

PROPUESTA de SERVICIOS





COFFEE



COFFEE A

Duración: 30 minutos

DEL HORNO

Mini muffin de caramelo
Bizcocho de canela y frutos secos
Mini caracola con pasas
Cookies de chocolate blanco y frambuesa
Mini croissant artesano

BEBIDAS

Zumo de naranja
Café de Colombia
Leche entera, leche sin lactosa, leche de soja,
leche de avena
Tés e infusiones
Agua mineral con y sin gas

PRECIO

13,50€/persona + 10% I.V.A*
(se incluyen 3 referencias de gastronomía por persona)

**Añadir mini brocheta de fruta de temporada: 1,80
€+IVA/persona**



Vegetariano



Vegano



COFFEE B

Duración: 30 minutos

DEL HORNO

Mini muffin de frutos rojos
Mini croissant de cereales
Cookies de chocolate negro
Bizcocho de cinco especias y pipas

BOCADITOS SALADOS

Mini sandwich de pulled pork y coleslaw
Mini bagel de salmón al eneldo con cremosa tártara
Bríoche de paleta ibérica y tomate aliñado

Mini brocheta de fruta de temporada

SMOOTHIES

Smoothie Strawberry delight: fresa, melocotón, papaya
Smoothie Mango dream: mango, pera, papaya
Smoothie Green revive: kale, plátano, mango, limón

BEBIDAS

Zumo de naranja
Café de Colombia
Leche entera, leche sin lactosa, leche de soja, leche de avena
Tés e infusiones
Agua mineral con y sin gas

PRECIO

16,95€/persona + 10% I.V.A
(incluyen 5 referencias de gastronomía por persona)



Vegetariano



Vegano

COFFEE C

Duración: 30 minutos

DEL HORNO 

Mini croissant bicolor frambuesa
Cinamon roll
Pop dots de fresa
Bizcocho de limón y crocanti

BOCADITOS SALADOS

Wrap de salmón, rúcula y queso fresco
Brioche de semillas de amapola, queso gorgonzola y nueces 
Gofre, aguacate acevichado y crema agria 
Mini bagel de pollo braseado y salsa hoisin

Mini brocheta de fruta de temporada 

Yogur natural con frutos rojos y muesli 

Trio de tortillas: de chorizo, calabacín y tradicional de patata

BEBIDAS

Zumo de naranja
Café de Colombia
Leche entera, leche sin lactosa, leche de soja, leche de avena
Tés e infusiones
Agua mineral con y sin gas

PRECIO

20,75€/persona + 10% I.V.A
(se incluyen 6 referencias de gastronomía por persona)





VINO ESPAÑOL



Vegetariano



Vegano

VINO ESPAÑOL A

Duración: 45 minutos



SNACKS

Crujiente de pipas de girasol
Crujientes de kikos y ras el Hanout

APERITIVOS

Virutas de jamón ibérico con picos de Jerez
Pincho de tortilla con mayonesa de piparra vasca 
Mini mazorca de maíz con parmesano 
Pan hojaldrado con salmón al eneldo con cremosa tártara

BEBIDAS

Vino blanco Fisgón Rueda
Vino tinto Montequinto Crianza D.O.Ca. Rioja
Cervezas
Agua mineral con y sin gas
Refrescos
Zumos de frutas

PRECIO

28,95€/persona + 10% I.V.A*

***No sustituye una comida
(mínimo 50 personas)**





Vegetariano



Vegano



VINO ESPAÑOL B

Duración: 45 minutos



SNACKS

Crujiente de pipas de calabaza 

Crujiente de pistacho y frambuesa liofilizada 

APERITIVOS

Virutas de jamón ibérico con picos de Jerez

TABLA DE QUESOS NACIONALES: 

Manchego, Mahón, Cabra, Idiazabal y Tronchón,
acompañados de panes, uvas, frutos secos y orejones.

