

Dossier Catering 2026



CORPORATE

CATERING

PARTNER

cateronom
CATERING OPERATIONS MANAGERS

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.



colenom
CATERING OPERATIONS MANAGERS

COFFEE BREAK SELECCIÓN 1

CAFÉ
LECHE
INFUSIONES
AGUA MINERAL
MINI CROISSANT DE MANTEQUILLA
MINI NAPOLITANA DE CHOCOLATE
POP DOTS

COFFEE BREAK SELECCIÓN 3

CAFÉ
LECHE
INFUSIONES
AGUA MINERAL
ZUMO DE NARANJA
MOLLETÍN DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA
CON PURÉ DE TOMATE
TRAMEZZINI DE QUESO TRUFADO
PETIT PAIN DE CREMA
BROCHETA DE FRUTA

COFFEE BREAK SELECCIÓN 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

COFFEE BREAK SELECCIÓN BASIC

CAFÉ
LECHE
INFUSIONES
AGUA MINERAL
BIZCOCHO CASERO
PASTAS DE TÉ

(MÍNIMO 50 PAX)

IMPRESINDIBLE 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 SELECCIÓN 1

CAVA BRUT NATURE

AGUA MINERAL

PAN DE GAMBAS CRUJIENTE CON ESPECIAS

ROCAS DE PARMESANO

BLINI NERO DE SALMÓN AHUMADO Y CREMA DE ENELDO

COPA DE CORTESÍA SELECCIÓN 2

CAVA BRUT NATURE

AGUA MINERAL

CHIP VEGETALES

ROAST BEEF EN FOCACCIA CON SALSA DE MOSTAZA

CRUJIENTE DE PUERRO Y FETA CON MERMELADA DE TOMATE

BROCHETA CAPRESE CON PESTO GENOVÉS

MINI QUICHE



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



colenom
CATERING OPERATIONS MANAGERS

COCTEL SELECCIÓN 1

QUESOS EUROPEOS CON SUS PANES Y FRUT@S SECOS

TARTAR DE JAMÓN IBÉRICO SOBRE TOSTA

MUFFIN DE BACALAO CON ALIOLI SUAVE

TORTILLITA DE PATATA Y CEBOLLA CARMELIZADA

ENSALADILLA DE PULPO A FEIRA

FOCACCIA DE PASTRAMI ESTILO NEWYORK

BROWNIE CON NUECES

VINO TINTO DOC RIOJA CRIANZA

VINO BLANCO DO RUEDA VERDEJO

CERVEZA

REFRESCOS VARIADOS

AGUA MINERAL

1 HORA-SUSTITUYE UN APERITIVO



COCTEL SELECCIÓN 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

FOIE MICUIT SOBRE CON CONFITURA DE HIGOS

CREMA DE HUEVOS FRITOS CON SETAS Y SAL DE JAMÓN

BOCADO DE PATO CONFITADO CON CEBOLLA CARMELIZADA

PULLED DE RABO DE TORO SOBRE MILHOJA DE PATATA

TAPITA DE PATATAS REVOLCONAS CON TORREZNO

CRISPY CHICKEN BÚRGUER CON SALSA DE BACON AHUMADO

BROCHETA DE PULPO A FEIRA

MINI TORRIJA DE LA CASA CARMELIZADA

VINO TINTO DOC RIOJA CRIANZA

VINO BLANCO DO RUEDA VERDEJO

CERVEZA / REFRESCOS VARIADOS / AGUA MINERAL

1,5 HORA-SUSTITUYE UNA CENA



COCTEL SELECCIÓN 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 BOGAVANTE

BOMBÓN DE FOIE CON CHOCOLATE BLANCO Y ESCAMAS DE SAL

GYOZA DE BUEY CON BARBACOA JAPONESA

CARPACCIO DE BUEY EN PAN DE CRISTAL Y ACEITE DE TRUFA

CROQUETAS VARIADAS DEL CHEF

MINI BÚRGUER CON CEBOLLA CARAMELIZA Y SALSA TRUFADA

SAMOSAS DE VERDURAS THAI CON SALSA AGRIPICANTE

CAMARÓN EN PANKO CON WASABI SUAVE

BROCHETA DE POLLO MORUNA CON SALSA DE MENTA

PETIT FOURS

VINO TINTO DOC RIOJA CRIANZA

VINO BLANCO DO RUEDA VERDEJO

CERVEZA / REFRESCOS VARIADOS / AGUA MINERAL

2 HORAS-SUSTITUYE UN ALMUERZO



PLATOS DE REFUERZO

AÑADE PLATOS DE REFUERZO EN TU CÓCTEL PARA QUE TUS INVITADOS QUEDEN MUY SATISFECHOS. MEDIAS RACIONES DE 100GR APROX:

