



CAVIAR



CONTÁCTANOS

Telf: +34 689 245 024

cateringalvarodelavega@gmail.com



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: Indeterminada

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.

Coffee Break Caviar

DULCE

- Mix mini bollería (croissant, napolitana y caracola)
- Bizcocho de limón
- Brownie en base de cristal
- Mini muffins de arándanos
- Brochetas de frutas
- Tarta de queso al px

SALADO

- Paletilla Joselito 5 jotas con picos
- Pan cristal con pan tumaca
- Tabla de quesos del mundo alta gama
- Tabla de ibéricos Joselito
- Sashimi de salmon ahumado al caviar de Esturión

EXTRAS PREMIUM INCLUIDO

- Champán Moët Chandon
- Vino Chardonnay de Borgoña
- Cortador de jamón
- Vino Jacobus Reserva 2014

Servicio de café gourmet, infusiones, agua y zumos naturales

- 4 Mesas con mantel
- 4 Servicios de camarero
- 1 Chef profesional

187€

*IVA no incluido. 08 *Precio por persona calculado para 30 personas



Cocktail 1 Caviar

Mesa Mediterránea y Mesa Asiática

Cocktail servido por camareros

- Vasito de salmorejo aderezado al caviar de Esturión
- Foie Mi Cuit a los 3 vinos con Gelatina de Sauternes y pan de pasas
- Sashimi de salmon ahumado al caviar de Esturión
- Cestito con pisto y huevo desmigado
- Ceviche de gamba blanca
- Mini hamburguesitas con cebolla caramelizada, queso y tomate
- Pan bao de panceta marinada
- Jamón Joselito 5 jotas con picos

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

Mesa mediterránea con plato de apoyo

- Tabla de embutidos Joselito: lomo de bellota, chorizo de bellota, mortadella con trufada, salami a las finas hierbas, fuet, panes y tomatitos cherry
- Tabla de quesos del mundo Alta gama: queso payoyo (español), queso curado vintage (español), queso comte (francés), pecorino toscano (italiano), grana padano (italiano), confituras, uvas y panes
- Base de cristal con mortadella trufada y rocas de parmesano
- Empanada de atún
- Tortilla de patata sobre pan baguette
- Pan de cristal con tomate y anchoa

Plato de refuerzo a elegir uno entre las diferentes opciones

- Carrillera de ternera con puré de patata
- Curry rojo de langostinos con arroz

Postres

Tartas de chocolate en cuadraditos para coger con la mano
Mini tarta de mousse de limón o de banoffee

Barra de bebidas

Refrescos (Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta de Limón, Fanta de Naranja), cervezas Estrella de Galicia con y sin alcohol, agua con gas – agua mineral

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

269 €

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



Cocktail 2 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 50 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

Nota

- En la mesa mediterránea incluye selección especial de embutidos Joselito.
- En la mesa Asiática se utiliza en su elaboración caviar de esturión.

