

Cocktail con salida de humos

CÓNTACTANOS

Telf: +34 689 245 024

cateringalvarodelavega@gmail.com



AV
Alvaro de la Vega
CATERING • EVENTS

Propuestas

Pedido mínimo de contratación : 50 Personas*

Los precios que se presentan a continuación incluyen.
Comida, bebida, el mobiliario para la barra de bebidas y mesas
temáticas de comida, así como el personal necesario (cocineros y camareros).

Los precios presentado se entienden para direcciones dentro de la
M30

Duración: 120 minutos

*Para catering fuera de la M30 y por debajo de nuestro mínimo,
consulte nuestras condiciones.*

Ofrecemos un servicio completo con comida, bebida y personal
necesario (cocinero y/o camareros) y mobiliario para apoyar
comida y bebida.

Disponemos de mobiliario adicional en alquiler que pueden
consultar en nuestra página Opciones de Alquiler para poder
cubrir todas las necesidades en cada evento.

Cocktail 1

- Base de cristal con mortadela trufada y rocas de parmesano
 - Bombones de foie recubiertos de frutos secos caramelizados
 - Gyoza de pato con salsa teriyaki y sésamo
 - Taco de atún con teriyaki y sésamo
 - Falso sushi de salmón y surimi
 - Tortilla de patata sobre pan baguette
 - Empanada de atún
 - Mini coca pimientos queso cabra albahaca
 - Croquetitas de jamón
 - Palomitas de gamba roja en tempura con salsa kimchi
 - Samosa de pollo al curry y manzana
 - Mini hamburguesita con cebolla caramelizada, queso y tomate
 - Cazuelita de mini albondiguillas con arroz
-
- Tarta de chocolate en cuadraditos para coger con la mano
 - Mini tarta de mousse de limón

45,90 €

*IVA no incluido. *Precio por persona calculado para 50 personas. *El precio incluye la comida, bebidas, mesa para la barra de bebidas y personal necesario (cocineros y camareros)





Cocktail 2

- Vasito de crema de calabaza
 - Foie mi cuit a los 3 vinos con Gelatina de Sauternes y pan de pasas
 - Jamón de bellota con picos
 - Base de cristal con mortadela trufada y rocas de parmesano
 - Mini crepe de pato pequinés con salsa de ciruelas
 - Mini blini de salmón con salsa de eneldo
 - Taco de atún con teriyaki y sésamo
 - Cucharita steak tartar
 - Tortilla de patata sobre pan baguette
 - Empanada de atún
 - Croquetitas de jamón
 - Palomitas de gamba roja en tempura con salsa kimchi
 - Solomillitos de pollo en tempura con mayonesa de soja
 - Bikini a la plancha con queso de trufa
 - Mini hamburguesita con cebolla caramelizada, queso y tomate
 - Cazuelita de pollo al curry con arroz o de Albondiguitas con arroz (opción de cazuelita a elegir)
-
- Tarta de chocolate en cuadraditos para coger con la mano
 - Mini tarta de mousse de limón

48,90 €

*IVA no incluido.

*Precio por persona calculado para 50 personas.

*El precio incluye la comida, bebidas, mesa para bebidas y personal necesario (cocineros y camareros).

*Se incluye el personal necesario, mesas para comida y bebidas, decoración correspondiente y mantelería.

Cocktail 3

- Foie mi cuit a los 3 vinos con gelatina de Sauternes y pan de pasas
 - Base de cristal con mortadela trufada y rocas de parmesano
 - Mini crepe de pato pequinés con salsa de ciruelas
 - Mini blini de salmón con salsa de eneldo
 - Taco de atún con teriyaki y sésamo
 - Cucharita steak tartar
 - Ceviche con palomita de cayena
 - Pan bao de panceta marinada
 - Empanada de atún
 - Palomitas de gamba roja en tempura con salsa kimchi
 - Croquetitas de jamón
 - Brocheta de pulpo y gambón a la plancha
 - Solomillitos de pollo en tempura con mayonesa de soja
 - Bikini a la plancha con queso de trufa
 - Mini hamburguesita con cebolla caramelizada, queso y tomate
 - Cazuelita de pollo al curry con arroz o de Albondiguitas con arroz (opción de cazuelita a elegir)
-
- Tarta de chocolate en cuadraditos para coger con la mano
 - Mini tarta de mousse de limón

54,90 €

*IVA no incluido.

