



Catering Chinchón

Nuestra trayectoria profesional nos ha permitido acumular una amplia experiencia en este sector. Este servicio viene mejorando año a año favorecido por el gran desarrollo tecnológico aplicado a los equipos de cocina. Hoy en día podemos decir que las diferencias entre un menú producido In-situ y uno transportado han disminuido notablemente. Así mismo las garantías higiénicas sanitarias se han extremado y están del todo garantizadas.

La comida es elaborada en nuestra cocina central por profesionales del sector, este servicio viene mejorando continuamente por las nuevas tecnologías que aplicamos a nuestras instalaciones.

En lo que se refiere a realización de eventos tanto como bodas, comuniones, bautizo o celebraciones privadas... podemos decir que hoy en día, es uno de nuestro principal activo servicio de particular y empresa, ya que contamos con más de 100 clientes dentro de la Comunidad de Madrid y después de muchos años siguen con nosotros y avalan nuestra dedicación y nuestro compromiso.

Algunos de nuestros clientes: FUNCAS (fundación y cajas de ahorros) ANECA, TELE 5, CARREFOUR, GENERAL ELECTRIC, HOSPITAL DE ARANJUEZ, HOSPITAL DE TOLEDO, HOSPITAL NIÑO JESUS, AYUNTAMIENTOS, ORGANISMOS OFICIALES, CONSULADO ITALIANO, EMBAJADAS, CARITAS, JOVENES TERCER MUNDO, MISIONES, GADAIR, MUSGO, FEDETEC, FEDOP, FERIAS DE IFEMA, EL CORTE INGLES, SIKA, CESIC, EXTESIS, FINCAS COMO EL MOLINO DEL MANTO, MUSEOS, DISCOTECAS ETC...

- A continuación le ofrecemos una extensa y apetitosa carta para todos los gustos y bolsillos. Podrá elegir el coctail más adecuado proponiéndoles algunos tipos de de ellos. También puede crear un coctail personalizado combinando platos de nuestra carta. Para alguna otra especialidad o sugerencia no dude en contactar con nosotros.

En todos los presupuestos está incluido:

- Mesas de apoyo cada 15 invitados.
- mantelería.
- Cubertería y vajilla en varios modelos.
- Cristalería.
- Centro de flores.
- Montaje y desmontaje del servicio.
- Cocina en el lugar del evento.
- Camareros profesionales uniformados. Y todo lo necesario para que el evento salga a pedir de boca...



VINO ESPAÑOL 1

Jamon ibérico con picos de jerez

Cuñas de queso manchego con picos

Dados de tortilla de patatas

Hojaldritos rellenos de picadillo de solomillo con queso brie

Empanada gallega

Brioche frances rellenos de ensalada de cangrejo

Croquetas artesanas de jamon

Saquitos de rulo de cabra con confitura de pimientos

Mini sándwich variados

BEBIDAS

Refrescos, cerveza, cerveza sin alcohol, vino tinto, Vino blanco, agua, agua con gas.

A partir de 100 invitados. Para un numero inferior de invitados solicite presupuesto.

10,80 euros por persona + 8% IVA



VINO ESPAÑOL 2

Jamon ibérico con picos de jerez
Dados de tortilla de patatas
Empanada gallega
Saquitos rellenos de rulo de cabra con memelada de pimientos asados
Cucuruchos de pollo con sofrito mediterraneo
Enroladitos de salmón ahumado con tronco de queso
Cuñas de queso manchego con picos
Croquier Madame y Monsieur
Brocheta de mozzarella y tomatitos cherry al pesto rojo
Panecillo relleno de bresaola italiana y vegetal
Inglesitos con semilla de amapola rellenos de ensalada de chatka y jamon asado
Pasteles artesanales CATERING CHINCHON
Brocheta de frutas con chocolate belga
Copa de cava brut

BEBIDAS

Refrescos, cerveza, cerveza sin alcohol, vino tinto, Vino blanco, agua, agua con gas.
A partir de 100 invitados. Para un numero inferior de invitados solicite presupuesto.

14,00 euros por persona + 8% IVA

VINO ESPAÑOL GOURMET

EMBUTIDOS IBERICOS

Cortador de jamon ibérico y aperitivos presentados en la mesa buffet ibérica a partir de 60 invitados:

Jamón ibérico de bellota
chapata rustica con tomate y aceite de oliva virgen
Tabla de queso de oveja en cuñas con picos



Pulguita en pan francés aromatizado con lomo de la orza

Empanada gallega

Enroladito de solomillo ibérico a la mostaza antigua

Pincho de gambon frito con crema de calabaza dulce

Piruleta de langostinos con polvo de bacón

Cucurucho de Semiesfera de esqueixada de bacalao ahumado

Flor de Hibiscus con mouse de queso con crocanti de almendras

Brocheta de fresas al chocolate con copa de moscato

Chupito de sorbete de mojito aromatizado

Copa de cava de brut

BEBIDAS

Refrescos, cerveza, cerveza sin alcohol, vino tinto Ribera, Vino blanco Albariño, agua, agua con gas,

A partir de 100 invitados. Para un numero inferior de invitados solicite presupuesto.