Gazpacho de fresas 

Cucharita crujiente de ensaladilla rusa con tartar de atún

Crêpe salado de salmón y aguacate acevichado

Pan hojaldrado de mortadela trufada y rúcula

BEBIDAS

Vino blanco Fisgón Rueda

Vino tinto Montequinto Crianza D.O.Ca. Rioja

Cervezas

Agua mineral con y sin gas

Refrescos

Zumos de frutas

PRECIO

31,50€/persona + 10% I.V.A*

***No sustituye una comida
(mínimo 50 personas)**



COCKTAIL



Vegetariano



Vegano

COCKTAIL A

Duración: 1,5 horas

SNACKS

Crujiente de pipas de girasol
Crujientes de kikos y ras el Hanout

FRÍOS

Tabla de embutidos ibéricos:
Salchichón, chorizo, lomo y jamón ibérico
acompañado de panes crujientes y tumaka
Tartaleta de pollo marinado en especias, espinacas y chutney de mango
Ensalada de tomate de temporada con picada catalana 
Mini brioche de salmón y nori
Cucharita crujiente de ensaladilla rusa con tartar de atún
Empanada de carne de la sierra de Lozoya
Gazpacho andaluz 

CALIENTES

Gyozas de verduritas con salsa hoisin, cilantro, lima y polvo de maní 
Ying yang burger:
Mini hamburguesa de cochinita pibil y cebolla roja encurtida
Mini hamburguesa gourmet de ternera con queso cheddar y cebolla caramelizada
Patata baby a la riojana con polvo de chorizo ibérico
Cucharita de brócoli crujiente, salsa tatemada y lascas de queso de oveja 
Durum de pato confitado con salsa pekín y crujiente de kikos

CAZUELITA

Fideuá de setas de temporada

POSTRES

Estofado de fresas con espuma de nata a la vainilla
Bizcochito de limón con virutas de lima
Trufas de praliné con kikos

BEBIDAS

Vino blanco Fisgón Rueda
Vino tinto Montequinto Crianza D.O.Ca. Rioja
Cava
Cervezas
Agua mineral con y sin gas
Refrescos
Zumos de frutas

PRECIO

44,95€/persona + 10% I.V.A
Ampliación del servicio de bebidas durante
30 minutos: 6,50€+IVA/persona





Vegetariano



Vegano

SNACKS

Snacks suflados de trufa y ceps
Crujiente de pipas y pimienta rosa

FRÍOS

Virutas de jamón ibérico con airbags crujientes

Tabla de quesos nacionales: 

*Manchego, Mahón, Cabra, Idiazabal y Tronchón,
acompañados de panes, uvas, frutos secos y orejones*

Pan hojaldrado mixto de jamón ibérico y queso brie

Ensalada thai de un bocado

Coca crujiente de escalivada catalana, tataki de atún y emulsión de soja

Mini cronut de crema de queso de cabra, pasas sultanas y nueces 

CALIENTES

Chupito de crema fina de guisantes y curry verde 

Mini hamburguesa gourmet de ternera con queso cheddar y cebolla
caramelizada

Gyozas de pollo tikka masala con verduritas salteadas

Durum de carrillada de ternera y manzana asada a la vainilla

Cucharita de pulpo ahumado con mojo dulce especiado

CAZUELITA

Mini albóndigas de ternera en salsa Thai
con crujiente de patata

POSTRES

Mini lemon pie

Copita de Cheesecake con frutos rojos

Brownie de chocolate y nueces con ganache de jengibre

COCKTAIL B

Duración: 1,5 horas

BEBIDAS

Vino blanco Fisgón Rueda

Vino tinto Montequinto Crianza D.O.Ca. Rioja

Cava

Cervezas

Agua mineral con y sin gas

Refrescos

Zumos de frutas

PRECIO

46,95€/persona + 10% I.V.A

**Ampliación del servicio de bebidas
durante 30 minutos: 6,50€+IVA/persona**





Vegetariano



Vegano

COCKTAIL C

Duración: 2 horas

SNACKS

Crujiente de pistacho y frambuesa liofilizada
Crujiente de boletus y trufa

FRÍOS

Tabla japonesa de makis
Tabla de quesos europeos 
Mousse de foie y yogurt sobre pan de miel y pistachos
Mini cronut de crema de queso de cabra, pasas sultanas y nueces 
Brocheta de mejillones con crema de ají amarillo y caléndula deshidratada
Cucharita crujiente de ensaladilla rusa con tartar de atún
Salmorejo con virutas de jamón ibérico, huevo hilado y AOVE
Cucharita de clásico steak tartar y crujiente de alga nori

