

# MENÚS 2025



# Coffee breaks 2025





# COFFEE EXPRESS

Café - Leche - Infusiones

Grifo de Agua Mineral

**(Elegir 3 )**

Mini Croissant

Palmerita

Sandwich Cocktail

Mini Napolitana

Donuts

Muffins

Caracolas

Trufas

Pastas

Rosquillas

Hojaldres de frambuesa y naranja amarga

Galletas de mantequilla

Mini croissant de chocolate blanco y negro







# COFFEE CLÁSICO

Café - Leche - Infusiones

Zumo de naranja 100% recién exprimido

Grifo de Agua Mineral

**(Elegir 5 entre las opciones del coffee Express o Clásico)**

Brocheta de fruta

Croissant de mantequilla

Tortitas con nutella y frambuesa

Panecito de tortilla

Bocadito de focaccia de Jamón Ibérico

Bocadito de focaccia de mortadela trufada

Mini croissant de jamón y queso

Bagel de pavo

Panecito Inglés de cereales \*

Panecito de cereales con queso fresco con tomate y pesto \*

Cookies calientitas\*\*

Scones calientitos\*\*

Mini brioche calientitos\*\*

Bikini de trufa\*\*

Pretzel de salmón y aguacate (Extra +2 eur)\*

Açaí con fruta y granola (Extra +2 eur) \*

2 Churros con chocolate (Extra +2 eur)

**\*saludable**

**\*\* sólo válido si hay cocktail después**



# PUEDES COMPLETAR TU BRUCH CON...

## BODEGONES

**QUESOS:** Torta de Cañarejal, Gran Cardenal, La Peral y Tetilla  
con tostaditas, uvas y frutos secos

**FOIE:** Milhojas de manzana con foie, bloc de foie, macaron de foie,  
tostaditas y mermeladas

**JAMÓN:** Jamón e Ibéricos con tumaca, aceite, panes y tostas

## SHOWCOOKING

**CREPES Y GOFRES:** Tortitas, gofres y crepes para rellenar con dulce de  
leche, caramelo y frutas del bosque

**CUPCAKES Y GALLETAS GLASEADAS:** Con logo y colores corporativos

**SMOOTHIES Y ZUMOS:** Preparados al momento de maracuyá, naranja y  
frutas del bosque

|                               | 50-250 INVITADOS | 250-500 INVITADOS |
|-------------------------------|------------------|-------------------|
| COFFEE EXPRESS (3 variedades) | 12,45€           | 11,85€            |
| *con zumo de naranja natural  | + 1,20€          | + 1,15€           |
| COFFEE CLÁSICO (5 variedades) | 18,70€           | 17,80€            |
| * Pieza extra bollería        | + 1,25 €         | + 1,20€           |
| *Pieza extra Salada o fruta   | + 2,35 €         | +2,25€            |
| * Con refresco                | + 2,20 €         | + 2,10€           |
| + Botella agua AUARA          | + 1,05 €         | +0,95€            |
| BODEGONES                     | + 7,90€          | +7,50€            |
| SHOWCOOKING                   | + 11,55€         | +10,50€           |

# CONDICIONES GENERALES

Los coffees incluyen:

1 camarero cada 25 personas (eventos de 50 a 250) 1 camarero cada 30 personas (eventos de 250 a 500)

Coordinador y visita de inspección

30 min-1 hora de duración

Menaje, montaje y equipo de cocina necesarios

1 mesa alta con decoración cada 30 invitados

Precios válidos para más de 50 personas,

Los precios **NO incluyen el 10% de IVA**

**\* CONSULTAR PRECIOS PARA LA PRESTACIÓN DE VARIOS SERVICIOS EL MISMO DÍA**





Copas 2025





## COPA 1

Virutas de Jamón Ibérico con picos de Jérez  
Quesos de temporada con panecitos variados

## COPA 2

Canapé de tortilla de patata con mayonesa de trufa  
Brocheta de salmón con salsa de eneldo  
Focaccia de Jamón Ibérico  
Crocanti de foie  
Brioche de pulled pork con ají amarillo