*Precio por persona calculado para 50 personas.

*El precio incluye la comida, bebidas, mesa para bebidas y personal necesario (cocineros y camareros).

*Se incluye el personal necesario, mesas para comida y bebidas, decoración correspondiente y mantelería.



61,90 €

*IVA no incluido.

*Precio por persona calculado para 50 personas.

*El precio incluye la comida, bebidas, mesa para bebidas y personal necesario (cocineros y camareros).

*Se incluye el personal necesario, mesas para comida y bebidas, decoración correspondiente y mantelería.



Cocktail 4 + Plato de apoyo

Cocktail servido por camareros

- Foie mi cuit a los 3 vinos con gelatina de Sauternes y pan de pasas
- Base de cristal con mortadela trufada y rocas de parmesano
- Cono negro con tartar de aguacate y tomate
- Mini crepe de pato pequinés con salsa de ciruelas
- Mini blini de salmón con salsa de eneldo
- Taco de atún con teriyaki y sésamo
- Ceviche con palomita de cayena
- Cucharita steak tartar
- Pan bao de panceta marinada
- Empanada de atún
- Palomitas de gamba roja en tempura con salsa kimchi
- Croquetitas de jamón
- Brocheta de pulpo y gambón a la plancha
- Solomillitos de pollo en tempura con mayonesa de soja
- Bikini a la plancha con queso de trufa
- Mini hamburguesita con cebolla caramelizada, queso y tomate

Plato de apoyo, a elegir uno entre las diferentes opciones:

- Carrilleras con guarnición de puré de patata
- Crema de calabaza con raviolis rellenos de trufa y parmesano
- Roastbeef de verano con puré de patata
- Pechuguitas de pollo rellenas de foie, manzana y cebolla caramelizada con arroz (+0,40 €/persona)
- Salmón marinado en soja, jengibre, miel, limón y naranja, con spaguettis salteados con calabacín y zanahoria.

Postres

Tarta de chocolate en cuadraditos para coger con la mano
Mini tarta de mousse de limón

Esta opción de menú puede presentarse como puesto de comida. Precio Extra MESA ESPECIAL BUFFET y decoración: 180,00 € + IVA

Cocktail 5 + Mesa mediterránea

Cocktail servido por camareros

- Foie mi cuit a los 3 vinos con gelatina de Sauternes y pan de pasas
- Gyoza de pato con salsa de soja y sésamo
- Taco de atún con teriyaki y sésamo
- Cucharita steak tartar
- Croquetitas de jamón
- Crujiente de cochinillo asado y compota
- Merlucitas rebozadas con salsa de mayonesa
- Palomitas de gamba roja y salsa kimchi
- Solomillo de ternera a la plancha con sal Maldón sobre pan tostado
- Bikini con queso de trufa
- Mini hamburguesita con cebolla caramelizada, queso y tomate
- Cazuelita de pollo al curry y arroz o Albondiguillas con arroz (opción de cazuelita a elegir)