CALIENTES

Mini rock & roll de panceta y bulgogi
Mini hamburguesa de ternera con pesto thai y tomate seco
Durum de pato confitado con salsa pekín y crujiente de kikos
Cucharita de brócoli crujiente, salsa tatemada y lascas de queso de oveja 
Brocheta de pulpo a feira 

CAZUELITAS

Cazuelita de carrillera ibérica guisada al teriyaki con parmentier de patata y kale frito.
Cazuelita de arroz con verduritas de la huerta y setas de temporada 

POSTRES

Madrid en dulce: fresones y violetas
Trufas de chocolate blanco y maracuyá
Mini ópera de chocolate y café

BEBIDAS

Vino blanco Fisgón Rueda
Vino tinto Montequinto Crianza D.O.Ca. Rioja
Cava
Cervezas
Agua mineral con y sin gas
Refrescos
Zumos de frutas

PRECIO

50,20€/persona + 10% I.V.A
Ampliación del servicio de bebidas durante 30 minutos: 6,50€+IVA/persona





Vegetariano



Vegano

COCKTAIL D

Duración: 2 horas

SNACKS

Crujientes de kikos y ras el hanout
Crujiente de pistacho y frambuesa liofilizada
Snacks de cacahuets y lima

FRÍOS

Virutas de jamón ibérico con airbags crujientes
Ensalada estilo César, cherries semisecos, picatostes y parmesano
Mini langostino roll
Cucharita de boquerón y patatas bravas
Tartar de salmón con alcaparras y salsa tártara sobre cucharita negro crujiente
Cucharita de clásico steak tartar y crujiente de alga nori
Gazpacho de fresas

CALIENTES

Nuestro bocadillo de calamares
Pulpo patata mojo
Mini hamburguesa gourmet de ternera con foie
Durum de pato confitado con salsa pekín y crujiente de kikos
Katsu sando de ternera con mayo umami

CAZUELITA

Arroz de sepia y gambitas con all i oli de azafrán

POSTRES

Estofado de piña al azafrán con coco 
Selección de macarons 
Pan, chocolate, aceite y sal 

BEBIDAS

Vino blanco Fisgón Rueda
Vino tinto Montequinto Crianza D.O.Ca. Rioja
Cava
Cervezas
Agua mineral con y sin gas
Refrescos
Zumos de frutas

PRECIO

53,30€/persona + 10% I.V.A

Ampliación del servicio de bebidas durante 30 minutos: 6,50€+IVA/persona





ESTACIONES DE REFUERZO



ESTACIONES DE REFUERZO



ESTACIÓN ENSALADAS EN ZURITO

Ensalada Caprese con cous cous y pesto.

Ensalada waldorf.

Thai rice salad.

Precio: 5,75€ +10% IVA/Persona

ESTACIÓN DE CREMAS FRÍAS

Crema fina de guisantes y curry verde.

Crema fina de almendras con reducción de vino moscatel.

Gazpacho de fresas.

Precio: 4,95€ +10% IVA/Persona

ESTACIÓN CHACINAS Y ENCURTIDOS

Jamón ibérico.

Coppa.

Mortadela italiana trufada.

Fuet.

Butifarra.

Selección de encurtidos y pintxos.

Acompañado de panes, grisinis, picos de Jerez y tumaka.

Precio: 8,45€ + 10% I.V.A./persona

**Disponibles con la contratación de un servicio de cocktail
El precio incluye decoración con verduras y frutas frescas.*

Mínimo 50 personas



ESTACIONES DE REFUERZO



ESTACIÓN GUISOS DE LA TRADICIÓN A LA VANGUARDIA

Carrillera ibérica guisada al teriyaki con
parmentier de patata y kale frito.
Arroz de sepia y gambitas con all i oli de azafrán.
Callos a la madrileña con chips de menta.

