



Since 1991

Comuniones 2019

cocktail/ almuerzo y menú en mesa

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



C/ CIUDAD DE FRIAS 24, NAVE 48
28021 MADRID.

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

www.cbecatering.es



Since 1991

Servicio de Cocktail/ Almuerzo

El presupuesto solicitado por ustedes incluye:

- * *Cristalería, menaje, etc...*
- * *Servicio de camareros*
- * *Mesas altas de cocktail vestidas (si procede)*
- * *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.

Disponemos de tabla de Alérgenos. Solicítela

Complementos:

Mesa redonda vestida y 8 sillas con funda y lazo
 Centro de flor natural
 Silla con funda y lazo (adicional)

Para todas las comuniones durante el año 2019, le incluimos nuestro servicio de coctelería " Mojitos " SIN CARGO ADICIONAL.



Condiciones de Contratación

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.

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**.

CBE catering



Since 1991

COCKTAIL/ Almuerzo I

Selección de canapés fríos y calientes

Tartlets de Pintxo a la Donostiarra con tartar de pepinillo
 Canapé de jamón de pato con dulce de tomate
 Petit cône de sobrasada ibérica y lascas de parmesano
 Falso Steak tartar y mostaza de Dijón
 Degustación de Pulpo y parmentier de patata trufado
 Foie de Oca y coulis de arándanos sobre crujiente de Brioche
 Vasito de salmorejo con virutas de ibérico y huevo de codorniz



Brochetitas de solomillo con verduritas y reducción de Pedro Ximenez
 Hojaldrines variados y ajonjolí
 Crujiente de verduras y salsa Teriyaki
 Mini-hamburguesa de ternera con foie y chalota confitada
 Gyozas de pollo y salsa teriyaki marinada
 Envoltura de gamba en masa brick y salsa agridulce
Platillo degustación (seleccione entre nuestras sugerencias)



Barritas de salmón ahumado y queso fresco al eneldo
 Minichapatinas de Roast beef y rúcula
 Pêtit pain Vick y semilla de amapolas
 Selección de quesos del país acompañados de pan de pasas y cerezas deshidratadas
 (Curado, enmental, gouda pesto y curado)
 Jamón ibérico de bellota y picos de Jerez
 Selección de pastelería francesa ó Tarta
 Café e infusiones



Bodega

Coca-cola
 Coca-cola light
 Naranja
 Limón

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

Agua mineral sin gas

Cerveza con y sin alcohol
 Cava Brut Nature

23 piezas saladas y 2 dulces



Since 1991

COCKTAIL/ Almuerzo II

Selección de canapés fríos y calientes

Galletitas de Grana Padano con hilos de ibérico
Envoltura de salmón ahumado y pintxo a la donostiarra
Espuma de parmesano con virutas de cecina de Leon
Foie de oca y coulis de arándanos sobre crujiente de brioche



Bouquet de ensaladilla, microbrotes y ventresca
Degustación de Guacamole con tartar de langostino
Canapé de queso francés, pasas y nuez caramelizada sobre confitura de manzana
Cucharita de pudín de centollo y gamba sobre tártara



Brochetita de pollo Yakitory y naranja
Hojaldrines variados y sesamo
Envoltura de gamba en masa brick y salsa agridulce
Croquetitas caseras de ibéricos
Crujiente de verduras en pasta filo y salsa de soja
Brochetitas de rape y gambas con chalota y vinagreta de cítricos
Platillo degustación (seleccione entre nuestras sugerencias)

Pancitos de Roast beef y rúcula
Inglesitos de ensalada de pavo y sésamo
Minichapatinas de atún a la mostaza dulce
Selección de quesos del acompañados de pan de pasasa y cerezas deshidratadas
(Rocas de Parmesano, enmental, gouda al pesto y curado)
Jamón ibérico de bellota
Lomo ibérico de bellota

Selección de pastelería francesa ó Tarta
Café e infusiones

Bodega

Coca-cola
Coca-cola Zero
Naranja
Limón

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

Agua mineral sin gas
Cerveza con y sin alcohol
Cava Brut Nature

27 piezas saladas y 2 dulces



Since 1991

NUESTROS PLATILLOS DEGUSTACIÓN

Rissoto de boletus y Parmesano
Pollo al curry sobre arroz basmati
Arroz mixto (del señoret)
Arroz de verduras
Carrillera ibérica al Oporto

Menú Infantil

Panecillos de bocaditos de tortilla de patata

Snacks Variados

Mini-empanadillas de atún

Croquetas de jamón

Picolinis

Minihamburguesitas de ternera

Inglesitos de jamón y queso

Nugetts de pollo y salsa ketchup

Perritos calientes

Tarta o Selección de Pastelería

Bodega

Refrescos variados

Agua mineral sin gas

C/ CIUDAD DE FRIAS 24, NAVE 48

28021 MADRID.

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

www.cbecatering.es



Since 1991

SERVICIOS ADICIONALES

.- Tarta Personalizada de Fondant

.- Candy Bar

.- Barra libre: le ofrecemos 2 opciones:

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 “

1 hora

2 horas

3 horas o más

.- Recogida de mobiliario al día siguiente

*C/ CIUDAD DE FRIAS 24, NAVE 48
28021 MADRID.*

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

www.cbecatering.es



Comuniones 2019

Cocktail con plato sentado

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





Since 1991

SERVICIO DE COCKTAIL + PLATO

El presupuesto solicitado por ustedes incluye:

- * *Cristalería, menaje, etc...*
- * *Mesitas altas de cocktail vestidas*
- * *Mesas redondas vestidas*
- * *Sillas*
- * *Centro de flor natural para las mesas redondas*
- * *Servicio de camareros y camareras*
- * *Personal de cocina*
- * *Transporte hasta el lugar del acto y recogida*
- * *Limpieza de instalaciones de cocina*

La duración del servicio de catering se establece en tres horas como máximo, comenzando desde la hora prevista del inicio del acto.