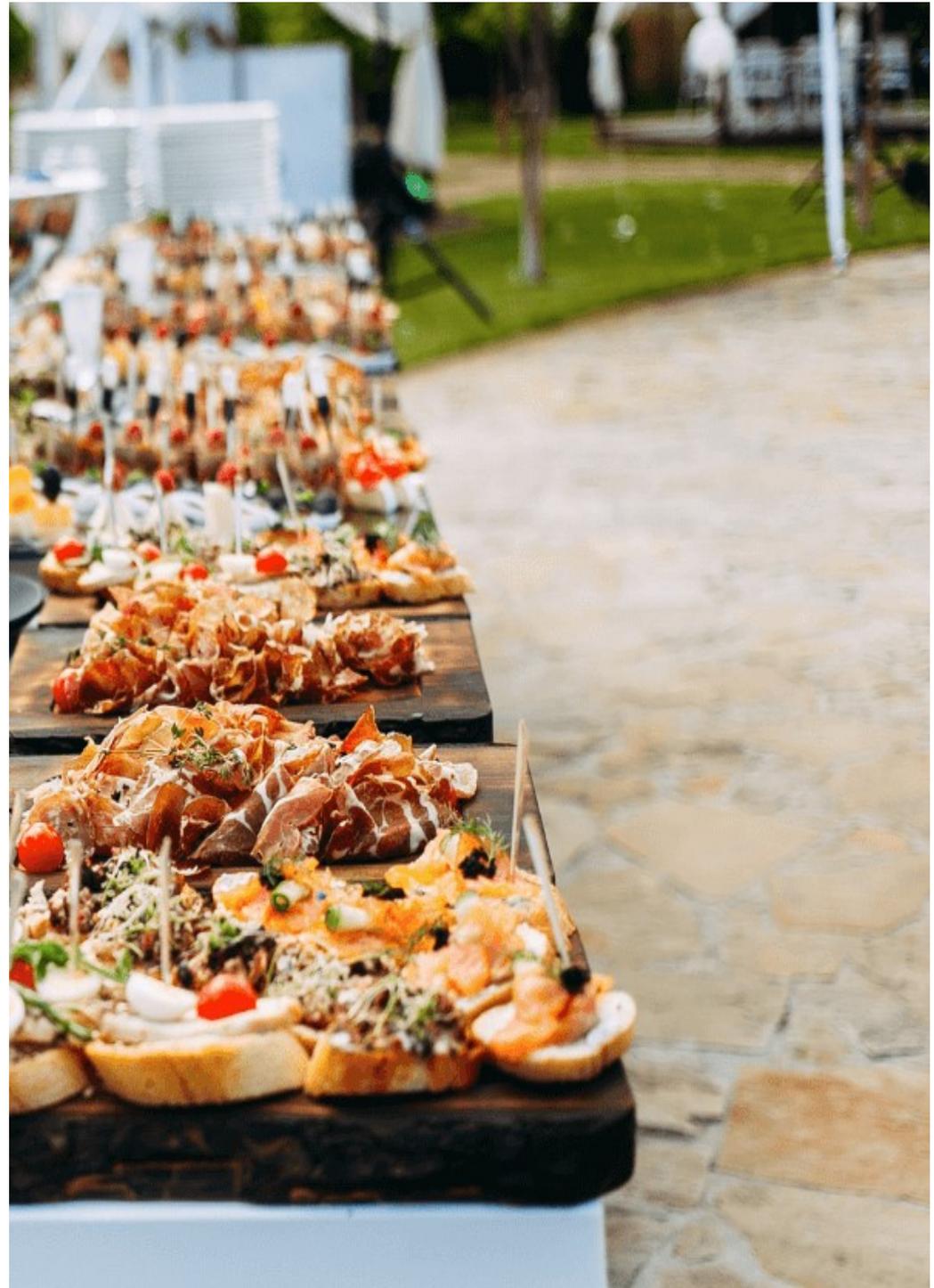
Mesa mediterránea

- Tabla de embutidos: lomo de bellota, chorizo de bellota, mortadella trufada, salami a las finas hierbas, fuet, panes y tomatitos cherry.
- Tabla de quesos del mundo: queso payoyo (español), queso curado vintage (español), queso Comté (francés), pecorino toscano (italiano), confituras, uvas y panes.
- Empanada de atún-Base de cristal mortadela y parmesano
- Tortilla de patata con baguette
- Mini coca de queso suave y cecina

- Tarta de chocolate en cuadraditos para coger con la mano
- Mini tarta de mousse de limón

57,90 €

*IVA no incluido. *Precio por persona calculado para 60 personas. *El precio incluye la comida, bebidas, mobiliario para la comida de la mesa temática y personal necesario (cocineros y camareros)





Cocktail 6 + Mesa temática a elegir

Cocktail servido por camareros (A elegir 13 platos)