Precio: 6,95€ +10% IVA/Persona

ESTACIÓN RISOTTOS

Risotto de queso gorgonzola, nueces y peras caramelizadas al PX
Risotto ibérico con setas, cremado con queso manchego 

Precio: 10,60€ + 10% I.V.A/persona

**Disponibles con la contratación de un servicio de cocktail
El precio incluye decoración con verduras y frutas frescas.*

Mínimo 50 personas





ESTACIONES DE REFUERZO



ESTACIÓN JAMÓN CORTADO A LA VISTA

Jamón de Cebo de Campo Ibérico 100% Ibérico

Precio: 850,00€ +10% IVA /ud

Jamón Ibérico Puro Bellota, D.O.Extremadura

Precio: 1.400,00€ +10% IVA /ud

ESTACIÓN DE QUESOS

Tabla de quesos nacionales:

Manchego, Mahón, Cabra, Idiazabal y Tronchón,
acompañados de panes, uvas, frutos secos y orejones

Precio: 8,45€ + 10% IVA/Persona

ESTACIÓN MADE IN SPAIN

Tabla de embutidos ibéricos:

Salchichón ,chorizo, lomo y jamón ibérico acompañado de
panes crujientes y tumaka

TABLA DE QUESOS NACIONALES:

Manchego, Mahón, Cabra, Idiazabal y Tronchón. Acompañados de panes,
uvas, frutos secos y orejones

Salmorejo con virutas de jamón ibérico, huevo hilado y AOVE

Empanada gallega

Las tortillas: chorizo, calabacín y tradicional de patata

Gildas: de anchoa, de boquerón y de queso manchego

Precio: 8,45€ + 10% IVA/Persona

**Disponibles con la contratación de un servicio de cocktail
El precio incluye decoración con verduras y frutas frescas.*

Mínimo 50 personas





ESTACIONES DE REFUERZO



ESTACIÓN MÉXICANA

Totopos caseros con guacamole
y pico de gallo 🌱

Taco de cochinita pibil y cebolla morada encurtida

Mini burritos de pollo, 4 quesos y chile habanero

Ensalada mexicana: arroz tricolor, jalapeños, pollo, polvo
de kikos y salsa de crema de aguacate

Los tacos se elaboran delante del cliente

Precio: 10,95€ + 10% I.V.A/persona

ESTACIÓN STREET FOOD

Mini burritos de pollo 4 quesos y chile habanero

Mini hamburguesa gourmet de ternera con queso
cheddar y cebolla caramelizada

Mini rock & roll de panceta y bulgogi

Mini hot dog New York

Precio: 10,95€ + 10% I.V.A/persona

**Disponibles con la contratación de un servicio de cocktail
El precio incluye decoración con verduras y frutas frescas.*

Mínimo 50 personas





ESTACIONES DE REFUERZO



ESTACIÓN DE OSTRAS

Ostras al natural
Limón y lima, pimientas de la India
Salsa "ponzu, vinagretas de soja de manzana y tabasco

Maestro ostrero

Precio: Precio según mercado

ESTACIÓN DE SUSHI

Makis, nigiris y california rolls
Salsa de soja, jengibre y wasabi

Precio: 9,70€ +10% IVA/persona

Showcooking Sushiman: 400€+IVA

ESTACIÓN NIKKEI

Tiradito de Corvina con ají amarillo
Cucharita de ceviche de pez mantequilla
Tataki de salmón con salsa cítrica de yuzu y soja
Ceviche rojo de pulpo y langostinos

Precio: 10,70€+ 10% I.V.A/persona

**Disponibles con la contratación de un servicio de cocktail
El precio incluye decoración con verduras y frutas frescas.*

Mínimo 50 personas





ESTACIONES DE REFUERZO



ESTACIÓN DE POKES

CRAZY SHRIMP

Base de arroz japonés, gambas marinadas, furikake noritama, granada, cebolla morada, pepino ponzu, espagueti de mar, coco rallado y salsa Spicy Mayo.