## COPA 3

Gildas

Virutas de Jamón Ibérico con picos de Jérez

Brocheta de salmón con alga wakame

Rollitos de pato laqueado

Blini de naranja con foie, AOVE y sal maldom

Pan brioche de cangrejo kimchi

Quesos de temporada con panecitos variados



# COPA INNOVACIÓN

Esfera de ensalada capresse

Gilda con esfera de aceituna

Espuma de patata del S. XXI con pulpo

Piruletas nitro de parmesano

Cocktail nitro de mimosa





PRECIOS por persona

|            | DE 50 A 250<br>INVITADOS | DE 250 A 500<br>INVITADOS | CAMAREROS          |
|------------|--------------------------|---------------------------|--------------------|
| COPA 1     | 24,35 €                  | 23,20€                    | 1 camarero cada 16 |
| COPA 2     | 29,60 €                  | 28,20 €                   | 1 camarero cada 16 |
| COPA 3     | 34,65 €                  | 33 €                      | 1 camarero cada 16 |
| INNOVACION | 40 €                     | 38,10€                    | 1 camarero cada 16 |
|            |                          |                           |                    |
|            |                          |                           |                    |

CONDICIONES GENERALES

cocktail incluye:

Coordinador y visita de inspección

1-2 horas de duración

Refrescos, agua mineral, cerveza, vino blanco Rueda y vino

tinto Crianza Rioja

Menaje, montaje y equipo de cocina necesarios

1 mesa alta con decoración cada 30 invitados

Si quieren cambiar los vinos, les podemos ofrecer los siguientes:

Vinos blancos:

Marques de Frías Albariño mismo precio

Marques de Riscal Rueda +1€ por persona

Mar de Frades Albariño +2€ por persona

Vinos tintos:

Marques de Riscal Tinto +1€ por persona

Carmelo Rodero Ribera del Duero +1€ por persona

Bohorquez Ribera reserva + 1€ por persona

Los precios **NO incluyen el 10% de IVA**



# Cocktails 2025







# COCKTAIL 1

Bikini de trufa

Taco de salmón con alga wakame

Crujiente de morcilla con piñones

Bocadito de focaccia de Jamón Ibérico

Gyozas de verduras y gambas con salsa Tataki

Cucharita de risotto de hongos

Hamburguesita con cebolla confitada

## EN MESA (Elegir 3)

Quesos de temporada con panecillos, frutos secos y uvas

Tortilla de patata

Empanada gallega

Ensaladilla rusa con atún de almadraba

Pan brioche de cangrejo kimchi

Bagel de pavo

Vasito de gazpacho o consomé \*

Dips con humus y crema de cebolla \*

Pretzel de salmón y aguacate \*

Macetita de tomate cherry con mozzarella y pesto \*

Bandeja de dulces

\*saludable



## COCKTAIL 2

Chips vegetales

Virutas de Jamón Ibérico con picos de Jerez

Carrillera Ibérica con parmentier de boletus y trufa

Blinis de naranja con foie, AOVE y sal maldon

Gazpacho de mango

Salmón con salsa de eneldo

Gilda

Brocheta de pollo coreano

Papas calentitas con mojo

Conchita de vieiras flambeadas con salsa kimchi

Taco mejicano

Hamburguesita con queso bavaria y cebolla confitada

Bandeja de dulces







## COCKTAIL 3

Huerto del Laurel

Teriyaki de salmón con sésamo garrapiñado

Macarón de aceituna negra

Airbag de Jamón Ibérico

Crocanti de foie

Crepes de pollo al curry

Dim sum de pato laqueado

Pani puri de steak tartar

Huevito trufado

Quesos variados con panecillos y frutos secos

Brioche de anchoa

Costilla con Jack Daniels

Pan bao con panceta a baja temperatura y piparra

Merluza rebozada con mayonesa de pimientos

Jarrita de cerveza Guinness con chocolate

Brocheta de frambuesa con piña y menta

Tartaletas de limón



## COCKTAIL 4

Ceviche mejicano de lubina

Jamón en lascas DO Dehesa de extremadura con picos de Jérez

Esfera de aceituna con crema de piparra

Blini con salmón y mujol

Rollitos primavera con salsa sweet chili

Patatas bravas

Pastela de canard con salsa de naranja

Crujiente de Chistorra e Idiazábal

Canapé de milhojas de foie con manzana

Saam de shiso con pollo karaage y siracha

Pulpo a la gallega

Falso mejillón tigre

Pizzeta de atún

Ensalada de burrata

Taco de cochinita crujiente

Brioche de pulled pork con aji amarillo

Milhojas de pistacho

Tarta de queso donostiarra

Strudel de manzana





# BUFFET COCKTAILS







# BUFFET COCKTAIL 1

## TEX-MEX

Hamburguesitas con bacon y queso

Fajitas

Nachos con guacamole

## TYPICAL SPANISH

Tortilla de patata

Empanada

Gazpacho

Ensaladilla rusa con atún de Almadraba

## ITALIANO

Ensada de burrata

Risotto de marisco

Focaccia de mortadela trufada

Bandeja de dulces



# BUFFET COCKTAIL 2

## QUESOS E IBÉRICOS

Quesos de temporada con panecitos variados  
Surtido de ibéricos

## CREMAS Y ENSALADAS

Ensalada de burrata  
Tartar de salmón  
Vichysoisse  
Gazpacho de mango

## PINTXOS

Gilda  
Pintxo Donostierra  
Pintxo de huevo y langostino

## PLATITOS

Carrilleras con parmentier  
Solomillo a la húngara  
acompañado con Patatas a la crema  
  
Vasitos dulces





# PUEDES REFORZAR LOS MENÚS CON...

## PLATITOS

**PRIMEROS PLATITOS** (elegir uno)

### PLATITOS

**PRIMEROS PLATITOS** (elegir uno)

Cuenquito de Risotto de hongos  
Pucherito de Arroz negro con ali oli  
Pucherito de Marmitako

**SEGUNDOS PLATITOS** (elegir uno)

Solomillitos a la húngara con patatas a la crema  
Carrillera ibérica con parmentier de boletus y trufa  
Merluza a la gallega

## BODEGONES

### BODEGONES

**QUESOS:** Torta de Cañarejal, Gran Cardenal, La Peral y Tetilla con panecillos, frutos secos y uvas

**FOIE:** Milhojas de manzana con foie, Bloc de foie, Macaron de foie, tostaditas, y mermelada

**IBÉRICOS:** Jamón e ibéricos con tumaca, aceite, panes y tostas

**CREMAS Y ENSALADAS:** Cremas: Gazapcho de mango y vichyssoisse  
Ensaladas: de burrata y de tartar de salmón



# PUESTECITO

**MEJICANO:** Fajitas, quesadillas y nachos con guacamole

**ARROCES DEL MUNDO:** Arroz negro, Risotto de trigueros y pesto y fideua de hongos con foie

**ÁRABE:** Tajín de pollo con cous cous. Pan de pita con humus y pincho moruno

**AMERICANO:** Perritos y hamburguesas en showcooking con lechuga, tomate, bacon, queso y salsas con patatas

**BAO (+2€):** Langostinos en tempura, carne con salsa hoisin, rabo de toro

**SUSHI (+2€):** Maki, niguri y sashimi





# SHOWCOOKING INNOVACIÓN

## ESFERAS, ESPUMAS Y NITRO

Esferas de ensalada caprese

Espuma de patata con pulpo

Piruletas de parmesano nitro

Cocktail de mimosa nitro





PRECIOS por persona

|                   | DE 50 A 100<br>INVITADOS | DE 100 A 250<br>INVITADOS | DE 250 A 500<br>INVITADOS | CAMAREROS            |
|-------------------|--------------------------|---------------------------|---------------------------|----------------------|
| COCKTAIL 1        | 49,60€                   | 47,25€                    | 42,50€                    | 1 camarero cada 16   |
| COCKTAIL 2        | 58,20€                   | 55,45 €                   | 49,90€                    | 1 camarero cada 14   |
| COCKTAIL 3        | 68,70€                   | 65,45€                    | 58,90€                    | 1 camarero cada 14   |
| COCKTAIL 4        | 71,40€                   | 68€                       | 61,20€                    | 1 camarero cada 14   |
|                   |                          |                           |                           |                      |
| BUFFET COCKTAIL 1 |                          | 52,10€                    | 46,90 €                   | 1 camarero cada 20   |
| BUFFET COCKTAIL 2 |                          | 59,80€                    | 53,80€                    | 1 camarero cada 20   |
|                   |                          |                           |                           |                      |
| PLATITOS 1        | 4,85€                    | 4,40€                     | 3,95€                     |                      |
| PLATITOS 2        | 8,25€                    | 7,50 €                    | 6,75€                     |                      |
| BODEGONES         | 8,25 €                   | 7,50 €                    | 6,75€                     |                      |
| SHOWCOOKING       | 11,55€                   | 10,50€                    | 9,45 €                    | Lleva personal extra |
| INNOVACIÓN        | 12,30 €                  | 11,20€                    | 10,10 €                   | Lleva personal extra |

