

SOMOS CATENOM
PROFESIONALES EN LA GESTIÓN DE
CATERING
CATÁLOGO CATERING
2025

Todas las fotografías de este catálogo son propiedad de Catenom Catering realizadas en eventos

COFFEE BREAK

Nuestros servicios de coffee break tienen una duración de 30-45 minutos.

Incluyen mobiliario, personal de servicio, menaje, cristalería, transporte, montaje, recogida, un camarero cada 25 pax y las referencias indicadas en cada tipo de coffee.

Los servicios son para un mínimo de 50 pax; si fueran menos se presupuesta aparte.



COFFEE BREAK 1

Café
Leche
Infusiones

Agua mineral

Mini croissant de mantequilla
Mini napolitana de chocolate
Pop Dots

9,50€/pax



COFFEE BREAK 2

**Café
Leche
Infusiones**

**Agua mineral
Zumo de naranja**

**Molletín de jamón ibérico de bellota con puré de tomate
Mini croissant de chocolate
Mini palmeritas de miel**

10,70€/pax



COFFEE BREAK 3

**Café
Leche
Infusiones**

**Agua mineral
Refrescos variados
Zumo de naranja natural**

**Molletín de jamón ibérico de bellota con puré de tomate
Tramezzini de queso trufado
Petit pain de crema
Brocheta de fruta**

13,70€/pax

COFFEE BREAK *BASIC*

**Café
Leche
Infusiones**

Agua mineral

**Bizcocho casero
Pastas de té**

6,90€/pax (mínimo 50 pax)
Imprescindible contratar junto a un cóctel

COPA DE CORTESÍA

Ideal para recepciones o un pequeño refrigerio después de un evento. Tienen una duración de 30-45 minutos.

Incluyen mobiliario, personal de servicio, menaje, cristalería, transporte, montaje, recogida, un camarero cada 25 pax y las referencias indicadas en cada tipo de *Copa de Cortesía*.

Los servicios son para un mínimo de 75 pax; si fueran menos se presupuesta aparte.

COPA DE CORTESÍA 1

Cava Brut Nature
Agua mineral

Pan de gambas crujiente con especias

Rocas de parmesano

Alfajor de salmón ahumado y crema de eneldo

COPA DE CORTESÍA 2

**Cava Brut Nature
Agua mineral**

**Chip vegetales
Foie micuit sobre pan de especias**

**Crujiente de puerro y feta con mermelada de tomate
Perla de mozzarella al pesto con cherry y oliva negra
Mini quiche de verduras y panceta ahumada**

CÓCTEL

Perfectos para que tus invitados interactúen mientras disfrutan de una exquisita selección de nuestra gastronomía. Tienen una duración de 60 A 120 minutos.

Incluyen mobiliario, personal de servicio, menaje, cristalería, transporte, montaje, recogida, un camarero cada 20 pax y las referencias indicadas en cada tipo de cóctel.

Los servicios son para un mínimo de 50 pax; si fueran menos se presupuesta aparte.

IMPRESINDIBLE hacer visita de prospección y tener espacio habilitado para emplatar y calentar

CÓCTEL 1

Quesos Europeos con sus panes y frut@s secos

Tartar de jamón ibérico sobre tosta

Petit navette de cecina leonesa con crema de membrillo y rúcula

Tortillita de patata y cebolla caramelizada

Mini ensaladilla de gambas y brotes

Blini nero con flor de salmón ahumado y crema de eneldo

Brownie con nueces

Vino tinto DOC Rioja Crianza

Vino blanco DO Rueda Verdejo

Cerveza

Refrescos variados

Agua mineral

CÓCTEL 2

Quesos Europeos con sus panes y frut@s secos
Jamón Ibérico con picos artesanos de obrador

Cono de queso trufado con arándano dry
Tartar de Salmón y mango con emulsión de kimchee
Esferas de foie con higo y avellana
Crema de boletus con galleta de parmesano
Carpaccio de buey en pan de focaccia, rúcula y parmesano