FRESH TOFU

Base de mezcla de quinoa, kale, cherry, tofu, nori flakes, lombarda, pistachos, brotes de soja y salsa Sweet.

SALMÓN LOVER

Base de arroz japonés, cangrejo, salmón marinado en cítricos y eneldo, zanahoria, huevos, pepino, piña, rábanos, sésamo negro y salsa Citrux.

TUNA LOVER

Base de arroz japonés, atún marinado, edamame, mango, crispy cebolla, wakame, sésamo tostado, cebollino y salsa Shoyu.

Precio: 11,70€ + 10% I.V.A./persona

**Disponibles con la contratación de un servicio de cocktail
El precio incluye decoración con verduras y frutas frescas.*

Mínimo 50 personas



Vegetariano



Vegano



BANQUETE

MENÚ A

Duración: 1,5 horas

PRIMEROS

(elegir una opción)

Ensalada de cecina con brotes tiernos, vinagreta de mango y perlas de frutos rojos

Tartar de salmón con puntos cítricos y sopa de coco

Burratina sobre cremoso de salmorejo y tartar de tomate rosa 

SEGUNDOS

(elegir una opción)

Meloso de ternera con boniatos asados, chips y escabechados

Carrillera ibérica con ensalada tibia de tirabeques y salsa de Oporto

Bacalao con flan roto de PX y setas salteadas

POSTRES

(elegir una opción)