CONDICIONES GENERALES

cocktail incluye:

Coordinador y visita de inspección

1-2 horas de duración

Refrescos, agua mineral, cerveza, vino blanco Rueda y vino

tinto Crianza Rioja

Menaje, montaje y equipo de cocina necesarios

1 mesa alta con decoración cada 30 invitados

Si quieren cambiar los vinos, les podemos ofrecer los siguientes:

Vinos blancos:

Marques de Frías Albariño mismo precio

Marques de Riscal Rueda +1€ por persona

Mar de Frades Albariño +2€ por persona

Vinos tintos:

Marques de Riscal Tinto +1€ por persona

Carmelo Rodero Ribera del Duero +1€ por persona

Bohorquez Ribera reserva + 1€ por persona

Los precios **NO incluyen el 10% de IVA**



# Sentados 2025







# APERITIVO DE BIENVENIDA

**(Elegir 5 aperitivos)**

Brocheta de Salmón con alga Wakame

Crocanti de foie

Quesos de temporada con panecillos, frutos secos y uvas

Canapé de milhojas de manzana con foie

Chupito de gazpacho de mango

La huerta de El Laurel

Airbag de Jamón Ibérico

Dimsum de pato laqueado

Crujiente de chistorra con Idiazabal

Vieira flambeada con Kimchi

Gyozas de verduras y gambas con salsa tataki

Crujiente de morcilla con piñones



# SENTADOS 1

## ENTRANTES (elegir 1)

Gazpacho Cremoso con helado de albahaca

Pastel de berenjenas con salsa glacé

Crema de calabaza con helado de parmesano

Ensalada templada de escabeche con su crema

Ensalada de foie con frutos secos vinagreta de frutos rojos

Esfera de tartar de salmón con aguacate y sorbete de lima y Jengibre

Gilda con tartar de atún y sorbete de piparra

## SEGUNDOS (elegir 1)

Costillar deshuesado, Cocinado a baja temperatura, acompañado  
de parmentier de patata

Ciervo macerado a las finas hierbas con salsa de vino tinto y patatas paris

Merluza a la Gallega

Solomillo acompañado de tagliatelle con salsa a la antigua

Pluma Duroc caramelizada al PX con frutos secos y patatas a la crema

-

## POSTRE (elegir 1)

Crujiente de Chocolate con AOVE y Sal

Tarta Árabe con frutos rojos

Tartar de fruta con sorbete de lima

Tarta de queso donostiarra

Coulant de chocolate (extra con helado de speculoos 2€)\_

## CAFÉ







## SENTADOS 2

OPCION Cocido completo como opción de entrante y segundo

### ENTRANTES (elegir 1)

Gazpacho cremoso con langostinos

Burrata con crema de cereza y helado de albahaca

Vieira con raviolis de trufa y su crema

Lubina con veloutte de verduritas y banda de hojaldre

Lasaña de bogavante y langostinos

Salmorejo nitro con tataki de atún

### SEGUNDO (elegir 1)

Merluza con boletus y crema de carabineros

Roast beef de solomillo de buey con su salsa, hojaldre de queso de cabra  
con cebolla caramelizada y boletus

Carrilleras con parmentier de boletus y trufa y tempura de manzana

Cochinillo cocinado a baja temperatura al PX acompañado de patatas  
a la Crema y atadito de trigueros

### POSTRE (elegir 1)

Tarta de queso con sorbete de frambuesa

Milhojas de Pistacho con sorbete de naranja sanguina

Torrija con helado de yogur y crema de arroz con leche

Tarta de limón con sorbete de mojito

Esfera de chocolate con chocolate blanco fundido

### CAFÉ



# CONDICIONES GENERALES

## PRECIOS

POR PERSONA

|                   |         |
|-------------------|---------|
| <b>APERITIVO</b>  | 16,50 € |
| Jamón             | 5,55€   |
| Aperitivo extra   | 2,35€   |
| <b>SENTADOS 1</b> | 89,10 € |
| <b>SENTADOS 2</b> | 106,70€ |
| Cava              | 2, 20€  |
| Licores           | 2,20€   |

