



## Take Away 2019

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



SELECCIÓN DE PRODUCTOS PARA TAKE AWAY

Canapés Frios



- Canapé de queso frances, pasas y nueces caramelizadas*
- Canapé de jamón de pato con dulce de tomate*
- Tartlets de Pintxo a la donostiarra y tartar de pepinillo*
- Cucharita de pulpo sobre parmentier de patata trufado*
- Rollitos de espárragos trigueros y cilantro*
- Envolturas de salmón ahumado y pintxo donostiarra sobre crujiente de maiz*
- Galletitas de Granna Padano e hilos de ibérico*
- Degustación de guacamole y tartar de langostino con crujiente de maiz*
- Vasito/degustación de ensaladilla con ventresca y microbrotes*
- Vasito/ degustación de Salmorejo con virutas de ibérico y huevo de codorniz*
- Petit gouda y nuez caramelizada*



Bocaditos



- Pancitos de tortilla de patata y salsa fina*
- Pancitos de jamón ibérico y tumaca al aceite de oliva*
- Pancitos de jamón con brie*

- Barritas de espárragos blancos y cherry*
- Barritas de salmón ahumado y queso fresco al eneldo*
- Barrita francesa ( tomate, pavo y brie )*



- Minichapatinas de atún a la mostaza dulce alemana*
- Minichapatinas de ensalada de Cangrejo con manzana*
- Minichapatinas de sobrasada ibérica con brie*
- Minichapatinas de Roast beef y rúcula*

- Inglésitos de ensalada de pavo*
- Petit pain Vick y semillas de amapolas*
- Petit Pain de queso Edam con bacon y tomate*
- Petit pain de atún, huevo y espárragos blancos*

- Minicroissants vegetales*
- Minicroissants de cangrejo con manzana*
- Medias noches de jamón York y queso*



- Tortilla de patata*
- Empanada de atún*



Since 1991

## Nuestras Tablas

*Jamón ibérico de bellota ( 4 personas... 200 grs )*

*Quesos con pan de centeno, pasas, cerezas deshidratadas y nueces ( 4 personas )  
( Rocas de parmesano, Emmental, Gouda al pesto y Curado )*

*Lomo ibérico de bellota( 4 personas..... 200 grs )*

*Bandeja de ibéricos ( 6 personas )  
( jamón, lomo, chorizo, salchichón )*

*Bandeja/ Selección de embutidos ( 6 personas )  
( daditos de fuet, salchichón ibérico, chorizo ibérico )*



## *Nuestros Postres*

*Selección de pastelería  
Brochetas de frutas de temporada*



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

## SERVICIO DE BEBIDAS

### *Refrescos ( lata )*

*Coca- cola*  
*Coca- cola light*  
*Coca- cola Zero*  
*Fanta de naranja*  
*Fanta de limón*  
*Aquarius ( limó o naranja )*  
*Nestea*

### *Zumos 33 ccl*

*Zumo de naranja*  
*Zumo de tomate*  
*Zumo de piña*

### *Agua 33 ccl*

*Petit agua mineral sin gas*

### *Cerveza ( lata )*

*Normal*  
*Sin alcohol*

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

*NOTA: Estos precios incluyen transporte, vasos de un solo uso, servilletas de cocktail y tenedores de un solo uso*

### *Condiciones de Servicio*

*Nuestro Take Away Service solo se realizará para pedidos de un importe total mínimo de 250 euros ( IVA no incluido ).*

*Los pedidos podrán realizarse con un mínimo de 72 horas.*

*No se podrán realizar pagos con tarjeta.*

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)