

Dossier Gastronómico
Para
MUSEO NOMAD



La felicidad se come

COFFE BREAKS



COFFEE BIENVENIDA

11,10€ p/p + IVA

Café, té, leche, agua e infusiones

Botellita de agua mineral

Zumo de naranja natural

CAFÉ SENCILLO

14,15€ p/p + IVA

Café, té, leche, agua e infusiones

Botellita de agua mineral

Zumo de naranja natural

Mini croissants de mantequilla

Lazos multicereales

COFFEE 1

17,85€ p/p + IVA

Café, té, leche, agua e infusiones

Botellita de agua mineral

Zumo de naranja natural

Mini croissant de mantequilla

Mini muffin de chocolate

Mini sándwich de salmón con crema de eneldo

Mini sándwich de pavo con mostaza americana





COFFEE 2

20,30€ p/p + IVA

Café, té, leche, agua e infusiones

Botellita de agua mineral

Zumo de naranja natural

Mini croissant de mantequilla

Lazos multicereales

Mini dots variados

Brioche de jamón ibérico con mantequilla

Brioche de salmón con crema de eneldo.

Brocheta de frutas de temporada

COFFEE COMPLETO

26,45€ p/p + IVA

Café, té, leche, agua e infusiones

Botellita de agua mineral

Zumo de naranja natural

Mini croissant de mantequilla / lazos multicereales / mini napo choco

Mini sándwich de Roast beef con mostaza dulce

Mini sándwich de jamón ibérico y mantequilla

Tostas variadas (jamón ibérico con tumaca, tartar de aguacate)

Yogur natural con culis de frutas 1ud.

CONDICIONES GENERALES COFFEES

Los coffees incluyen:

- Los coffees durarán 30 minutos aproximadamente
- Todo el menaje necesario, montaje y desmontaje
- Toda la comida colocada en loza/bandejas del catering
- Mobiliario y mantelería si fuera necesario (Barra y 1 mesa alta cada 20 invitados)
- Vajilla (tazas, platitos, cucharitas, vasos)
- 1 camarero cada 40 invitados

Condiciones:

- Si son menos de 50 invitados se cobrará un extra de 3,5€ por invitado más 100€ de transporte.
- Si son menos de 100 invitados el camarero se cobrará aparte.
- Las dietas especiales se comunicarán con antelación y se llevarán individualmente.
- Los precios no incluyen el IVA correspondiente.
- Confirmación definitiva de número de comensales y servicio, 7 días antes de la fecha del evento

Forma de pago:

- Mediante transferencia bancaria.
- 7 días naturales antes del evento

COMPLEMENTOS

Extra camarero 4 horas (25€ hora extra) – 140,00€ por camarero + IVA

Extras referencias gastronómicas:

- Brocheta de frutas – 2,00€ p/p + IVA
- Jamón ibérico 35gr con tostas y tumaca – 6,50€ p/p + IVA
- Tostas con tartar de aguacate o salmón – 2,00€ p/p + IVA
- Yogur natural con culis de frutas – 4,20€ p/p + IVA



VINO ESPAÑOL



VINO ESPAÑOL

28,30€ p/p + IVA

Jamón ibérico de bellota con picos
Queso curado de Ciudad Real con uvas, nueces y regañas
Mini blini de salmón con crema de eneldo
Cestillos de salmorejo con jamón crujiente

VINO ESPAÑOL 2

32,00€ p/p + IVA

Jamón ibérico de bellota con picos
Queso curado de Ciudad Real con uvas, nueces y regañas
Tostadita de foie con manzana y culis de albaricoque
Cestillos de salmorejo con jamón crujiente
Solomillo de salmón en furikake
Tartar de atún con aguacate y mango

VINO ESPAÑOL 3

34,50€ p/p + IVA

Jamón ibérico de bellota con picos
Surtido de quesos gourmet con membrillo, nueces y regañas
Ensaimadita de foie con manzana caramelizada
Tartar de atún con aguacate y mango
Anchos del Cantábrico con pulpa de tomate
Cogollito de lechuga con mousse de Gorgonzolla, nueces y rabanito encurtido



CONDICIONES GENERALES VINO ESPAÑOL

El vino español incluye:

- . Bebida, Cristalería y hielo durante el evento (12€ la hora extra)
Cocacola, Cocacola zero, fanta de naranja y de limón
Agua mineral y agua con gas
Cerveza con y sin alcohol
Vino tinto Rioja crianza Martinez Alesanco
Vino blanco rueda verdejo Basa
- . 1 Camarero cada 30 invitados
- . Todo el menaje necesario, montaje y desmontaje
- . Toda la comida colocada en loza/bandejas del catering
- . Mobiliario y mantelería si fuera necesario (Barra y 1 mesa alta con mantel cada 20 invitados)

Condiciones:

- . Los vinos españoles durarán 45 minutos aproximadamente
- . Si son menos de 50 invitados se cobrará un extra de 3,50€ por invitado, personal a parte y 100€ por gastos logísticos
- . Si son menos de 100 invitados el camarero se cobrará aparte.
- . Los precios no incluyen el IVA correspondiente
- . Confirmación definitiva de número de comensales y servicio, 7 días antes de la fecha del evento

Forma de pago:

- Mediante transferencia bancaria.
- 7 días naturales antes del evento

COMPLEMENTOS

Cambiar vino blanco:

Marqués de Riscal (Rueda): +2,45€ p/p + IVA
Leirana (Albariño): +5,55€ p/p + IVA

Cambiar vino tinto:

Marqués de Riscal reserva (Rioja): +4,3€ p/p + IVA
Lindes de Remelluri (Rioja): +4,3€ p/p + IVA
Arzuaga crianza (Ribera del Duero): +4,95€ p/p + IVA



COCKTAIL





COCKTAIL 1

Brocheta de queso Ideazabal con membrillo

Mini blini de salmón con crema eneldo

Tortilla de patata de Betanzos en cuadraditos

Mini wraps de pollo al curry

Mini crepe de cangrejo

Mini Burger con bacon y queso

Empanada de atún

Vasito de salmorejo con jamón crujiente

Mini quesadilla de jamón, queso, tomate y orégano

Discos de foie con manzana y culis de albaricoque

Brocheta capresse con pesto

Chapatita de sobrasada con brie

Inglesito de pavo con mostaza

--

Mini brownies

Mini carrot cake con frosting de queso

--

Precio: 56,50€ p/p + IVA

COCKTAIL 2

Cecina de León con aceite de oliva y almendras fritas

Mousse de burrata, tomate seco y aceite de trufa

Tostadita de foie con culis de albaricoque

Brocheta de salmón con salsa de mostaza dulce

Taquito de atún en soja y miel con sésamo

Mini roll de pollo al curry

Mollete de jamón con tomate

Cucharita de ensaladilla rusa con tostaditas

Vasito de crema de calabaza con curry

Mini tequeños con culis de frutos rojos

Empanada de bacalao con pasas

Cucharita de tartar de atún con aguacate y mango

Focaccina de Roast beef con parmesano

--

Mini brownie

Macarons variados

Brocheta de frutas

--

Precio: 62,50€ p/p + IVA





COCKTAIL 3

Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez

Gilda de boquerón en vinagre

Queso curado Picón de Cuenca con uvas, nueces y regañás

Cestillos de salmorejo cordobés con jamón crujiente

Bombón de foie glaseado en chocolate blanco y reducción de Módena

Mini blini de salmón con crema de eneldo

Mini sándwich de rabo de toro a la plancha

Envuelto de trigueros en jamón ibérico con parmesano rallado

Cucharita de tartar de atún con aguacate y mango

Rollito de pato laqueado

Croquetas melosas (requieres salida de humos)

Mini burger con bacon y queso

Crujiente de langostino con albahaca y mayonesa japo

Samosas de morcilla con manzana caramelizada

--

Mini brownies

Tartita de limón con merengue italiano

Brocheta de frutas

--

Precio: 69,00€ p/p + IVA

COCKTAIL 4 GALA

Jamón ibérico de bellota con picos

Taquito de salmón en furikake con mostaza de hierbas

Cestillos de mousse de burrata con tomate seco y aceite de trufa

Ensaimadita de foie con manzana caramelizada

Vasito de salmorejo o de crema de calabaza con curry

Anchoa del Cantábrico con pulpa de tomate

Mini blini de roast beef con mostaza dulce y parmesano

Tartar de atún sobre arroz de sushi crunchy

Ceviche de lubina al modo tradicional peruano

Merlucitas de pincho orly con limón

Croquetas variadas (requiere salida de humos)

