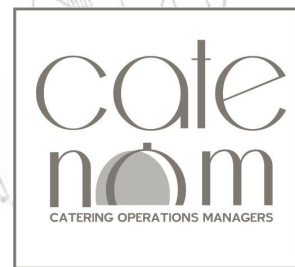




cate
nóm
CATERING OPERATIONS MANAGERS



CATÁLOGO COMUNIONES 2026



BODEGA

Selección de bebidas incluidas en todos los menús

- **Cerveza**
- **Coca cola Zero, Fanta naranja, Fanta limón**
- **Tónica, bitter**
- **Zumos variados**
- **Agua mineral con y sin gas**
- **Vino tinto Montelciego DO Rioja**
- **Vino blanco Gilda verdejo DO Rueda**

PINCHOS DE CÓCTEL

- Jamón ibérico de bellota con sus regañas
- Roca de foie y oro
- Chupito de salmorejo con crujiente de ibérico
- Vasito de melón y virutas de ibérico
- Espetón de pulpo a feira
- Croquetitas caseras de jamón ibérico
- Croquetitas caseras de txipirones en su tinta
- Cucharita de pulpo a la gallega
- Tosta de foie micuit con caramelo de Módena
- Carpaccio de buey en focaccia con rúcula y parmesano
- Tartar de atún rojo y wakame sobre cítrico
- Cucharita de mousse de aguacate y gamba

catenóm
CATERING OPERATIONS MANAGERS





PINCHOS DE CÓCTEL

- **Taquito de bienmesabe con alioli verde**
- **Mini NY burger**
- **Gildas donostiarra**
- **Brocheta de pollo yakitori**
- **Tempura de langostinos con teriyaki**
- **Samosas de carne y verduras con salsa agri dulce**
- **Barquita de ensaladilla de bogavante**
- **Blini de sardina ahumada con curry rojo y caviar de salmón**
- **Migas del pastor con huevo Poché**
- **Sushi Moriawase con pipeta de soja**
- **Ceviche de salmón con mango y kimchee**
- **Calamares a la andaluza con alioli de Ponzu**



OFERTA DE CÓCTELES DE BIENVENIDA

CÓCTEL 1

Imprescindible contratar junto a un menú de comunión

45 minutos de duración

Barra libre de cerveza, refrescos vino blanco y vino tinto

3 pinchos a elegir

23€

CÓCTEL 2

Imprescindible contratar junto a un menú de comunión

1 hora de duración

Barra libre de cerveza, refrescos vino blanco y vino tinto

5 pinchos a elegir

27€

CÓCTEL 3

Sustituye a un almuerzo

Barra libre de cerveza, refrescos vino blanco y vino tinto

No incluye mobiliario, montaje ni mantelería

2,5 horas de duración

15 pinchos a elegir

59€

MENÚ 1

ENTRANTES (a elegir 1)

Salmorejo cordobés con su picada y germinados
Crema de carabineros con picatostes y chile dulce
lío filizado

PRINCIPAL (a elegir 1)

Secreto ibérico macerado en Teriyaki con gajos de patata al
romero
Meloso de ternera a baja temperatura sobre cama de
patata trufada

POSTRE

Tarta de comunión
Café, chupito de licor

Mesas vestidas con mantelería blanca

Vajilla blanca lisa, cubertería Dalia y cristalería Princesa.

Mesas redondas de 1,80m o rectangulares de 1,80m x
0,75m

Sillas tijera blanca decapada

Duración del servicio 2,5 horas

75€/persona

catenóm
CATERING OPERATIONS MANAGERS

GRUPO
M
MARCO
ANTONIO





MENÚ 2

AL CENTRO DE LA MESA

Croquetas de jamón ibérico

Queso manchego con almendras tostadas

ENTRANTES (a elegir 1)

**Ensalada de queso de cabra templado con brotes tiernos y
vinagreta y frutos secos escabechados**

Ensalada de langostinos de Vinaroz y vinagreta de mango

PRINCIPAL (A ELEGIR 1)

Carrilleras de ternera al vino tinto con patata paja

**Medallones de solomillo ibérico en salsa de orejones y parmentier a
la vainilla**

POSTRE

Tarta de comunión

Café, chupito de licor

Mesas vestidas con mantelería blanca

Vajilla blanca lisa, cubertería Dalia y cristalería Princesa.

