



Since 1991

Cocktails 2024

ESPACIO: NOMAD

INVITADOS





Servicio de Cocktail

El presupuesto solicitado por ustedes incluye:

- * **Director/ asesor de Eventos**
- * **Cristalería, menaje, etc...**
- * **Mesitas altas de cocktail vestidas**
- * **Barra de bebida de atención a los invitados (si procede)**
- * **Servicio de camareros y camareras (1 para 15 invitados)**
- * **Personal de cocina y logística**
- * **Transporte hasta el lugar del evento y recogida**
- * **Limpieza de instalaciones de cocina**

La duración del servicio de catering para cocktail/aperitivo se establece en una hora.

La duración del servicio de catering para cocktail/lunch se establece en 1 hora y media.

En el supuesto de retraso del servicio de catering, se facturarán 10 €/camarero cada 30 minutos.

Disponemos de tabla de Alérgenos. Solicítela

Condiciones de Contratación

- .- **Reserva de fecha:** Abono del 50% de la factura total prevista
- .- **Resto de la factura:** A la confirmación de asistentes (**3 días antes de la fecha del Evento**)
- .- **Confirmación de asistentes:** 3 días antes de la fecha del Evento.
- .- **Menús especiales:** A la confirmación de asistentes (**3 días antes de la fecha del Evento**).

En caso contrario No se garantiza la elaboración de dichos menús “ especiales “

.- **Asistencia de más invitados de los confirmados:** Se facturarán 8 €/ invitado (IVA no incluido) no confirmado en concepto de servicio de bebidas.

.- **Anulación Reserva:** En caso de anulación por parte del Cliente, este perderá las cantidades entregadas como reserva.

Les recordamos que para cualquier aclaración, no dude en llamarnos a los teléfonos **91 539 99 68- 91 506 13 19 y 657 95 94 39- 656 925 000.**



Since 1991

COCKTAIL/ Aperitivo I

Selección de canapés fríos

Petit cône de sobrasada ibérica y virutas de Grana Padano

Tartlets de guacamole y tartar de langostino

Falso Steak tartar y mostaza de Dijón sobre crujiente de pan de frutas

Bouquet de Nuestra Ensaladilla con ventresca en pan de cristal

Vasito/ degustación de crema de Temporada
(seleccione entre nuestras sugerencias)

Canapé de jamón de pato y dulce de tomate

Snacks vegetales

Minichapatinas de magret y salsa hoisin

Petit pain Vick en pan de semilla de amapola

Selección de quesos acompañados de pan con pasas
(rocas de parmesano, enmental, curado y gouda pesto)



Bodega

Refrescos variados

Vino tinto de Ribera “ Viña Mayor “

Vino Blanco de Rueda “ Verdejo “

Cerveza con y sin alcohol

Agua mineral sin gas

Precio/ invitado : 28 €
Entre 30 y 49 invitados: + 3 €
Menos de 30 invitados: + 5 €
(IVA no incluido)
10 piezas saladas

C/ CIUDAD DE FRIAS 24, NAVE 48

28021 MADRID.

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

www.cbecatering.es

COCKTAIL/ aperitivo II

Selección de canapés fríos

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

Degustación de guacamole, burrata y edamame

Vasito/ degustación de crema de Temporada
(seleccione entre nuestras sugerencias)

Roulades de salmón y pintxo donostiarra sobre crujiente de maíz

Cucharita de mozzarella di bufala y tomate desecado sobre pesto

Petit cône de Hummus, pipas de calabaza y aceite de pimentón

Foie de Oca y coulis de arándanos sobre crujiente de Brioche

Snacks Vegetales

Minichapatinas de atún y mostaza dulce alemana

Inglesitos de Jamón de pavo y mahonesa de trufa

Selección de quesos acompañados de pan con pasas
(rocas de parmesano, emmental, curado y gouda pesto)

Jamón ibérico de bellota con picos artesanos de Jerez

Bodega

Refrescos variados

Vino tinto de Ribera del Duero “ Viña Mayor “

Vino blanco Rueda “ Garcigrande, verdejo “

Agua mineral sin gas

Cerveza con y sin alcohol



Precio/ invitado: 30 €

Entre 30 y 49 invitados: + 3 €

Menos de 30 invitados: + 5 €

(IVA no incluido)