GRATÉN DE GNOCCHI CON SALSA DE SETAS Y QUESO GORGONZOLA

NOODLES CON LANGOSTINO Y VERDURAS ESTILO THAI

SOLOMILLO IBÉRICO EN SALSA DE TRES PIMIENTAS

RAGOUT DE PINTADA EN SALSA BOURGUIGNONNE

GOULASH DE TERNERA EN VINO DE CRIANZA

DADOS DE BACALAO EN SALSA DE CHALOTA Y MIEL

LANGOSTINOS AL CURRY ROJO CON ARROZ NEGRO

IMPRESINDIBLE CONTRATAR JUNTO A UN CÓCTEL

ESTACIONES DE REFUERZO

JAMÓN IBÉRICO CON MAESTRO CORTADOR

ESTACION DE COTELES

MESA DE QUESOS DEL MUNDO CON SELECCIÓN DE PANES Y FRUT@S

MESA ITALIANA, SELECCION DE CHACINAS, QUESOS, PANES Y PESTOS

ESTACIÓN DE CREMAS Y GAZPACHOS

VERMUTERÍA: CON PATATAS FRITAS DE CHURRERÍA, CONSERVAS Y ENCURTIDOS

PARRILLADA DE MARISCOS: GAMBAS, NAVAJAS Y LANGOSTINOS

PARRILLADA DE CARNES: CHURRASCO DE POLLO, SECRETO IBÉRICO MARINADO Y

TIRAS DE LOMO DE VACA

TAQUERÍA MEXICANA: TACOS DEL PASTOR Y CARNITAS

SUSHI BAR



Business Buffet

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

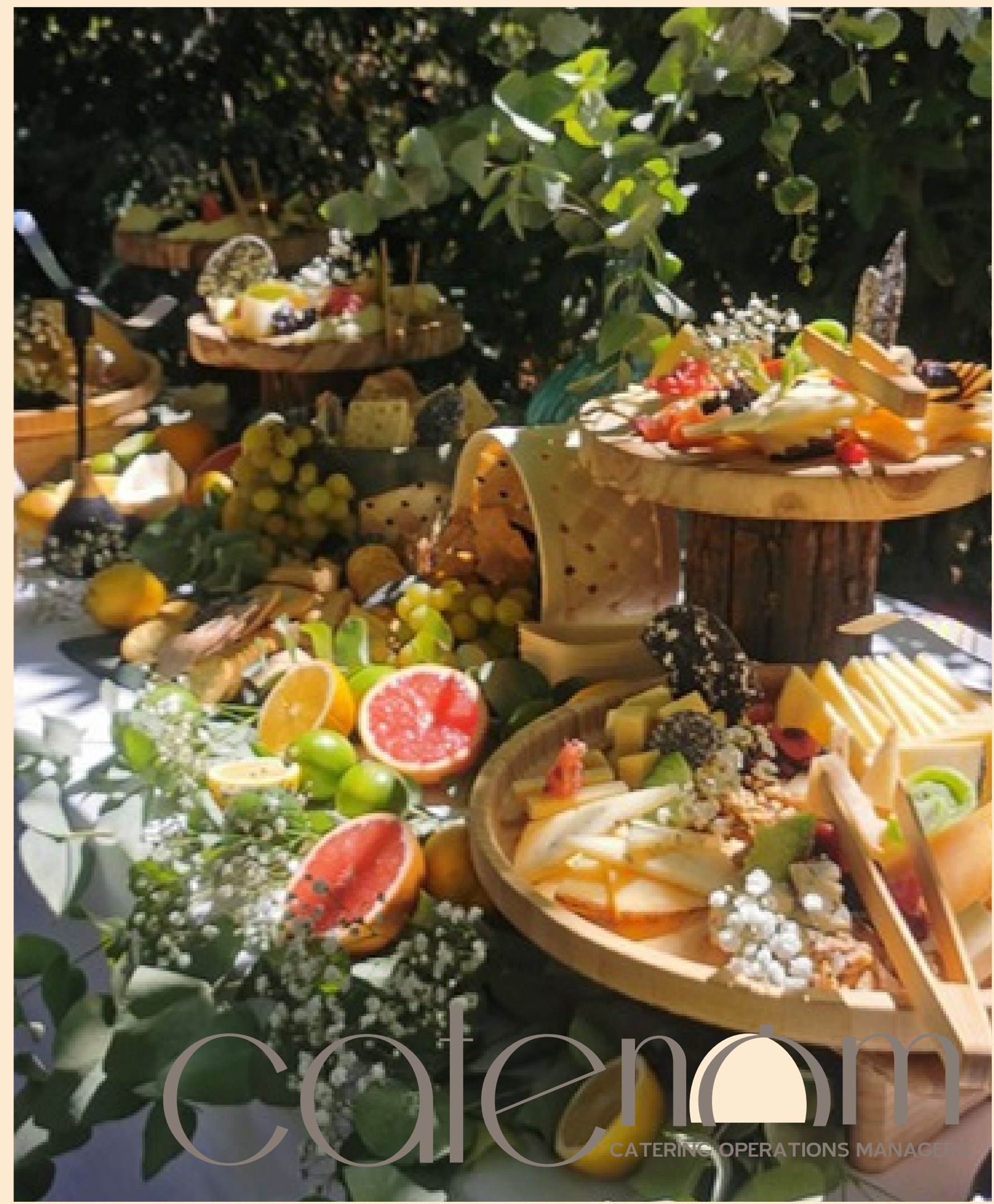
Aprovecha tu tiempo y disfruta de nuestra gastronomía en tu oficina.