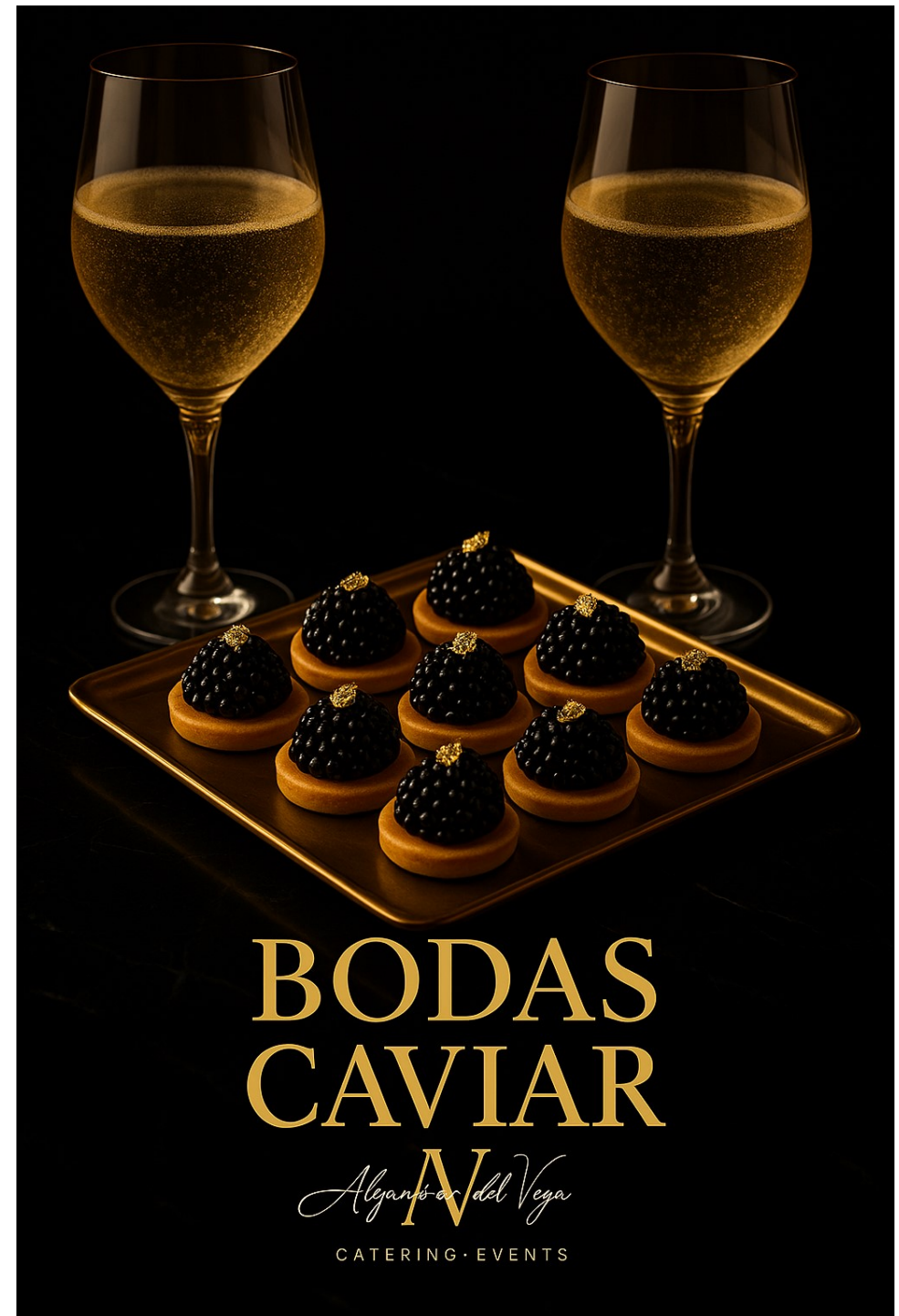


BODAS CAVIAR

-Boda a medida, consultar.

Desde 1219 €

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



ESPACIOS Y CORNER

- Carrito Vintage de Botellines Botellines cubiertos de hielo para refrescar a los invitados.
- Mesa de Degustación de Vinos Selección de vinos blancos, verdejos, frizzantes y tintos.
- Barrica de Cristal con Limonada Limonada fresca servida en barrica de cristal.
- Cocina Japonesa en Directo Sushi y sashimi preparado en vivo.
- Isla de Ostras Ostras frescas servidas al momento.
- Jamón Ibérico con Cortador Profesional Servicio premium de jamón ibérico de bellota.
- Isla de Quesos 27 referencias de quesos de todo el mundo.
- Isla de Sartenes Manchegas Migas, huevos estrellados y gachas de pastor.
- Fritura Andaluza Chipirones y boquerones fritos al estilo andaluz.
- Gin Tonic Premium y Coctelería en Vivo Barra de gin tonics y cócteles personalizados.
- Mesa de Pizza Pizzas frescas preparadas al instante.
- Mesa Pulpeiro Pulpo a la gallega preparado en vivo.
- Food Truck Comida callejera gourmet en un food truck.
- Mesa Mexicana Tacos, guacamole y más delicias mexicanas.
- Chocolatería Fuente de chocolate con frutas y dulces.



Puestos

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



Servicio de bebidas durante el cocktail

Refresco

- Coca-Cola, Coca-Cola Zero,
- Fanta de Limón
- Fanta de Naranja
- Cervezas con y sin alcohol Estrella de Galicia
- Agua mineral Magma de Cabreiroá

Bodega

- Vino Blanco Cauce CO Verdejo
- Vino Tinto Cune Rioja Crianza
- Champán Moët Chandon
- Vino Chardonnay de Borgoña
- Vino Tinto Matarromera Ribera Crianza
- Vino Tinto Jacobus 2014



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.

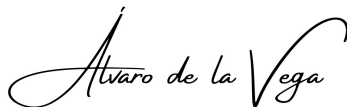
En caso de no disponer de un espacio habilitado para montar la cocina el cliente debe hacerse cargo de habilitar un espacio techado y con la potencia suficiente para poder dar el servicio.
Si el cliente no cuenta con electrodomésticos o mesas de cocina para dar el servicio debe notificarlo para que podamos 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

A handwritten signature in black ink that reads "Alvaro de la Vega". The signature is stylized with a large, flowing 'A' and a cursive script for the rest of the name.