Envuelto de trigueros en jamón ibérico y parmesano rallado

Huevito de codorniz con sobrasada y miel

Mini sandwich de rabo de toro a la plancha

Brioche de mantequilla de pulled pork con cebolla crunchy

--

Mini tartitas de queso con culis de frutos rojos

Dulce de leche casero con mora

Trufas de chocolate

--

Precio: 84,00€ p/p + IVA





COMPLETA TU COCKTAIL

Plato/cazuelita de refuerzo – 12€ p/p + IVA o cámbiala por 4 bocados

Risotto de setas y trigueros
Carrilleras ibéricas con parmentier de patata
Solomillo Stroganoff con tagliatelle
Merluza a la romana con pimientos asados
Rape a la americana con arroz basmati
Migas con huevitos de codorniz y uvas

Cocktail de bienvenida – 12,00€ p/p

Mojito, Pisco sour, Manhattan, Caipirinha, margarita, Cosmopolitan

Copa de cava – 3,50€ p/p - Copa de Champagne – 5,50€ p/p

Barra libre de primeras marcas durante 1 hora – 16,00€ (11,00€ hora extra)

Whisky Ballantines y Red label, Ginebra Seagrams y Beefeater,
Ron Barcelo y Habana 5, Vodka Absolut

Cambio vino blanco

Marqués de Riscal (Rueda): +2,45€ p/p
Leirana (Albariño): +5,55€ p/p

Cambio vino tinto

Marqués de Riscal reserva (Rioja): +4,3€ p/p
Lindes de Remelluri (Rioja): +4,3€ p/p
Arzuaga crianza (Ribera del Duero): +4,95€ p/p

Puestos / Estaciones (Min. 100 invitados)

Puestos de bienvenida

Puesto de limonada – 3,50€ p/p + IVA

Puesto de aguas – 3,00€ p/p + IVA

Corner de cervezas – 8,50€ p/p + IVA

Presentado en cubos metálicos con abridores a modo self-service.
(Mahou 5 estrellas; Estrella Galicia; Mahou Maestra; Franziskaner)

Puesto de mojitos – 14,50€ p/p + IVA

Barra decorada con coctelero profesional.

Sidrería – 10,50€ p/p + IVA

Puesto de sidra Trabanco servida por escanciador profesional,
acompañado de escanciadores automáticos para que los invitados
Puedan servirse ellos mismos.

Extra Champagne

Champagne André Clouet – 55€ + IVA por botella

Cortador de jamón

Cortador + jamón 100% bellota: 10€ p/p + IVA

Mesa de quesos - 12€ p/p + IVA

Manchego curado Picón de Cuenca
Manchego semicurado, Emmental, Parmesano, Brie trufado, Torta del Casar,
Gorgonzola, picos variados, panes y mermeladas

Barra de sushi – 22€ p/p + IVA

Hosomakis y Uramakis elaborados por Sushiman y acompañados de
salsa de soja y wasabi

Estación de arroces – 18€ p/p + IVA

Elaborada por chef uniformado – Elegir 2 tipos de arroz

Fuente de chocolate – 15,50€ p/p + IVA

Puesto de Hot dogs – 15,50€ p/p + IVA

Puesto de Helados – 16,50€ p/p + IVA

Candy bar – 530,00€ + IVA

Puesto de palomitas durante el baile – 430€ + IVA

CONDICIONES GENERALES COCKTAILS

Todos los cocktails incluyen

Barra de bebida, cristalería y hielo durante el evento (12€ hora extra)
Refrescos variados
Cerveza con y sin alcohol
Vino tinto Rioja crianza Martinez Alesanco (otros vinos consultar)
Vino blanco Rueda Verdejo Basa

Transporte, montaje y desmontaje
Mobiliario y mantelería (Barra, buffets, mesas altas 1 cada 20 invitados)
1 camarero cada 15 invitados
2 horas de servicio

Condiciones

- Menos de 50 pax. se cobrará un coste extra de 5€ por invitado y 100€ de transporte.
- Si son menos de 100 invitados el camarero se cobrará aparte.
- Los cocktails durarán 2 horas aproximadamente.
- Los precios no incluyen los impuestos vigentes IVA.
- Las dietas especiales se comunicarán con antelación mínima de 72 horas.
- Confirmación definitiva de número de comensales y servicio, 7 días antes de la fecha del evento

Forma de pago:

- Mediante transferencia bancaria.
- 7 días naturales antes del evento

Complementos

. Camarero durante 4 horas dentro M30 – 140,00€ (20€ hora extra) fuera M30 consultar

Posibles aportaciones del cliente:

- . Vino tinto: - 1,50€ p/p
- . Vino blanco: - 0,80€ p/p



ALMUERZO DE TRABAJO



ALMUERZO DE TRABAJO

Bienvenida (opcional)