Montado en loza, con mantelería, cristalería y decoración.

Servicio mínimo para 20 personas; para menos consultar presupuesto.

Incluye transporte, montaje y recogida.

IMPRESINDIBLE disponer de instalaciones para el emplatado y cocinado.



colenom
CATERING OPERATIONS MANAGERS

BUSINESS SELECCIÓN 1

QUESOS EUROPEOS CON PANES, NUECES Y FRUTAS SECAS

PALETA IBÉRICA DE BELLOTA CON SUS PICOS

ENSALADITA GRIEGA

PHILADELPHIA CHEESESTEAK

POKE DE SALMÓN MARINADO CON EDAMAME Y MANGO

FOCACCIA POMODORO CON MORTADELA DE BOLONGA, COTTAGE Y PESTO GENOVÉS

BOCATÍN DE REINA PEPIADA

MINI BRIOCHE PORK & ROLL CON POLLO TIKKA MASALA

BROCHETA DE POLLO YAKITORI CON SÉSAMO NEGRO

VASITO DE TIRAMISU

AGUA MINERAL EN CAJA 33CL

MÁS OPCIONES DISPONIBLES



BUSINESS SELECCIÓN 2

QUESOS EUROPEOS CON PANES, NUECES Y FRUTAS SECAS

CHACINAS IBÉRICAS DE BELLOTA CON SUS PICOS

CREMA DE CALABAZA, NARANJA Y JENGIBRE

FOCACCIA DE VITELLO TONNATO

GYOZAS MORIAWASE CON SALSA AGRIDULCE

MINI SERRANITO DE LOMO, PIMIENTO Y JAMÓN

ENSALADITA CÉSAR

WRAP DE SALMÓN AHUMADO CON BROTES TIERNOS Y CEBOLLA FRITA

CAZUELITA LANGOSTINOS AL CURRY ROJO CON ARROZ

TORTILLA ESPAÑOLA CON PUNTO DE BRAVA

CHEESECAKE CON FRAMBUESA NATURAL

AGUA MINERAL EN CAJA 33CL

MÁS OPCIONES DISPONIBLES



BUSINESS SELECCIÓN 3

PRIMEROS PLATOS (A ELEGIR UNO, RACIÓN COMPLETA O DOS, MEDIA RACIÓN)

GNOCCHI CON SALSA NAPOLITANA Y ALBAHACA

RIGATONI CON SOLOMILLO IBERICO AL ESTILO THAI

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

PAVO TANDOORI CON GUISANTES

LOMITOS DE MERLUZA EN SALSA DE BOGAVANTE

LOMO DE BACALAO GRATINADO

GUARNICIÓN (A ELEGIR UNO, RACIÓN COMPLETA O DOS, MEDIA RACIÓN)

