



Alvaro de la Vega
CATERING · EVENTS

Arroces Mediterráneos
Nuestra especialidad



AV
Alvaro de la Vega
CATERING - EVENTS

CONTÁCTANOS

Telf: +34 689 245 024

cateringalvarodelavega@gmail.com

Propuestas

Pedido mínimo para empresas : 25 Personas*

Primera hora de entrega: A partir de las 8:45h Para horarios anteriores, consultar disponibilidad

Duración: Alta cocina a domicilio

Ofrecemos un servicio completo de cocina

Precios para servicio dentro M30 Nuestro mínimo también estará sujeto a disponibilidad de fechas.

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

Arroces Melosos

Sugerencias

- Arroz meloso de carabineros y gambones – Fondo de marisco intenso, carabinero marcado y gambones frescos.
- Arroz meloso de boletus y trufa negra – Vegetariano, con aroma profundo de monte y textura cremosa.
- Arroz meloso de rabo de toro y vino tinto – Fusión de guiso tradicional y arroz, con sabor intenso.
- Arroz meloso de bogavante azul y sofrito casero – Toque clásico con lujo costero.
- Arroz meloso caviar Iraní (+147,10 € / Pax)

- Servicio de Chef profesional
- Servicio de ayudante de Chef

32,90 €

IVA no incluido. *Precio por persona calculado para 25 personas. *No incluye mesas altas, consultar precios





Sus variantes

- **Arroz meloso de carabineros y gambones** – Fondo de marisco intenso, carabinero marcado y gambones frescos.
- **Arroz meloso de boletus y trufa negra** – Vegetariano, con aroma profundo de monte y textura cremosa.
- **Arroz meloso de rabo de toro y vino tinto** – Fusión de guiso tradicional y arroz, con sabor intenso.
- **Arroz meloso de bogavante azul y sofrito casero** – Toque clásico con lujo costero.
- **Arroz seco de marisco al estilo levantino** – Cigalas, calamar, gamba roja y fondo concentrado.
- **Arroz de costillar ibérico con ajos tiernos y pimientos confitados** – Potente, rústico y muy sabroso.
- **Arroz de presa ibérica y setas silvestres al horno** – Con capa crujiente, ideal para otoño/invierno.
- **Arroz negro con chipirones y alioli cítrico** – Visual, intenso y muy apreciado en eventos.
- **Arroz caldoso de bogavante y arroz bomba** – Tradicional y lujoso.
- **Arroz caldoso de pato y foie** – Sorprendente, con matices dulces y un punto graso.
- **Arroz caldoso de verduras ecológicas y cúrcuma** – Vegano, ligero y colorido.

IVA no incluido. Precio por persona calculado para 25 personas.
No incluye mesas altas, consultar precios

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)
- Biombos **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

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