12 piezas por persona



COCKTAIL/ aperitivo III

Since 1991

Selección de canapés fríos y calientes

Pulpo sobre parmentier de patata trufado
Falso Steak tartar y mostaza de Dijón
Petit cône de hummus, pipas de calabaza y aceite de pimentón
Canapés de jamón de pato y dulce de tomate
Foie de Oca y coulis de arándanos sobre crujiente de Brioche
Degustación de guacamole, burrata y edamame con crujiente de maíz
Vasito/ degustación de crema de Temporada
(seleccione entre nuestras sugerencias)
Snacks Vegetales
Buñuelos de bacalao
Gyozas de Pollo y verduritas, salsa teriyaki marinada
Barritas de salmón ahumado al eneldo
Inglesitos de ensalada de pavo y sésamo
Jamón ibérico de bellota con picos artesanos de Jerez
Selección de Nuestra Repostería en miniatura
y
Brochetitas de Fruta Natural de temporada

Bodega

Refrescos variados
Vino tinto Ribera del Duero "Viña Mayor"
Vino blanco Rueda "Garcigrande, verdejo"
Cerveza con y sin alcohol
Agua mineral sin gas



Precio/ invitado : 32
Entre 30 y 49 invitados: + 3 €
Menos de 30 invitados: + 5 €
(IVA no incluido)
14 piezas saladas y 1 dulce



COCKTAIL/ lunch I

Since 1991

Selección de canapés fríos y calientes

Falso Steak tartar y mostaza de Dijón sobre crujiente de pan de frutas

Vasito/ degustación de Temporada
(Seleccione entre nuestras sugerencias)

Foie de Oca y coulis de arándanos sobre crujiente de Brioche
Petit cône de hummus, pipas de calabaza y aceite de pimentón

Pulpo sobre parmentier de patata trufado

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

Tartar de langostino y guacamole con crujiente de maíz
Snack Vegetales

Minihamburguesa de ternera “ Angus “ con foie y cebollita confitada

Buñuelos de bacalao

Gyozas de pollo y verduritas con salsa teriyaki marinada

Minichapatinas de magret y rúcula

Barritas de salmón ahumado al eneldo

Selección de Quesos acompañados de pan con pasas
(rocas de parmesano, emmental, curado y gouda pesto)

Jamón ibérico de bellota con picos artesanos de Jerez

Selección de Nuestra Repostería en miniatura y
Brochetitas de fruta de temporada

Bodega

Refrescos variados

Vino tinto Rioja “ Ramón Bilbao, crianza “
Vino blanco Rueda “ Garcigrande, verdejo “

Cerveza con y sin alcohol

Agua mineral sin gas



Precio/ invitado : 37,5 €
Entre 30 y 49 invitados: + 3 €
Menos de 30 invitados: + 5 €
(IVA no incluido)

C/ CIUDAD DE FRIAS 24, NAVE 48

28021 MADRID.

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

www.cbecatering.es



19 piezas saladas y 2 dulces

COCKTAIL/ lunch II

Since 1991

Selección de canapés fríos y calientes

Pudin de centollo y gamba sobre tártara

Petit cône de Hummus y pipas de calabaza

Ensalada de Wakame

Tomatito relleno de mousse a las finas hierbas

Roulades de salmón ahumado sobre crujiente de maíz

Nuestra Ensaladilla sobre regañá de pan de cristal

Degustación de guacamole, burrata y edamame

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

Snacks Vegetales

Brochetas de solomillo y reducción de Pedro Ximenez

Buñuelos de Bacalao

Minihamburguesa de ternera “ Angus “con foie y cebollita
confitada

Gyozas de verduritas y soja

Platillo Degustación (seleccione entre nuestras sugerencias)

Barritas francesas

Magret de pato y salsa hoisin en pan bao

Petit Pain Vick en pan de semilla de amapolas

Selección de Quesos acompañados de pan con pasas
(rocas de parmesano, enmental, curado y gouda pesto)

Jamón ibérico de bellota con picos artesanos de Jerez

Selección de Nuestra Repostería en miniatura y Brochetas de
frutas de temporada

Bodega

Refrescos variados

Vino tinto Rioja “ Ramón Bilbao, crianza “

Vino blanco Rueda “ Garcigrande, verdejo “

Cerveza con y sin alcohol

Agua mineral sin gas



Precio/ invitado : 41,5 €

Entre 30 y 49 invitados: + 3 €

Menos de 30 invitados: + 5 €

(IVA no incluido)