Chips vegetales
Gilda de boquerón en vinagre
Sticks de parmesano

Precio: 12€ p/p + IVA

Entrantes

Crema de calabaza con curry y perlas de aceite
Salmorejo cordobés tradicional con huevo
Ensalada de pipirrana con langostinos
Ensalada de aguacate, tomate y langostinos
Pastel de verduras con salsa de puerros

Principales

Suprema de pularda rellena de foie y setas con salsa al foie con arroz basmati con pasas y piñones
Carrilleras de ternera con parmentier trufada y verduritas de temporada
Darne de Salmón al eneldo sobre cama de patata panadera y cebollitas francesas
Solomillo ibérico a la naranja y jengibre, ensalada de quinoa y zanahorias glaseadas
Merluza asada sobre cous cous hidratado en tomate y picado de crudités

Postres

Cheesecake
Tarta Tatín con crema inglesa
Macedonia de frutas con zumo de naranja natural
Coulant de chocolate con helado de vainilla

Precio: 90€ p/p + IVA



CONDICIONES GENERALES ALMUERZO DE TRABAJO

Incluido en el almuerzo de trabajo

Bodega incluida durante el evento
Refrescos variados
Agua mineral y agua con gas
Cerveza con y sin alcohol
Vino tinto Rioja crianza Martinez Alesanco
Vino blanco Rueda Verdejo Basa

Transporte, montaje y desmontaje
Mobiliario, mantelería y menaje necesario
1 camarero cada 15 invitados
1,5 horas de servicio + 30' de aperitivo si se contratase
Decoración estándar de centro de mesa

Condiciones

- Menos de 50 pax. se cobrará un coste extra de 6,5€ por invitado y 100€ de transporte.
- Si son menos de 100 invitados el camarero se cobrarán aparte.
- Los cocktails durarán 2 horas aproximadamente.
- Los precios no incluyen los impuestos vigentes IVA.
- Las dietas especiales se comunicarán con antelación mínima de 72 horas.
- Confirmación definitiva de número de comensales y servicio, 7 días antes de la fecha del evento
- Se dará un margen de hora de comienzo de media hora en caso de excederla se cobrarán las horas extra del personal
- Hora extra personal 25€ + IVA profesional/hora

Forma de pago:

- Mediante transferencia bancaria.
- 7 días naturales antes del evento

Posibles aportaciones del cliente:

- . Vino tinto: - 1,50€ p/p
- . Vino blanco: - 0,80€ p/p



MENÚ DE GALA



RECEPCION DE INVITADOS

Bienvenida snack (opcional) – 30'

Crujiente de pipas y pimienta

Gilda de boquerón en vinagre

Sticks de parmesano

Precio: 12€ p/p + IVA

Bienvenida cóctel gala (opcional) – 45'

APERITIVOS FRÍOS

Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez

Anchoa del cantábrico con pulpa de tomate

Mini blini de salmón con crema dulce de eneldo

Taquito de salmón en furikake con mostaza de hierbas

Sushi variado con salsa de soja

Discos de foie con manzana y culis de albaricoque

Ensaimadita de foie con manzana caramelizada

Tartar de atún con aguacate y mango

Spoon de steak tartar con crujiente de patata

Mousse de burrata, tomate seco y trufa

Mini blini de roast beef con mostaza dulce

APERITIVOS CALIENTES

Mini sándwich a la plancha de rabo de toro

Crujiente de langostino con albahaca y mayonesa japo

Rollito de pato laqueado a la naranja

Rollito de trigüeros con jamón ibérico y parmesano rallado

Merlucitas a la romana con lima

Hamburguesitas con cebolla caramelizada

Rollito de primavera con salsa agri dulce

Cigarrito de morcilla y manzana

Precio 6 unidades: 18€ p/p + IVA (3,3€ unidad extra)





ENTRANTES

Ensalada de tomate, albahaca y langostinos

Tartar de salmón en 3 texturas, mousse de eneldo y crujiente

Tartar de tomate, aguacate y langostinos en salmorejo

Crema de calabaza con curry y langostinos tigre

Gazpacho de frutos rojos con mousse de queso de cabra

Flor de alcachofa confitada con jamón sobre parmentier de boniato

Milhojas de foie, manzana y queso de cabra

Tataki de pez mantequilla en Vychissoise

Habitas tiernas con jamón y huevo poché

Huevo poché sobre parmentier de patata y trufa

ENTRANTES PLUS (5€ extra)