Compacto de panna cota y frutos rojos en texturas

Tiramisú al plato con grué de cacao

Torrija caramelizada sobre crema de chocolate blanco y fresas liofilizadas

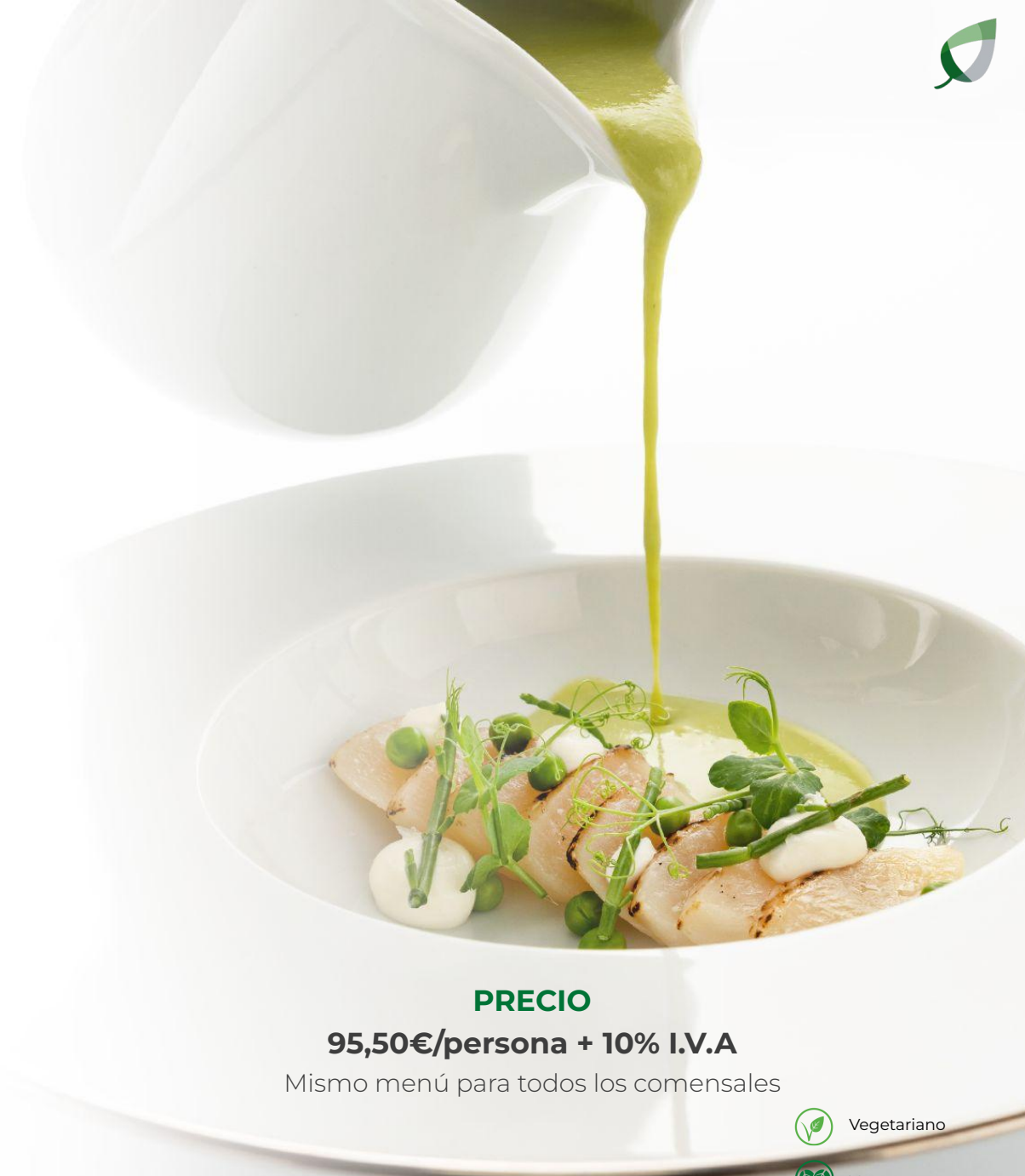
BEBIDAS

Vino blanco Fisgón Rueda

Vino tinto Montequinto Crianza D.O.Ca. Rioja

Agua mineral con y sin gas

Café natural de Colombia



PRECIO

95,50€/persona + 10% I.V.A

Mismo menú para todos los comensales

 Vegetariano

 Vegano



MENÚ B

Duración: 2 horas

PRIMEROS

(elegir una opción)

Crema fina de guisantes y curry verde con vieira soasada y salicornia

Ensalada de vainas verdes, langostinos, crema suave de maracuyá,
crujiente de plátano y aliño thai

Sopa de Idiazabal con magret de pato y puntas de espárrago triguero

SEGUNDOS

(elegir una opción)

Lomos de merluza con salteado verduras y emulsión de pimientos del piquillo

Solomillo de ternera en su jugo con salsa de hongos,
cebollitas caramelizadas y chips de bacon crujiente

Suprema de pularda con ciruelas, orejones y salsa de Oporto

POSTRES

(elegir una opción)

Postre de Madrid en dulce: fresas, violetas y barquillos

Milhojas de chocolate con mousse de cacao y frutos rojos

Secreto de limón con crujiente de chocolate blanco,
crema de limón verde de Sicilia y fresas en escabeche

BEBIDAS

Vino blanco Fisgón Rueda

Vino tinto Montequinto Crianza D.O.Ca. Rioja

Agua mineral con y sin gas

Café natural de Colombia



Vegetariano



Vegano



PRECIO

99,80€/persona + 10% I.V.A

Mismo menú para todos los comensales



BARRA LIBRE



BARRA LIBRE

Vino Blanco y Tinto.

Zumos y refrescos.

Cervezas Nacionales con y sin alcohol.

Agua mineral con y sin gas.

GINEBRA: Beefeater, Puerto de Indias, Tanqueray.

RON: Cacique Añejo, Barcelo Añejo, Brugal.

VODKA : Absolut, Eristoff.

WHISKY: Walker Red, J&B, Ballantine ´s.

