentes Quesos del Mundo
(panes tostados, pasas, nueces y fruta 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