



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...*
- * *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*
- * *Sushiman (Showcooking)*
- * *Mobiliario Chill out*
- * *Añadir Selección de Repostería en miniatura o Brochetitas de frutas*
- * *Añadir Cava "Brut Nature"*
- * *Añadir Coctel "Mimosa"*
- * *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 **6 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 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 **91 506 13 19- 91 539 99 68 y 656 925 000 -657 95 94 39**.



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 fruta deshidratada
(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

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 fruta deshidratada
(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

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 pulpos obre 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 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 artesanos 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 hummus, pipas de calabaza y aceite de pimentón

Espuma de parmesano y virutas de cecina de Leon

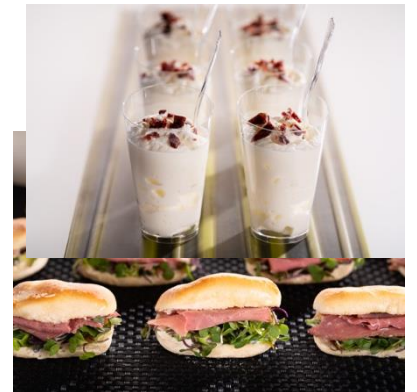
Cucharita de pulpo sobre parmentier de patata trufado

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 con salsa teriyaki marinada

Minichapatinas de Roast beef y rúcula

Barritas de salmón ahumado al eneldo

*Selección de quesos acompañados de pan con pasas y fruta deshidratada
(rocas de parmesano, emmental, curado y gouda pesto)*

Jamón ibérico de bellota con picos artesanos de Jerez

Selección de Repostería en miniatura 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

Pudín de centollo y gamba sobre tártara

Petit cône de sobrasada ibérica y lascas de Padano

Ensalada de Wakame

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



Brochetitas de solomillo y reducción de Pedro Ximenez

Hojaldrines variados y ajonjolí

Buñuelos de Bacalao

Minihamburguesa de ternera 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 sésamo

Petit Pain Vick en pan de semilla de amapolas

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

Jamón ibérico de bellota con picos artesanos de Jerez

Selección de Repostería en miniatura 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

Ensalada de Wakame

Cucharita de mozzarella 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 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

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 y brotes tiernos

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

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