Precio

1 hora: 16,50€+ IVA/Persona

2 horas: 30,00€+IVA/Persona

Hora extra: 13,10€ + IVA/Persona



CONDICIONES CONTRATACIÓN

NUESTRO PRESUPUESTO INCLUYE

- ❑ **Gastronomía y bebida**
- ❑ Todo el **material** necesario para la presentación de la gastronomía y bebida.
- ❑ **Los servicios de café** se sirven en materiales 100% sostenibles
- ❑ **Mobiliario:**
 - Servicio cocktail: Incluye 1 mesa de cocktail cada 25 personas
 - Servicio banquete: Incluye 1 mesa cada 10 personas.
- ❑ **Montaje, desmontaje y recogida** el mismo día del servicio
- ❑ **Transporte** dentro de la comunidad de Madrid.
- ❑ **Servicio** de camareros, cocineros y logísticos.
- ❑ **Decoración:**
 - Servicios de cocktail: detalle en veladores
 - Estaciones: decoración con frutas y verduras frescas
 - Servicios de banquete: centro de mesa estándar

SE FACTURARÁ ADICIONALMENTE

- ❑ **Cualquier variación en el número de personas y horarios indicados en cada servicio, puede alterar este presupuesto.**
- ❑ **Si el tiempo entre los servicios contratados es superior a 2 horas puede conllevar costes adicionales.**
- ❑ **Modificar material en servicio de café por cristal y loza: 2,50 €+IVA/Persona**
- ❑ **CARPA DE COCINA EXTERIOR (según necesidades del servicio): desde 750€+IVA/ud**
- ❑ **Si el montaje no se pudiera realizar el mismo día del servicio, y la recogida al finalizar el mismo, puede suponer costes adicionales.**
- ❑ **PICNIC PARA STAFF: DESDE 20,00€**

CONDICIONES DE PAGOS Y CONTRATACIÓN

- ❑ Se **abonará el 50% por adelantado** a la firma del contrato, y el **50% restante** 7 días hábiles antes del evento.
- ❑ **Servicio mínimo para 50 asistente y siguientes importes:**
 - Coffees, importe mínimo de 1.200€ + IVA
 - Vino español, importe mínimo de 1.800€ + IVA
 - Cocktail y otros servicios, importe mínimo de 2.500€ + IVA
- ❑ Para servicios de menos de 50 asistentes, consultar tarifas del servicio **“ENTREGAS MICE”**.
- ❑ Para servicios de más de 50 asistentes pero menos de 100, se facturará un suplemento hasta alcanzar el importe de facturación mínimo.



VARIOS

- ❑ **Los menús para intolerantes, veganos y vegetarianos deberán ser comunicados con un mínimo de 7 días hábiles antes del evento. Solo se atienden las siguientes intolerancias: GLUTEN, LÁCTEOS, MARISCOS Y FRUTOS SECOS. Respecto a las alergias, no se garantiza que nuestros menús estén libres de trazas. MICE Catering no se compromete a poder proveer sin previo aviso de las intolerancias o alergias que no se hayan comunicado.**
- ❑ MICE CATERING, se reserva el derecho de modificar contenidos de los mismos en caso de que posibles alteraciones en los precios de mercado así lo hicieran necesario.

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

UBICACIÓN Y GASTOS DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS

- ❑ Los **servicios** se prestarán, en el domicilio o lugar elegido por el cliente que contrate los servicios.
- ❑ El cliente asume la **responsabilidad y el coste** de obtención de las autorizaciones o permisos necesarios para la celebración del servicio, incluidas las tasas, gastos, arbitrios, cánones, etc.
- ❑ Los **gastos de suministro** de energía eléctrica, agua, gas... serán responsabilidad del cliente.
- ❑ **Carpa para office**, en caso de que fuera necesaria.
- ❑ El **almacenaje y vigilancia** de los equipos y materiales de **MICE Catering** es responsabilidad del Cliente que se compromete a abonar los gastos de reposición o reparación por aquellos extravíos o desperfectos.

ASISTENTES ADICIONALES EL DÍA DEL EVENTO

- ❑ Si el número de asistentes al evento excede al número contratado, se facturará:
 - BANQUETE: El **100%** del precio acordado, por cada uno de los comensales excedentes a los que se haya facilitado un asiento en la mesa y servido un menú completo adicional
 - RESTO DE SERVICIOS: El **70%** del precio acordado, por cada uno de los comensales excedentes a los que se haya servido bebidas adicionales y una parte del menú correspondiente a la totalidad de personas contratadas.