Mini brioche rock&roll a la donostiarra con alcaparrón
Tapita de patatas revolconas con torrezno
Mini cheese bacon búrguer
Brocheta de pulpo a feira

Mini torrija de la casa caramelizada

Vino tinto DOC Rioja Crianza
Vino blanco DO Rueda Verdejo
Cerveza
Refrescos variados
Agua mineral

CÓCTEL 3

Quesos Europeos con sus panes y frut@s secos
Jamón Ibérico con picos de obrador

Crema de carabineros con brocheta de langostino
Tartar de atún rojo con escabeche japonés y wakame
Esferificación de aceituna con lasca de sardina ahumada
Ensaladilla rusa con pulpo y mahonesa a feira
Bombón de foie con chocolate blanco y escamas de sal

Gyoza de pato con barbacoa japonesa
Focaccia de pastrami estilo newyork
Croquetas variadas del chef
Mini crispy chicken búrguer con salsa de bacon ahumado
Samosas de verduras thai con salsa agripicante
Camarón en panko con wasabi suave
Mini brioche rock&roll con pulled de cerdo ibérico al vino tinto y crocante de almendra

Cheesecake con frambuesa natural
Rocas de chocolate salado

Vino tinto DOC Rioja Crianza
Vino blanco DO Rueda Verdejo
Cerveza
Refrescos variados
Agua mineral

PLATOS DE REFUERZO

Añade platos de refuerzo en tu cóctel para que tus invitados queden muy satisfechos. Medias raciones de 100gr aprox:

**Carrillera ibérica con salsa choco-teriyaki
Gnocchi al pesto Genovés con lascas de pecorino y almendra tostada
Gratén de gnocchi con salsa de setas y queso gorgonzola
Noodles con langostino y verduras estilo Thai
Solomillo ibérico en salsa de tres pimientos
Ragout de pintada en salsa Bourguignonne
Goulash de ternera en vino de crianza
Dados de bacalao en salsa de chalota y miel**

Imprescindible contratar junto a un cóctel

BUSINESS BUFFET

Comidas de trabajo, reuniones, kick off, presentaciones a clientes, formación de RRHH, ...

Aprovecha tu tiempo y disfruta de nuestra gastronomía en tu oficina.

Montado en loza, con mantelería, cristalería y decoración.

Servicio mínimo para 10 personas; para menos consultar presupuesto.

Incluye transporte, montaje y recogida.

IMPRESINDIBLE disponer de instalaciones para el emplatado y cocinado.

BUSINESS BUFFET 1

Tabla de quesos europeos con sus panes y frutos secos

Tabla de paleta ibérica de bellota con sus picos

Ensaladita Griega

Bocatín Philadelphia cheesesteak

Poke de salmón marinado con edamame y mango

Focaccia de roastbeef con rúcula y salsa de mostaza

Molletín con atún, mousse de aguacate y oliva negra

Mini brioche pork & roll con pollo tikka masala

Mini cheese bacon burger

Vasito de tarta de galleta lotus

Agua mineral en caja 33cl

BUSINESS BUFFET 2

Tabla de quesos europeos con sus panes y frutos secos

Tabla de paleta ibérica de bellota con sus picos

Crema de calabaza, naranja y jengibre

Quiche de bacon, gouda y cherry

Gyozas moriawase con salsa agridulce

Mini brioche rock&roll a la donostiarra con alcaparrón

Ensaladita César

Wrap de salmón ahumado con brotes tiernos y cebolla frita

Cazuelita de pollo ras hanout con cous cous

Tortilla española con punto de brava

Cheesecake con frambuesa natural

Agua mineral en caja 33cl

BUSINESS BUFFET 3

PRIMEROS PLATOS (a elegir uno, ración completa o dos, media ración)

Gnocchi con salsa de setas y grana padano

Rigatoni a la boloñesa con parmesano

Wok de arroz con pavo y verduras con aroma a cítricos

Paella de marisco al señoret

SEGUNDOS PLATOS (a elegir uno, ración completa o dos, media ración)