Ensalada de judías verdes, langostinos y concassé de tomate

Ensalada de codorniz desmigada, aguacate y tomate

Alcachofas confitadas con Txangurro

Crema de marisco con cigalas

Taco de lubina en crema de trigueros

Tartar de atún de Almadraba con aguacate y mango con crujiente

Canelón de cigalas y langostinos

PRINCIPAL

Solomillo a la broche con salsa de mostaza y miel con gratinado de patata y crujiente de espinacas

Solomillo de ciervo a la pimienta y frutos rojos con cous cous y verduritas en crudités

Tournedó de solomillo de ternera con salsa al foie, Patatitas risoladas y macedonia de verduras

Roast Beef con jugo de carne, puré de patata y verdutitas baby

Carrilleras ibéricas a la cerveza negra con parmentier trufado y cebollitas francesas

Taco de cochinitillo o cordero a baja temperatura sobre patatas a lo pobre y brotes

Confit de pato confitado con salsa naranja con zanahorias glaseadas y puré de boniato trufado

Preso ibérica con salsa con salsa semidulce sobre migas castellanas y trigueros a la parrilla

Merluza en salsa verde sobre cama de habitas tiernas con jamón ibérico

Lubina asada con patata abanico gratinada y verduras de temporada





POSTRES

Tartita de limón y chocolate blanco con merengue italiano y frutos rojos

Tarta tatin con crema inglesa

Macedonia de frutas con zumo de naranja natural

Tarta árabe individual (+3€/Pax)

Sopa de mango y mascarpone con helado de yogur

Tarta de queso horneada con culis y frutos rojos

Cheese Cake individual con frutos rojos

Tarta fina de manzana con helado de vainilla

Brownie con helado de vainilla y frutos rojos

Crema de dulce de leche con fresas

Carrotcake con frosting de queso

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Sopa de chocolate blanco con frutos rojos y maracuyá

Coulant de dulce de leche con helado de maracuyá

Crepes Suzette con helado de mandarina

COMPLETA TU BANQUETE

Servicio de café – 3,50€ p/p + IVA

Cocktail de bienvenida – 12,00€ p/p + IVA

Mojito, Pisco sour, Manhattan, Caipirinha, margarita, Cosmopolitan

Copa de cava – 3,50€ p/p + IVA - Copa de Champagne – 5,50€ p/p + IVA

Barra libre de primeras marcas durante 1 hora – 16,00€ p/p + IVA (11,00€ hora extra)

Whisky Ballantines y Red label, Ginebra Seagrams y Beefeater,
Ron Barcelo y Habana 5, Vodka Absolut

Cambio vino blanco

Marqués de Riscal (Rueda): +2,45€ p/p + IVA

Leirana (Albariño): +5,55€ p/p + IVA

Cambio vino tinto

Marqués de Riscal reserva (Rioja): +4,3€ p/p + IVA

Lindes de Remelluri (Rioja): +4,3€ p/p + IVA

Arzuaga crianza (Ribera del Duero): +4,95€ p/p + IVA



CONDICIONES GENERALES MENÚ DE GALA

Precios por persona:

Entrante. Principal y postre: 108€ p/p + IVA

Incluido en el menú de gala

Bodega incluida durante el evento
Vino tinto Rioja crianza Martinez Alesanco
Vino blanco Rueda Verdejo Basa
Agua, agua con gas, cervezas y refrescos
Transporte, montaje y desmontaje
Mobiliario, mantelería y menaje necesario
1 camarero cada 10 invitados
2 horas de servicio + 30' de aperitivo si se contratase
Decoración estándar de centro de mesa
Degustación para 4 personas

Condiciones

- Menos de 50 pax. se cobrará un coste extra de 6,5€ por invitado y 100€ de transporte.
- Si son menos de 100 invitados el camarero se cobrarán aparte.
- Los cocktails durarán 2 horas aproximadamente.
- Los precios no incluyen los impuestos vigentes IVA.
- Las dietas especiales se comunicarán con antelación mínima de 72 horas.
- Confirmación definitiva de número de comensales y servicio, 7 días antes de la fecha del evento
- Se dará un margen de hora de comienzo de media hora en caso de excederla se cobrarán las horas extra del personal
- Hora extra personal 25€ + IVA profesional/hora

Forma de pago:

- Mediante transferencia bancaria.
- 7 días naturales antes del evento





Contacto: Ángel Lorenzo
Email: angel@cateringtatin.com
Teléfono: 694 234 678