



Since 1991

Cocktails 2019

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





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



Since 1991

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
 Hojaldres variados y ajonjolí
 Crujiente de verduras en pasta filo y salsa agri dulce
 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

Cava Brut Nature

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



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
Cava Brut Nature

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

Inglesitos 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

Cava Brut Nature

30 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

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

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



25 Aniversario

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 consultar precios

Recogida de material al día siguiente..... (consultar precios)

C/ CIUDAD DE FRIAS 24, NAVE 48

28021 MADRID.

TEL.: 91 539 99 68 - 91 506 13 19

www.cbecatering.es