Los menús sentados incluyen:

1 camarero cada 10 personas

Coordinador y visita de inspección

1,5 hora de duración (aparte el aperitivo)

Refrescos, agua mineral, cerveza, vino blanco Rueda y vino tinto Crianza Rioja

Menaje, mesas, sillas, mantelería, centro de mesa, montaje y equipo de cocina necesarios

**Si quieren cambiar los vinos, les podemos ofrecer los siguientes:**

Vinos blancos:

Marques de Riscal Rueda +3€ por persona

Mar de Frades Albariño +3€ por persona

Vinos tintos:

Marques de Riscal Tinto +1,50€ por persona

Carmelo Roderio Ribera del Duero +1,50€ por persona

Bohorquez Ribera reserva + 1,50€ por persona

Estos precios son válidos para eventos de 50 a 100 invitados



EL PRECIO INCLUYE **MONTAJE 2 HORAS ANTES DEL EVENTO SALVO EN MENU SENTADO QUE LLEVARÁ 4 HORAS ( para que esté preparado 30min antes de que empiece el catering)** Y DESMONTAJE POSTERIOR , EN EL MISMO DÍA DEL EVENTO SI NO FUERA POSIBLE DICHO MONTAJE O DESMONTAJE, SE PRESUPUESTARÁ APARTE

### **-MENÚS ESPECIALES-**

PODEMOS ADAPTAR (SIN INCREMENTAR EL PRECIO) UN **MÁXIMO DEL 5% DE LOS MENÚS PARA ALERGIAS** Y MENÚS DIFERENTES O ESPECIALES (TODO LO QUE SOBREPASE DE ESE 5%, SE COBRARÁ A 30€ EXTRA POR MENÚ ADAPTADO)

**ESTOS PRECIOS INCLUYEN EL ENVÍO Y TRAMITACIÓN DE LA SIGUIENTE DOCUMENTACIÓN** (Registro Sanitario, CIF, Titularidad de la cuenta bancaria, Certificado SRC, Certificados (no individualizados) de PRL, TCs, etc.)

Cualquier **documentación burocrática individualizada que nos soliciten para la realización del evento**, que no nos exija la Administración como empresa de catering , se facturará aparte- **50€/documento o trámite**

Siendo un trámite por ejemplo, el darse de alta en una plataforma de pago, subir documentos a dicha plataforma o cualquier documento individualizado por trabajador



desde 1999 creando momentos especiales e inolvidables...

**"Ayudamos a hacer felices a personas y empresas en sus momentos especiales"**

Esta es nuestro propósito y lo que nos inspira a mejorar y dar lo mejor cada día



# ¿hablamos...?

[www.laurelcatering.com](http://www.laurelcatering.com)

info@laurelcatering.com  
tel: 91 659 31 74

[cristina@laurelcatering.com](mailto:cristina@laurelcatering.com)  
690217517



C/ Cerezos, 11 28703 San Sebastián de los Reyes, Madrid



|                               | 50-250 INVITADOS | 250-500 INVITADOS |
|-------------------------------|------------------|-------------------|
| COFFEE EXPRESS (3 variedades) | 12,45€           | 11,85€            |
| *con zumo de naranja natural  | + 1,20€          | + 1,15€           |
| COFFEE CLÁSICO (5 variedades) | 18,70€           | 17,80€            |
| * Pieza extra bollería        | + 1,25 €         | + 1,20€           |
| *Pieza extra Salada o fruta   | + 2,35 €         | +2,25€            |
| * Con refresco                | + 2,20 €         | + 2,10€           |
| + Botella agua AUARA          | + 1,05 €         | +0,95€            |
| BODEGONES                     | + 7,90€          | +7,50€            |
| SHOWCOOKING                   | + 11,55€         | +10,50€           |

# CONDICIONES GENERALES

Los coffees incluyen:

1 camarero cada 25 personas (eventos de 50 a 250) 1 camarero cada 30 personas (eventos de 250 a 500)

Coordinador y visita de inspección

30 min-1 hora de duración

Menaje, montaje y equipo de cocina necesarios

1 mesa alta con decoración cada 30 invitados

Precios válidos para más de 50 personas,

Los precios **NO incluyen el 10% de IVA**

**\* CONSULTAR PRECIOS PARA LA PRESTACIÓN DE VARIOS SERVICIOS EL MISMO DÍA**