



Since 1991

## *Comuniones 2020*

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





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*



### **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

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, emmental, 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

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](http://www.cbecatering.es)



## *NUESTROS PLATILLOS DEGUSTACIÓN*

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

### *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*

*Sancks Variados*

*Mini-empanadillas de atún*

*Croquetas de jamón*

*Picolinis*

*Minihamburguesitas de ternera*

*Inglesitos de jamón y queso*

*Nugetts 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*



Since 1991

## *Comuniones 2020*

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







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*



### **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 6 días antes de la fecha del evento.*

*Les recordamos que para cualquier aclaración, no dude en llamarnos a los teléfonos 91 506 13 19-90 539 99 68 y 656 925 000-657 959 439.*

# CBE catering

C/ CIUDAD DE FRIAS 24, NAVE 48

28021 MADRID.

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

[www.cbecatering.es](http://www.cbecatering.es)



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 maíz

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

## COCKTAIL + PLATO II

### Selección de canapés fríos y calientes ( de pié )



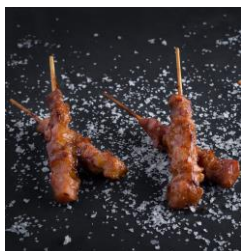
*Galletitas de Grana Padano con hilos de ibérico  
Falso Steak tartar y mostaza de Dijón  
Rollito de espárrago triguero y cilantro  
Canapé de jamón de pato con dulce de tomate  
Petit cône de sobrasada ibérica y lascas de padano*

*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*



Since 1991

### 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*





Since 1991

## Menú Infantil II

*Panecillos de bocaditos de tortilla de patata*

*Sancks Variados*

*Mini-empanadillas de atún*

*Croquetas de jamón*

*Picolinis*

*Minihamburguesitas de ternera*

*Inglesitos de jamón y queso*

*Nugetts 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