



Take Away 2020

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





Since 1991

TAKE AWAY "Lunch I"

Selección de viandas



Canapés de queso francés, pasas y nuez caramelizada sobre confitura de manzana

Rollitos de espárragos trigueros y cilantro

Degustación de ensaladilla, microbrotes y ventresca

Vasitos de Salmorejo con virutas de ibérico y huevo de codorniz



Barritas de Salmón ahumado al eneldo

Minichapatinas de Roast Beef y rúcula

Petit pain Vick en pan de semilla de amapolas

Inglesitos de ensalada de pavo

*Tablas de quesos acompañados de con pasas y picos artesanos
(3 rocas de parmesano, 3 enmental, 3 curado y 2 gouda con pesto)*

Fuentes de jamón ibérico y picos de Jerez



Selección de pastelería

Bodega

Coca colas Zero (lata)

Coca colas (lata)

Bricks de agua mineral sin gas (33 ccl)

NOTA: Este servicio incluye el transporte, servilletas de cocktail y vasos de un solo uso.

C/ CIUDAD DE FRIAS 24, NAVE 48

28021 MADRID.

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

www.cbecatering.es



Since 1991

Take Away " Lunch II "

Selección de viandas



Canapés de jamón de pato y dulce de tomate

Rollitos de espárragos trigueros y cilantro

Degustación de guacamole y tartar de langostino

Degustación de ensaladilla, microbrotes y ventresca

Tortillas de patata



Inglesitos de ensalada de pavo y ajonjolí

Petit pain Vick en pan de semilla de amapolas

Barritas de salmón ahumado al eneldo

Tablas de quesos acompañados de pan con pasasa y picos artesanos

(3 rocas de parmesano, 3 enmental, 3 curado y 2 gouda con pesto)

Fuentes Selección de Ibéricos y picos de Jerez

(jamón, lomo, chorizo y salchichón)

Cuencos de fruta natural de temporada

Bodega

Coca colas Zero (lata)

Coca colas normales (lata)

Bricks de agua (33 ccl)

NOTA: Este servicio incluye el transporte, servilletas de cocktail y vasos de un solo uso.

C/ CIUDAD DE FRIAS 24, NAVE 48

28021 MADRID.

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

www.cbecatering.es



Since 1991

Take Away "Lunch III"

Selección de viandas

Envoltura de salmón ahumado y pintxo a la donostiarra

Cucharita de pulpo sobre parmentier de patata trufado

Canapés de queso francés, pasas y nuez caramelizada sobre confitura de manzana

Vasito/ degustación de Salmorejo con virutas de ibérico y huevo de codorniz



Empanadas de atún y sofrito mediterraneo

Minichapatinas de tortilla y salsa fina

Pancitos de Roast Beef y brotes tiernos

Barritas francesas

Tablas de quesos acompañados de pan con pasas y picos artesanos

(3 rocas de parmesano, 3 enmental, 3 curado y 2 gouda con pesto)

Fuentes de jamón ibérico con picos de Jerez

Cuencos de Futa Natural de temporada



Bodega

Coca colas Zero (lata)

Coca colas normales (lata)

Brickş de agua (33 ccl)

NOTA: *Este servicio incluye el transporte, servilletas de cocktail y vasos de un solo uso.*

C/ CIUDAD DE FRIAS 24, NAVE 48

28021 MADRID.

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

www.cbecatering.es