- Foie mi cuit a los 3 vinos con gelatina de Sauternes y pan de pasas
- Bombones de foie recubiertos de frutos secos caramelizados
- Tabla pequeña de embutidos (chorizo, lomo, fuet) y picos
- Tabla pequeña de quesos (semicurado manchego, gouda y parmesano) con confituras y picos
- Paleta de bellota ibérica cortada a mano, con picos
- Lomo ibérico con picos
- Base de cristal con mortadela trufada y rocas de parmesano
- Brocheta de pollo yakitori
- Cono negro de tartar de aguacate y tomate
- Mini crepe de pato pequinés con salsa de ciruelas
- Mini blini de salmón con salsa de eneldo
- Taco de atún con teriyaki y sésamo
- Cucharita steak tartar
- Ceviche con palomita de cayena
- Tortilla de patata sobre pan baguette-Empanada de atún
- Croquetitas de jamón
- Palomitas de gamba roja en tempura con salsa kimchi
- Pan bao de panceta marinada
- Brocheta de pulpo y gambón a la plancha
- Solomillitos de pollo en tempura con mayonesa de soja
- Bikini a la plancha con queso de trufa
- Mini hamburguesita con cebolla caramelizada, queso y tomate
- Cazuelita de albondiguillas con arroz

Para no duplicar platos, escoja 1º la mesa temática y a continuación, los aperitivos que le señalamos, ya que pueden repetirse

68,90 €

*IVA no incluido. *Precio por persona calculado para 60 personas. *El precio incluye la comida, bebidas, mobiliario para la comida de la mesa temática y personal necesario (cocineros y camareros)

Cocktail 6 + Mesa temática a elegir

Opciones de mesas, a elegir una:

Mesa Mediterránea

- Tabla de embutidos: lomo de bellota, chorizo de bellota, mortadella con trufada, salami a las finas hierbas, fuet, panes y tomatitos cherry
- Tabla de quesos del mundo: queso payoyo (español), queso curado vintage (español), queso comte (francés), pecorino toscano (italiano), grana padano (italiano), confituras, uvas y panes
- Empanada de atún
- Tortilla de patata sobre pan baguette
- Mini coca de pimientos, queso de cabra y albahaca
- Gildas tradicionales con ancho y de boquerón en vinagre
- Cono de patatas gourmet

Opcional plato caliente en canoa pequeña de bambú a elegir¹

- Carrilleras con puré de patata (Extra de 3,50 €/persona)
- Albondiguillas con arroz (Extra de 3,50 €/persona)

Mesa Asiática

- Makis surtidos (de atún, salmón, pez mantequilla teriyaki, aguacate, pepino)
- Nigiris surtidos (de atún, salmón, pez matequilla, langostino, aguacate)
- Gyoza de pato con sala de soja y sésamo
- Taco de atún con sala teriyaki y sésamo
- Mini blini de salmón con salsa de eneldo
- Cuenquito crujiente de ensaladilla de cangrejo

Opcional plato caliente en canoa pequeña de bambú a elegir 1:

- Pancit o Pollo al curry (Extra de 3,50 €/persona)
- Gambas sobre curry rojo (Extra de 3,50 €/persona)

Postres (2 A ELEGIR)

- Tarta cortada en cuadraditos para coger con la mano (de chocolate o cheese cake)
- Mini tarta de mousse de limón
- Mini tartaleta banoffee

OPCIÓN: Por el mismo precio puede cambiar la MESA ASIÁTICA por MESA MEXICANA.





Cocktail 7 + 2 Mesas temáticas a elegir

- Cocktail servido por camareros (A elegir 10 platos)
- Foie mi cuit a los 3 vinos con Gelatina de Sauternes y pan de pasas
- Bombones de foie recubiertos de frutos secos caramelizados
- Cono negro de tartar de aguacate y tomate
- Mini crepe de pato pequinés con salsa de ciruelas
- Mini blini de salmón con salsa de eneldo
- Taco de atún con teriyaki y sésamo
- Cucharita steak tartar
- Ceviche con palomita de cayena
- Croquetitas de jamón
- Palomitas de gamba roja en tempura con salsa kimchi
- Pan bao de panceta marinada
- Brocheta de pulpo y gambón a la plancha
- Solomillitos de pollo en tempura con mayonesa de soja
- Crujiente de cochinillo asado y compota
- Merlucita rebozada con salsa mayonesa
- Bikini a la plancha con queso de trufa
- Mini hamburguesita con cebolla caramelizada, queso y tomate
- Cazuelita de albondiguillas con arroz

Para no duplicar platos, escoja 1º la mesa temática y a continuación, los aperitivos que le señalamos, ya que pueden repetirse

79,90 €

IVA no incluido. *Precio por persona calculado para 60 personas

Cocktail 7 + 2 Mesas temáticas a elegir

Opciones de mesas, a elegir una:

Mesa mediterránea

- Tabla de embutidos: lomo de bellota, chorizo de bellota, mortadella con trufada, salami a las finas hierbas, fuet, panes y tomatitos cherry
- Tabla de quesos del mundo: queso payoyo (español) – que curado vintage (español) – queso comte (francés) – pecorino toscano (italiano) – grana padano (italiano), confituras, uvas y panes
- Empanada de atún
- Tortilla de patata sobre pan baguette
- Mini coca de pimientos, queso de cabra y albahaca
- Gildas tradicionales con anchoa y de boquerón en vinagre
- Cono de patatas gourmet

Opcional plato caliente de bambú cuadrado, a elegir 1:

- Carrilleras con puré de patata (Extra de 5,90 €/persona)
- Albondiguitas con arroz (Extra de 5,90 €/persona)

Mesa asiática

- Gyoza de pato con sala de soja y sésamo
- Taco de atún con sala teriyaki y sésamo
- Mini blini de salmón con salsa de eneldo
- Cuenquito crujiente de ensaladilla de cangrejo
- Opcional plato caliente de bambú cuadrado, a elegir 1:
- Pancit o Pollo al curry (Extra de 5,90 €/persona)
- Gambas sobre curry rojo (Extra de 5,90 €/persona)

OPCION: Por el mismo precio puede cambiar la MESA ASIÁTICA por MESA MEXICANA:

- Tiras de pollo sazonado en especias
- Selección de verduritas (pimiento verde, pimiento rojo y cebolla),
- Toppins (arroz, maíz, pico de gallo, y salsas (crema agria, guacamole).
Con nachos.

Postres (2 A ELEGIR)

- Tarta cortada en cuadraditos para coger con la mano (de chocolate o cheese cake)
- Mini tarta de mousse de limón
- Mini tartaleta banoffeee





Propuesta plato de apoyo

En todas las opciones de mesas temáticas, se puede incluir nuestra propuesta de plato de apoyo como otro puesto de comida más.

Puede elegir un plato entre las diferentes opciones que proponemos:

- Carrilleras con guarnición de puré de patata 7,90 €/persona
 - Raviolis de trufa con salsa de crema de calabaza 7,90 €/persona
 - Roastbeef de verano con puré de patata 7,90 €/persona
 - Salmón marinado en soja, jengibre, miel, limón y naranja, con spaguettis salteados de calabacín y zanahoria 7,90 €/persona
 - Pechuguitas de pollo rellenas de foie, manzana y cebolla con arroz 8,30 €/persona
- Precio Extra MESA ESPECIAL BUFFET y decoración: 195 €

Cocktail 8 Caviar + 4 Mesas temáticas al gusto.

-Cocktail servido por camareros + 4 mesas tematicas

-Foie mi cuit a los 3 vinos con Gelatina de Sauternes y pan de pasas

-Bombones de foie recubiertos de frutos secos caramelizados

-Cono negro de tartar de aguacate y tomate

-Mini crepe de pato pequinés con salsa de ciruelas

-Mini blini de salmón con salsa de eneldo

-Taco de atún con teriyaki y sésamo

-Cucharita steak tartar

-Ceviche con palomita de cayena

-Croquetitas de jamón

-Palomitas de gamba roja en tempura con salsa kimchi

-Pan bao de panceta marinada

-Brocheta de pulpo y gambón a la plancha

-Solomillitos de pollo en tempura con mayonesa de soja

-Crujiente de cochinillo asado y compota

-Merlucita rebozada con salsa mayonesa

-Bikini a la plancha con queso de trufa

-Mini hamburguesita con cebolla caramelizada, queso y tomate

-Cazuelita de albondiguitas con arroz

Para no duplicar platos, escoja 1º la mesa temática y a continuación, los aperitivos que le señalamos, ya que pueden repetirse

349 €

IVA no incluido. *Precio por persona calculado para 60 personas

Extras Premium incluido

-Concierto en Directo

-Cortador de jamón

-Champan Moët Chandon

-Vino Chardonnay de Borgoña

-Vino Tinto Matarromera Ribera Crianza

-Vino Tinto Jacobus 2014 (bodegas Comenge) Destacado.

Notas extras

-En la mesa mediterránea incluye selección especial de embutidos Joselito.

