

Álvaro de la Vega

CATERING-EVENTS

COMUNIONES

Propuestas

Pedido mínimo de contratación : 50 Personas*
preguntar si son menos

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, tendra un coste adicional del 10% sobre facturación.

Cocineros formados en la prestigiosa escuela del Le Cordon Bleu y con trayectoria en restaurantes galardonados con Estrella Michelin

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 Reforzado Comunión

-Vasito de salmorejo cordobés con crujiente de jamón y huevo picado
-Brocheta de tomate Raff con pepino, sal maldon y su buen aceite
-Cucharita de atún marinado con crema de aguacate y piparra
-Bandejita de pulpo a la vinagreta
-Hogazas de pan artesano rellenas de choricitos y butifarras
- Jamón de bellota con sus picos
-Cecina de vaca madurada con picadillo de almendras y aceite

-Croquetas de ciervo
-Twister de marisco
-Brandada de bacalao
-Piruletas de langostinos
-Brochetas de pollo al teriyaky
-Almohaditas de morcilla con cebolla caramelizada
-Sartenes de huevos estrellados

Postre:

Pastelitos artesanos de Obrador Variados

Bodega: Barra libre durante todo el evento.

-Mesa de botellines cerveza cubierto con hielo pilé
-Carrito de vinos: Vino blanco verdejos D.O. (Rueda),
-Vinos tinto Rioja
-Barrica de cristal con servicio de limonada
-Servicio de copas de cerveza, vinos varios, refrescos
-Cafés e infusiones

89.90 €

*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 Comunión

- Vasito de salmorejo cordobés con crujiente de jamón y huevo picado
- Brocheta de tomate Raff con pepino, sal maldon y su buen aceite
- Jamon de bellota con sus picos
- Bandejita de pulpo a la vinagreta
- Hogazas de pan artesano rellenas de choricitos y butifarras
- Croquetas de ciervo
- Twister de marisco
- Piruletas de langostinos
- Brochetas de pollo al teriyaky
- Almohaditas de morcilla con cebolla caramelizada

Bodega: Barra libre durante todo el evento.

-Mesa de botellines cerveza cubierto con hielo pilé
-Carrito de vinos: Vino blanco verdejos D.O. (Rueda),
-Vinos tinto Rioja
-Barrica de cristal con servicio de limonada
-Servicio de copas de cerveza, vinos varios, refrescos
-Cafés e infusiones





Menú 1

Cóctel de Bienvenida o Entrante.

1º Acto

Ensalada de langostinos del cantábrico, sobre tartar de roble y vinagreta de frutos secos.

2º Acto

Solomillo de carne roja extra bajo con taco de Mouse de oca, con reducción al pedro Jiménez.

3º Acto

Pañuelo de Chocolate blanco con interior de frutos secos y cordón de natillas
Hojaldre tradicional de crema pastelera cordón de natillas y azúcar glass
Pastel de tres chocolates con cordón de natillas.

Bodega: Barra libre durante todo el evento.

Mesa de botellines cerveza cubierto con hielo pilé
Vino blanco verdejos D.O. (Rueda),
Vinos tinto Rioja
Barrica de cristal con servicio de limonada
Servicio de copas de cerveza, vinos varios, refrescos
Cafés e infusiones

94.90 €

*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



Menú 2

-Cóctel de Bienvenida o Entrante.

1º Acto

Bacalao al pil-pil con sus verduritas aldentes

2º Acto

Entrecot de Ojo de Beffe argentino con patatas panaderas encebolladas.

3º Acto

Pañuelo de Chocolate blanco con interior de frutos secos y cordón de natillas
Hojaldre tradicional de crema pastelera cordón de natillas y azúcar glass
Pastel de tres chocolates con cordón de natillas.

Bodega: Barra libre durante todo el evento.

Mesa de botellines cerveza cubierto con hielo pilé
Vino blanco verdejos D.O. (Rueda),
Vinos tinto Rioja
Barrica de cristal con servicio de limonada
Servicio de copas de cerveza, vinos varios, refrescos
Cafés e infusiones

79.90 €

*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



Menú 3

Cóctel de Bienvenida o Entrante.

1º Acto

Salmorejo andaluz, aderezado con jamón crujiente de bellota y huevos de corral

2º Acto

Carrillada de cerdo ibérico confitada con reducción en su jugo y patatas panaderas

3º Acto

Pañuelo de Chocolate blanco con interior de frutos secos y cordón de natillas
Hojaldre tradicional de crema pastelera cordón de natillas y azúcar glass
Pastel de tres chocolates con cordón de natillas.

Bodega: Barra libre durante todo el evento.

Mesa de botellines cerveza cubierto con hielo pilé
Vino blanco verdejos D.O. (Rueda),
Vinos tinto Rioja
Barrica de cristal con servicio de limonada
Servicio de copas de cerveza, vinos varios, refrescos
Cafés e infusiones

69.90 €

*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

Menú infantil

Filete de pollo empanado súper crujiente
Delicioso filete de pollo empanado con un toque extra crujiente, perfecto para los pequeños héroes que adoran los sabores suaves y sabrosos.

Mini pizza divertida con queso derretido. Pequeñas pizzas con masa fina y crujiente, cubiertas de queso derretido y otros ingredientes deliciosos, perfectas para un bocado rápido y sabroso.

Nuggets de pollo Tiernos nuggets de pollo, hechos con ingredientes frescos** y una crujiente cobertura dorada. ¡Imposible comer solo uno!

Croquetas mágicas de jamón ibérico Suaves croquetas caseras con jamón ibérico, crujientes por fuera y cremosas por dentro. ¡Una explosión de sabor!

Patatas fritas de las que siempre se quieren más Irresistibles patatas fritas, doradas y crujientes, para acompañar cualquiera de nuestros platos favoritos.

Postre Agua, refresco y zumo

PRECIO DEL MENÚ HASTA 14 AÑOS:

45 €

*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



Por si quieres aumentar el servicio

Barra libre por horas

Combinados de primeras marcas

11,00€/persona y hora

Coctelería

Combinados primeras marcas
Daikiri tradicional y de fresa
Mojito tradicional y de fresa
Gin Tonics

13,00€/persona y hora

Barra libre Premium

Citadelle
Gin Mare
Brokmans
Zacapa
Cacique 500
Vodka Ciroc
Johnnie Walker etiqueta negra
Etc...

30,00€/persona y hora

Recena

Sandwich variados
Tortilla de patatas al estilo Dani
Saladitos Variados
Dulces y Golosinas variadas
Coctel de frutos secos

10,00€/persona/evento

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

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 15 dias 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

Álvaro de la Vega