Disponemos de tabla de Alérgenos. Solicítela

Para todas las comuniones que se realicen durante el año 2019, le incluimos nuestro servicio de coctelería "Mojitos" **SIN CARGO ADICIONAL.**



Condiciones de Contratación

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 3 días antes de la fecha del evento.

Les recordamos que para cualquier aclaración, no dude en llamarnos a los teléfonos **91 506 13 19** y **656 925 000**.

CBE catering



Since 1991

COCKTAIL + PLATO I

Selección de canapés fríos y calientes (de pié)

Canapé de queso francés, pasas y nueces caramelizadas sobre confitura de manzana
Envoltura de salmón ahumado y pintxo donostiarra sobre crujiente de maiz



Degustación de Guacamole y tartar de langostino
Petit cône de hummus, pipas de calabaza y aceite de pimentón
Galletitas de Grana Padano e hilos de ibérico
Cucharita de pulpo sobre parmentier de patata trufado

Hojaldrines variados y sésamo

Croquetitas caseras de jamón ibérico

Envoltura de langostino en masa brick y salsa agridulce

Gyozas de pollo , salsa teriyaki marinada

Inglesitos de ensalada de pavo y ajonjolí

Petit pain Vick en pan de semilla de amapolas



Servido en mesa

Salmorejo con virutas de ibérico y huevo de codorniz

Brochetitas de Solomillo y verduritas tiernas con reducción de Pedro Ximenez

Selección de quesos acompañados de pan tostado, pasas y cerezas deshidratadas

(Rocas de parmesano, Emmental, Gouda pesto y curado)

Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez

Paella Mixta (del señoret) o Arroz A banda

Arroz con Bogavante (incremento de 7 €/ invitado)

Tarta ó Selección de pastelería

Café e infusiones

Bodega

Coca-cola

Coca-cola Zero

Naranja

Limón

Vino tinto Rioja “ Ramón Bilbao, crianza “

Vino blanco Rueda “ Garcigrande, verdejo “

Agua mineral sin gas

Cerveza con y sin alcohol

Cava Brut Nature

C/ CIUDAD DE FRIAS 24, NAVE 48
28021 MADRID.

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

www.cbecatering.es

COCKTAIL + PLATO II

Selección de canapés fríos y calientes (de pié)



Galletitas de Grana Padano con hilos de ibérico
Falso Steak tartar y mostaza de Dijón
Rollito de espárrago triguero y cilantro
Canapé de jamón de pato con dulce de tomate
Petit cône de sobrasada ibérica y lascas de padano

Brochetitas de rape y gambas con chalota y vinagreta de cítricos
Hojaldrines variados y sésamo
Crujiente de verduras en pasta filo y salsa oriental
Croquetitas de boletus y trufa negra
Buñuelos de bacalao



Barritas de salmón ahumado y queso fresco al eneldo
Minichapatinas de Roast beef y rúcula

Servido en mesa



Salmorejo con virutas de ibérico y huevo de codorniz
Degustación de pulpo y parmentier de patata trufado
Brochetitas de Pollo Yakitory y naranja
Selección de quesos acompañados de pan tostado, pasas y cerezas deshidratadas
(Rocas de parmesano, Emmental, Gouda al pesto y curado)

Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez

Solomillo de buey acompañado de láminas de patatas horneadas y cebollitas confitadas

Tarta o Selección de pastelería
Café e infusiones

Bodega

Coca-cola
Coca-cola Zero
Naranja
Limón

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

Agua mineral sin gas
Cerveza con y sin alcohol

Cava Brut Nature



Menú Infantil I

Selección de fiambres y calientes:

Jamón ibérico, lomo ibérico, jamón de York, pavo y queso semi- curado

Nugetts de pollo, minicroquetas de ibérico, miniempanadillas de atún

Hamburguesa de ternera con guarnición de patatas chips

O

Chuletitas de cordero con patatitas chips

Tarta con coulis de frutas

Bodega

Refrescos variados

Agua mineral sin gas

Menú Infantil II

Panecillos de bocaditos de tortilla de patata

Sancoys Variados

Mini-empanadillas de atún

Croquetas de jamón

Picolinis

Minihamburguesitas de ternera

Inglesitos de jamón y queso

Nuggets de pollo y salsa ketchup

Mini perritos calientes

Tarta o Selección de Pastelería

Bodega

Refrescos variados

Agua mineral sin gas



Since 1991

SERVICIOS ADICIONALES

- .- Tarta Personalizada de Fondant*
- .- Candy Bar*
- .- Barra libre: le ofrecemos 2 opciones:*

***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 “*

- 1 hora*
- 2 horas*
- 3 horas o más*

- .- Recogida de mobiliario al día siguiente*