-En la mesa Asiática se utiliza en su elaboración caviar de esturión.



Puestos

Mesa Asiatica, Mesa Mexicana, Mesa hot dog, mesa Salad bar



Cocktail Dietas Especiales

Se presenta en bandejita individual

Sugerencia Menú vegetariano

- Botellita de gazpacho
- Pincho de tortilla
- Ensalada individual
- Fruta

Consultar referencias para:

- Celiacos
- Embarazadas
- Healthy
- Vegano



Servicio de bebidas durante el cocktail

Refresco

Coca-Cola, Coca-Cola Zero,
Fanta de Limón
Fanta de Naranja
Cervezas con y sin alcohol
Agua con gas - agua mineral

Bodega

Vino Blanco Cauce CO Verdejo
Vino Tinto Cune Rioja Crianza



Opciones Alquiler

SERVICIOS, MENAJE Y MOBILIARIO

- Servicio de barra de café/infusiones, zumo y refrescos 10,40 €/Ud.
- Mesa con mantel 1,8 m. 49,90 €/Ud.
- Mesas altas de apoyo con mantel 26,90 €/Ud.
- Taburete alto para mesa alta de apoyo 18,00 €/Ud.
- Mesa especial para buffet, con decoración 3,6 m. 195,00 €/Ud.
- Mesa redonda 1,8 m. con mantel 46,00 €/Ud.
- Silla de foja 7,00 €/Ud.
- Mesa de teka para jardín 10,00 €/Ud.
- Silla de teka para jardín 7,00 €/Ud.
- Carrito para puesto 199,00 €/Ud.
- Manteles individuales 1,50 €/Ud.
- Cambio de mantel en mesas de comida y bebidas: 22,00 €/Ud.
- Cambio de mantel en mesas redondas de 1,8 m. 25,00 €/Ud.
- Montaje y desmontaje de cocina, en exterior 600,00 € (Incluye carpas para el espacio, mesas, electrodomésticos. El cliente debe facilitar la conexión)
- Biombo 35,00 €/Ud. (en espacios diáfanos, que no dispongan de sala de office para ocultar a los asistentes nuestra área de trabajo)

Tenemos distintos diseños a escoger en:

- Cristalería
- Mantelería
- Menaje y vajilla

Para adecuarnos en cada caso, según el evento y gustos de cada cliente.

Las tarifas de personal aplicadas:

- Servicio de cocinero/camarero dentro de M30 100,00 €
- Servicio de cocinero/camarero fuera de M30 120,00 €
- Servicio de cocinero/camarero fuera de M40 130,00 €
- Para fuera de Madrid M40 consultar tarifas

Extra de recogida para eventos que finalicen a partir de las 22h 20€/hora

Transporte fuera M30: Siempre se cobrará transporte fuera M30, su valoración dependerá de la complejidad de cada evento y distancia.



Condiciones

Solo reservamos fecha con el anticipo del 50% del presupuesto.
El 50% restante se abonará 48h antes del evento.

Se cobrará como mínimo por los asistentes confirmados con antelación a la celebración del evento.
En caso de que finalmente el número sea superior a la cifra confirmada se cobrará por asistente adicional.
Se confirmará el número de comensales 72h antes del servicio se confirmará el número de comensales.
El número final y sobre el que se facturará será comunicado vía email.
No habrá devoluciones posteriores a esta confirmación.

En caso de no disponer de un espacio habilitado para montar la cocina el cliente debe hacerse cargo de habilitar un espacio techado y con la potencia suficiente para poder dar el servicio.

Si el cliente no cuenta con electrodomésticos o mesas de cocina para dar el servicio debe notificarlo para que podamos llevar todo lo necesario.

Los caterings sin servicio de cocineros van emplatados en nuestro menaje y se recogen al día siguiente.

La hora de comienzo del evento es la que ha sido aceptada y figura en el presupuesto.

El catering no se hace responsable de posibles retrasos ocasionados por el cliente y el posible coste extra de camareros que se pueda generar.

En los precios no se incluye la posible comisión/canon del lugar del evento.

Los presupuestos tienen una validez de 30 días desde su envío por mail. IVA NO INCLUIDO

Contacto

+34 689 24 50 24

cateringalvarodelavega@gmail.com

www.cateringalvarodelavega.com



Alvaro de la Vega