Pollo al curry con manzana

Solomillo de cerdo con salsa de pimientas

Lomitos de merluza en salsa de carabineros con almejas

Estofado Veggie

GUARNICIÓN (a elegir uno, ración completa o dos, media ración)

Braseado de verduras

Patatas asadas a la provenzal

Tiramisu del chef

Agua mineral en caja 33cl

BUSINESS BUFFET SALAD BAR

INGREDIENTES FIJOS: Brotes de tiernos de lechuga / Tomatitos cherry / Arroz basmati o pasta cocida o quinoa / Aliños

PROTEÍNA (elegir 4): Huevo cocido / Perlas de mozzarella
Solomillo de salmón ahumado / Lomo de atún en aceite / Daditos de Jamón de york / Pollo provenzal / Pollo crunchy especiado
Legumbre

TOPPING (elegir 4): Semillas de Chia / Mix de frutos secos / Croutons de pan / Cebolla frita crujiente / Puntas de espárrago
Brotes de soja / Zanahoria rallada / Remolacha / Brotes de apio
Pepino / Maíz / Oliva negra

Brocheta de fruta
Agua mineral en caja 33cl

GRAZING TABLE

**Ideal para sorprender en casa o en la oficina.
Disfruta de nuestra gastronomía de una forma divertida e informal. Podemos personalizarla hasta donde llegue tu imaginación.**

Montaje tipo buffet con decoración e incluye menaje bio.

Servicio mínimo para 25 personas; para menos consultar presupuesto.



GRAZING TABLE

Gran selección de chacina gourmet, quesos europeos, panes, bocadines selectos, tramezzini relleno, crudités surtidas con hummus, guacamole y salsa agria. Acompañado con frutos secos, encurtidos, frutas dry, frutos tropicales y frutas de temporada



GRAZING TABLE

Gran selección de frutas de temporada, frutas tropicales y frutos rojos

MENÚS SENTADOS

Comidas o cenas corporativas para redondear un evento magnífico.

Tenemos más de 1.000 combinaciones distintas de mantelerías, cuberterías y montajes. Personalizamos con colores y texturas.

Servicio mínimo para 25 personas; para menos consultar presupuesto.

IMPRESINDIBLE disponer de instalaciones para el emplatado y cocinado

MENU 1

**Salmorejo con huevo de codorniz y esferas de AOVE
0**

Crema Dubarry con crujiente de ibérico

**Medallones de pularda con salsa de lima y mostaza
0**

Salmón en salsa holandesa con puré de remolacha

**Coulant de chocolate con crema de coco
0**

Carpaccio de piña con ensalada de frutos rojos

**Vino tinto DOC Rioja Crianza
Vino blanco DO Rueda Verdejo
Agua, cerveza, refrescos.
Café, leche, infusiones**



MENÚ 2

Ensalada de Bogavante con vinagreta de frutos secos

0

Canelón de pintada con foie y trufa

Meloso de rabo de toro con puré de patata trufada

0

Tataki de atún con ensalada de algas y puré de chirivía

Tarta fluida de queso

0

Tatín de manzana

Vino tinto DOC Rioja Crianza

Vino blanco DO Rueda Verdejo

Agua, cerveza, refrescos.

Café, leche, infusiones

SERVICIOS A MEDIDA

Este catálogo es una muestra de lo que hacemos pero lo que realmente se nos da bien es hacer eventos a medida.

Dinos qué necesitas y nos pondremos manos a la obra.

Personalizamos hasta el último detalle para que tu evento sea un éxito rotundo.

¿a qué esperas para llamarnos?

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- Los precios de este catálogo no incluyen 10% de IVA
- RESERVA del servicio abonando el 50% por transferencia bancaria al nº de cuenta ES97 2038 1768 4460 0087 1730 enviando justificante de pago y anotando en el concepto nombre del cliente y fecha del evento
- La reserva del servicio no se considera sin estar abonada
- No se devuelven reservas de servicios anulados
- 50% restante se abona como tarde el mismo día del evento
- Confirmación de comensales definitiva 48hrs antes.



hola@catenom.com



Avd. de Manoteras 24
28050 Madrid