RETRASOS EN HORARIO MARCADO POR EL CLIENTE

- ❑ Si por causas ajenas a MICE Catering no pudiese comenzar a la hora de entrega pactada, la prestación del Servicio de Sala, MICE Catering admite, **sin coste adicional**, y como cortesía, retrasar dicha hora hasta un **máximo de quince minutos**.
- ❑ Una vez que haya transcurrido el tiempo máximo de Servicio de Sala, establecido para el servicio contratado, si el cliente desea continuar con la prestación del mismo habrá de abonar los gastos que se originen, tanto por el tiempo adicional de servicio, **35,50€+IVA/hora** por cada persona de servicio (camareros, cocineros, logísticos) como por aquellos otros gastos que pudieran surgir colaterales al mismo, tales como aumentos en el consumo de bebidas y comida a los invitados.
- ❑ **Este presupuesto está sujeto a las necesidades técnicas del servicio y a la visita de inspección al lugar de celebración.**



MICE CATERING **SOSTENIBLE**

Conoce nuestra política de
sostenibilidad en eventos.



MICE CATERING
MEETINGS, INCENTIVES, CONVENTIONS & EVENTS

MICE CATERING 100% SOSTENIBLE

Somos la primera compañía de catering de gama alta corporativo en España certificada por Eventsost, Cámara de Comercio y Ministerio de Industria.



Materiales **ecológicos y biodegradables**



Productos de **proximidad**



Materiales **compostables y reciclables**



Clasificación de **residuos y reciclajes**



Sostenibilidad en la **producción**



Desperdicios 0

Política de sostenibilidad en eventos de catering



BOTELLA REFILL:

REduce
utiliza
cicla

¡Más de 50.000 botellas de plástico sustituidas por botellas rellenables MICE Catering!



PROVEEDORES DE COMERCIO JUSTO



RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA

Comprometidos con la sociedad



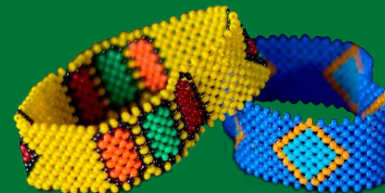
Desperdicios 0



Apostamos por un servicio de **“desperdicio cero”**, donando los excedentes a **oIVIDAdos**, una ONG que reparte comida a las familias más desfavorecidas.



Colaboramos contra la Mutilación Genital Femenina y el Matrimonio Forzoso de Niñas



Ayúdanos a luchar contra la Mutilación Genital Femenina (MGF) y el Matrimonio Forzoso de Niñas comprando tu **Pulsera Masai**.



mundo cooperante

CERTIFICA COMO SOSTENIBLE TU EVENTO CON MICE CATERING



Diferénciate de otras empresas certificando el servicio de catering contratado para tu evento como 100% sostenible. Un servicio adicional que aportará valor de marca a tu evento.

¡Nosotros nos encargamos de todo!

¿Cómo puedes certificar tu servicio de catering?



Rellena el formulario haciendo clic [aquí](#). Te contestamos en menos de 24 horas.



El certificado se contrata como un **servicio adicional*** al evento, siempre bajo supervisión de un auditor.



El **auditor certifica el servicio de catering** como 100% sostenible, otorgando un doc. oficial con los sellos correspondientes.

**Consultar costes*

¿Qué obtendrás certificando tu servicio de catering como 100% sostenible?

El certificado emitido avala que el **servicio de catering cumple con todos los criterios de sostenibilidad**. Al superar el proceso de evaluación de auditoría, se entrega una copia física y digital con todos los sellos de certificación pertinentes.

Además, te podrás beneficiar a nivel de marca, demostrando el **compromiso ético con la sociedad, el medio ambiente y la sostenibilidad**.

Mejorando, a la vez, la competitividad, accediendo a nuevos mercados más concienciados con el respeto ambiental.



Pacto Mundial
Red Española





¡¡GRACIAS!!

comercial@micecatering.com



Miembro de
MADRID
CONVENTION
BUREAU



MICE Catering

4.9 ★★★★★

Basado en 122 opiniones
powered by Google