19,00 euros por persona + 8% IVA

VINO ESPAÑOL SELECTO

EMBUTIDOS IBERICOS

Cortador de jamon ibérico y aperitivos presentados en la mesa buffet ibérica a partir de 60 invitados:

Jamón ibérico de bellota

chapatá rustica con tomate y aceite de oliva virgen

Tabla de queso de oveja en cuñas con picos

Piruletas de langostinos con polvo de bacon

Pañuelos de huevos rotos con chistorra

Brioche relleno de ensalada de cangrejo con jamon asado

Cucharita crujiente de brandada de bacalao sobre una espuma de pimientos

Enroladitos crujientes de solomillo ibérico a la mostaza antigua con sésamo negro

Mozzarella fresca con bresaola con pesto rojo al aceite de oliva

Pulguita de foie de pato con bacon y queso



Pan de cereales relleno de tartar de salmon al vodka

Pasteles artesanales CATERING CHINCHON
BEBIDAS

Refrescos, cerveza, cerveza sin alcohol, vino tinto Ribera, Vino blanco Albariño, agua, agua con gas, cava brut nature.

A partir de 100 invitados. Para un numero inferior de invitados solicite presupuesto.

17,00 euros por persona + 8% IVA

PRESUPUESTOS DE BODAS, COMUNION, BAUTIZOS, BANQUETES Y GRANDES EVENTOS CONSULTENOS.

-En el presupuesto está incluido todo lo necesario para la realización de dicho evento, transporte, vajilla, cristalería, mesas, mantelerías y decoración de centro de flores, servicio de camareros, montaje de cocina si procede, cocineros para la elaboración de los platos.....

Los camareros serán profesionales e irán con uniforme negro, delantal color Burdeos, lito Burdeos y guantes blancos.

El servicio estará compuesto por camareros y ayunantes de cocina para la presentación de los platos

Pasado el tiempo contratado habrá un suplemento por camarero de 23,00 + IVA euros la hora.

Formas de pago: transferencia bancaria o metálico.

Los señores invitados estarán atendidos por el servicio de camareros profesionales adecuado al número de asistentes.

CATERING CHINCHON, desplazará además el personal de cocina necesario para el correcto desarrollo del servicio.

Infraestructura adicional

CATERING CHINCHON se ocupará del traslado y montaje de la infraestructura de frío y maquinaria necesaria para la correcta conservación de los productos contratados.

CONDICIONES PARTICULARES

Pueden montarse carpas si se realiza en el exterior. El precio varía dependiendo del tamaño de ellas, si quisiera montarla necesitaríamos que lo comunicara con 15 días de antelación.

Condiciones generales

- La validez de esta oferta es de 5 días naturales a partir del día de la fecha, debido al exceso de demanda en estas fechas.
- El servicio incluye portes, montajes, servicios de camareros y cocina si procede, y el menaje necesario para el correcto desempeño del servicio. Presupuesto elaborado para 100 invitados, si fuera inferior consulte precios
- CATERING CHINCHON pone todos los medios necesarios para garantizar la calidad del producto con sus permisos de sanidad correspondientes y satisfacción de nuestros clientes. En caso de entregas a domicilio, una vez realizada la entrega, será responsabilidad del Cliente mantener los alimentos en perfecto estado de conservación.
- La elección de la bodega está sujeta a nuestras existencias. O condiciones contratadas anteriormente.
- Todos los menús están sujetos a los cambios que el Cliente estime convenientes, ajustando la oferta a estas modificaciones. Del mismo modo, esta Oferta puede verse modificada en su contenido o precio previo aviso al Cliente. CATERING CHINCHON lamenta las molestias que estos cambios pueda ocasionarle.
- Los precios no incluyen IVA (8%).

DATOS DE CONTACTO

CATERING CHINCHON, S.L.



www.cateringchinchon.es

Responsable: Miguel Angel Fernández
C/ Modesto Lafuente, 64 Madrid 28370
C/ Ronda del Mediodía 6 28370 Chinchón
Tel. 635 40 32 36
miguel@cateringchinchon.es