21 piezas saladas y 2 dulces

C/ CIUDAD DE FRIAS 24, NAVE 48

28021 MADRID.

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

www.cbecatering.es



Since 1991

COCKTAIL/ lunch III

Selección de canapés fríos y calientes

Roulades de salmón y pintxo donostiarra sobre crujiente de maíz

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

Pulpo sobre parmentier de patata trufado

Cucharita de mozzarella di bufala y tomate desecado sobre pesto

Petit cône de hummus, pipas de calabaza y aceite de pimentón

Canapé de jamón de pato y dulce de tomate

Degustación de guacamole con tartar de langostino

Foie de Oca sobre y coulis de arándanos sobre crujiente de brioche

Brochetita de solomillo y verduritas tiernas con reducción de Pedro Ximenez

Gyozas de langostinos y salsa Teriyaki marinada

Minihamburguesas de pavo con brie

Platillo degustación (seleccione entre nuestras sugerencias)

Brochetita de rape, gambas y chalota con vinagreta de cítricos

Peit Pain Vick en pan de semilla de amapola

Minisandwiches de magret y salsa hoisin

Barritas de salmón ahumado al eneldo

Selección de Quesos acompañados de pan con pasas
(rocas de parmesano, emmental, curado y gouda pesto)

Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez

Selección de Nuestra Repostería en miniatura y Brochetitas de frutas de temporada

Bodega

Refrescos variados

Vino tinto Rioja “ Ramón Bilbao, crianza “

Vino blanco Rueda “ Garcigrande, verdejo “

Cerveza con y sin alcohol

Agua Mineral sin gas



Precio/ invitado : 46 €

Entre 30 y 49 invitados: + 3 €

Menos de 30 invitados: + 5 €

(IVA no incluido)

23 piezas saladas y 2 dulces

C/ CIUDAD DE FRIAS 24, NAVE 48

28021 MADRID.

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

www.cbecatering.es



Since 1991

Selección de Vasitos de Temporada

Salmorejo con virutas ibérico y huevo de codorniz
Crema fría de melón y virutas de jamón ibérico
Crema de Calabaza con jengibre
Crema fina de guisantes con foie y aceite de menta

NUESTROS PLATILLOS DEGUSTACIÓN

Pollo al curry
Verduritas Salteadas
Carrillada ibérica al Oporto
Lomos de merluza, salsa romesco y arroz salvaje
Mini Canelones de Pollo de Corral

NUESTROS CORNERS/ GASTRONOMICOS

Corner de Quesos 7 €/ invitado

Bodegón de Selección de diferentes Quesos del Mundo
(panes tostados, pasas, nueces y cerezas deshidratadas).

Corner de Jamón Ibérico de bellota (incluye Maestro cortador)..... 890 €/ jamón

Jamón ibérico de bellota cortado en finas lascas por maestro cortador
y acompañado de picos artesanos de Jerez y regañás

Corner Oriental (4 piezas/ invitado..... 9 €)
(6 piezas/ invitado..... 12 €)

Selección de Sushi, maki, california rolls, sashimi.....



28021 MADRID.

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

www.cbecatering.es



Since 1991

Servicios Complementarios

- .- Brick en envase de cartón de agua mineral sin gas de 33 ccl 1,5 €/ unidad
- .- Servicio de Café como final de cocktail..... 1,5 €/ invitado
- .- Añadir Brochetas de frutas o Selección de Repostería en miniatura..... 2 €/ invitado (2 uds)
- .- “ Nespresso Coffee Station “ (Siempre que se contrate con alguno de nuestros servicios de catering):
 - .- Media jornada (sin servicio de camarero)..... 5 €/ invitado
 - .- Jornada completa (sin servicio de camarero)..... 8 €/ invitado
- .- Open bar de refrescos, cerveza, vinos y Snacks Vegetales (30 minutos)..... 6 €/ invitado
- .- Barra libre **1 (No Premium)**
 - 1 hora..... 16 €
 - 2 horas..... 24 €
 - 3 horas..... 31 €
- .- Barra libre **2 (Premium)**
 - 1 hora..... 20 €
 - 2 horas..... 34 €
 - 3 horas..... 39 €

*** Estos precios incluyen: el servicio de camarero y todo el material necesario para un perfecto servicio del mismo.**

NOTA: Estos precios No incluyen Iva (10%)

C/ CIUDAD DE FRIAS 24, NAVE 48

28021 MADRID.

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

www.cbecatering.es