BRASEADO DE VERDURAS

PATATAS ASADAS A LA PROVENZAL

BROWNIE CON NUECES

AGUA MINERAL EN CAJA 33CL

MÁS OPCIONES DISPONIBLES



BUSINESS SELECCIÓN “LA CANTINA MEXICANA”

NACHOS CON CREMA AGRIA, GUACAMOLE Y SALSA TEXMEX

TOTOPO DE COCHINITA PIBIL CON SU PICADA

JALAPEÑO RELLENO DE CHEDAR

ENSALADITA DE PICO DE GALLO TRADICIONAL

TACO DE POLLO CON FRIJOLES Y NOPALES ESTILO CAJÚN

TACO DE CHILE CON CARNE

TACO DE CARNE PASTOR

TARTITA TRES LECHES

BUSINESS SELECCIÓN “CORNER ORIENTAL”

BROCHETA DE POLLO SATAY CON CACAHUETE Y JENGIBRE

ROLLITO PRIMAVERA CON SALSA AGRIDULCE

GYOZAS DE PATO CON TERIYAKI

SHAOMAI DE CERDO, GAMBAS Y SETAS CON BARBACOA JAPONESA

SAMOSA DE VERDURA AL CURRY CON SALSA AGRI-PICANTE

KATSU SANDO

KARAAGE TORI

WOK DE ARROZ Y VERDURAS CON SALSA DE SÉSAMO

MOCHI VARIADO



BUSINESS 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 / QUESO FETA / SALMÓN

AHUMADO / LOMO DE ATÚN EN ACEITE / DADITOS DE JAMÓN DE YORK / POLLO PROVENZAL /

PAVO LEMON GARLIC / VENTRESCA DE BONITO / 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 20 personas; para menos consultar presupuesto.



colenm
CATERING OPERATIONS MANAGERS

GRAZING COMPLETA

GRAN SELECCIÓN DE CHACINA GOURMET, QUESOS EUROPEOS, PANES, BOCATINES 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 DE FRUTAS

GRAN SELECCIÓN DE FRUTAS DE TEMPORADA, FRUTAS TROPICALES Y FRUTOS ROJOS



En

Mesa

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



catenom
CATERING OPERATIONS MANAGERS

MENÚ SELECCIÓN 1

SALMOREJO CON HUEVO DE CODORNIZ Y ESFERAS DE AOVE

O

CREMA DUBARRY CON CRUJIENTE DE IBÉRICO

MEDALLONES DE PULARDA CON SALSA DE LIMA Y MOSTAZA

O

SALMÓN EN SALSA HOLANDESA CON PURÉ DE REMOLACHA

COULANT DE CHOCOLATE CON CREMA DE COCO

O

CARPACCIO DE PIÑA CON ENSALADA DE FRUTOS ROJOS

VINO TINTO DOC RIOJA CRIANZA

VINO BLANCO DO RUEDA VERDEJO

AGUA, CERVEZA, REFRESCOS.

CAFÉ, LECHE, INFUSIONES

1,5 HORAS



MENÚ SELECCIÓN 2

ENSALADA DE BOGAVANTE CON VINAGRETA DE FRUTOS SECOS

O

CANELÓN DE PINTADA CON FOIE Y TRUFA

MELOSO DE RABO DE TORO CON PURÉ DE PATATA TRUFADA

O

TATAKI DE ATÚN CON ENSALADA DE ALGAS Y PURÉ DE CHIRIVÍA

TARTA FLUIDA DE QUESO

O

TATÍN DE MANZANA

VINO TINTO DOC RIOJA CRIANZA

VINO BLANCO DO RUEDA VERDEJO

AGUA, CERVEZA, REFRESCOS.

CAFÉ, LECHE, INFUSIONES

1,5 HORAS



Servicio 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?



caten^{om}
CATERING OPERATIONS MANAGERS

Condiciones de contratación

- LOS PRECIOS DE ESTE CATÁLOGO NO INCLUYEN 10% DE IVA
- RESERVA DEL SERVICIO ABONANDO EL 50% POR TRANSFERENCIA BANCARIA

Nº DE CUENTA ES11 2100 5768 0713 0032 7406

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 UN DÍA ANTES DEL EVENTO
- CONFIRMACIÓN DE COMENSALES DEFINITIVA 48HRS ANTES.

HOLA@CATENOM.COM



catenom
CATERING OPERATIONS MANAGERS