Mesas redondas de 1,80m o rectangulares de 1,80m x 0,75m

Sillas tijera blanca decapada

Duración del servicio 3 horas

85€/persona

MENÚ 3

AL CENTRO DE LA MESA

Croquetas de jamón ibérico

Queso manchego con almendras tostadas

Carpaccio de tomate raff y Burrata con escamas de sal y AOVE

ENTRANTES (a elegir 1)

Ensalada de queso de cabra templado con brotes tiernos y vinagreta y frutos secos escabechados

Ensalada de langostinos de Vinaroz y vinagreta de mango

PRINCIPAL (A ELEGIR 1)

Lomo bajo de vaca a la brasa con patata panadera

Solomillo de vaca a la brasa con patata panadera

POSTRE

Tarta de comunión

Café, chupito de licor

Mesas vestidas con mantelería blanca

Vajilla blanca lisa, cubertería Dalia y cristalería Princesa.

Mesas redondas de 1,80m o rectangulares de 1,80m x 0,75m

Sillas tijera blanca decapada

Duración del servicio 2 horas y media

95€/persona





MENÚ INFANTIL

ENTRANTE

Croquetas de jamón ibérico con salsa de tomate

O

Macarrones con boloñesa casera al gratén

PLATO PRINCIPAL

Pechuga Villaroy con puré de patata

O

Cheeseburger con bacon y patatas chips

POSTRE

Tarta de comunión

Con mesa, silla, mantelería, menaje y servicio 67€/niñ@

Tipo buffet sin servicio de camareros 45€/niñ@



OPCIONES DE PESCADO

Lomos de merluza al horno en salsa verde y almejas

Lomo de Bacalao al gratén con alioli de manzana verde y verduritas al dente

Lomo de Dorada con verduras escabechadas y patata al vapor

Lubina a la bilbaína clásica



SERVICIOS EXTRAS

- Sorbete 3,50€/pax
- Brindis con cava 3,50€/pax
- Cambios menús:
 Cambiar crema por ensalada 5€/pax
 Cambiar plato principal por lomo bajo de vaca 8€/pax
 Cambiar plato principal por solomillo de vaca 12€/pax
 Cambiar plato principal por pescado 8€/pax
 Añadir plato de pescado al menú 18€/pax
 Añadir pincho extra cóctel 4€/pax
- Bodega Gourmet:
 Tinto CVNE crianza DO Rioja+ Blanco Protos verdejo DO Rueda 9€/pax
- Minutas 3,00€/persona
- Servicio cortador de jamón experto 200€/pieza cortada
- Jamón Ibérico: Cotización según pieza



SERVICIOS EXTRAS

- **Barra libre: 18€/persona/hora (incluye camareros)**

- **Servicio de consumiciones sueltas:**

Servicio de barra de bebidas con camareros 450,00€/3 horas

Imprescindible contratar mínimo 1 consumición por cada comensal 9€/consumición

Las siguientes consumiciones se venden por bonos de 10 unidades.

**La hora de ampliación extra son 150,00€ de personal y es obligatorio contratar un bono de 20 copas
20 copas/180€**

- **Menús alergias e intolerancias:**

Tenemos menús adaptados para cualquier tipo de alergia e intolerancia sin coste extra

Pregúntanos sobre cualquier petición especial que tengas.



CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

El menú incluye:

- Comida, bebida, material y servicios referenciados explícitamente en cada menú
- Personal de sala y cocina uniformado

El menú NO incluye:

- 10% de IVA
- Alquiler ni canon del espacio del evento
- Cualquier producto, servicio o material no referenciado explícitamente en cada menú

Los precios del catálogo son válidos para un mínimo de 40 invitados adultos.



CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- Para la reserva del servicio hay que abonar 1.500,00€ + 10% IVA vía transferencia al número de cuenta:
ES97 2038 1768 4460 0087 1730
- La reserva se descontará de la factura final del servicio de catering
- Indicar en el concepto de la transferencia el nombre del contratante y la fecha del evento
- El servicio no se considera reservado sin la transferencia efectuada
- El resto de la factura debe quedar abonado íntegramente 7 días laborables antes de la fecha del servicio, junto con la confirmación definitiva de asistentes.



CONTACTO:

Luis Miguel Cardenete
639 624 075

hola@catenom.com

catenom
CATERING OPERATIONS MANAGERS