

**SOMOS CATENOM**  
**PROFESIONALES DE CATERING**

**DOSSIER CATERING CASA SOLIS**  
**2024**

*Todas las fotografías de este catálogo son propiedad de Catenom Catering*

# 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  
Zumo de naranja natural**

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

**12,70€/pax**

## COFFEE BREAK 2

Café  
Leche  
Infusiones

Agua mineral  
Refrescos variados  
Zumo de naranja natural

Pulguita de jamón ibérico con puré de tomate  
Tramezzini de mortadela boloñesa con salsa tartufo  
Petit pain de crema  
Brocheta de fruta

**17,70€/pax**

**COFFEE BREAK *BASIC***

**Café  
Leche  
Infusiones**

**Agua mineral**

**Biscocho casero  
Pastas de té**

**7,90€/pax (mínimo 50 pax)**  
*Imprescindible contratar junto a un cóctel*

# CÓCTEL

Perfectos para que tus invitados interactúen mientras disfrutan de una exquisita selección de nuestra gastronomía.

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.

## CÓCTEL 1

**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**  
**Petit navette de cecina leonesa con membrillo y rúcula**  
**Crema de boletus con galleta de parmesano**  
**Carpaccio de buey en pan de focaccia, rúcula y parmesano**

**Mini brioche pork & roll con salsa curry rojo e hilo de chile**  
**Samosas de verduras con salsa agridulce**  
**Mini cheese bacon búrguer**  
**Brocheta de pulpo a la gallega**

**Mini torrija de la casa caramelizada**

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

**49,00€/pax-1,5 horas**

## CÓCTEL 2

**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**  
**Crujiente de brandada de bacalao con tierra de oliva negra**  
**Ensalada de bogavante y caviar de tomate**  
**Mini canelón de marisco y vieira**

**Gyoza moriwase con salsa Hoisin**  
**Pan bao de pulled pork**  
**Croquetas variadas del chef**  
**Rollitos de verduras thai con salsa agripicante**  
**Mini New York Burger**  
**Torpedos de langostinos con wasabi suave**  
**Mini brioche duck & roll y salsa de ciruelas**

**Cheesecake con frambuesa natural**  
**Vasito de serradura portuguesa**

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

**69,00€/pax-2,5 horas**

# PLATOS DE REFUERZO

Añade platos de refuerzo en tu cóctel para que tus invitados queden muy satisfechos. Son medias raciones :

- 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

8,50€/pax

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.**

**Es un buffet montado en loza, con mantelería, cristalería y decoración. Sin servicio de camarero.**

**Servicio mínimo para 50 personas; para menos consultar presupuesto.**

**Incluye transporte, montaje y recogida.**

## **BUSINESS BUFFET 1**

**Tabla de quesos europeos con sus panes y frutos secos**

**Tabla de paleta ibérica de bellota con sus picos**

**Ensaladita de langostino con piña, cherry y vinagreta de frutos del bosque**

**Poke de salmón marinado**

**Focaccia de roastbeef con rúcula y salsa de mostaza**

**Bocadín de pollo con aguacate y chipotle**

**Mini brioche pork & roll con salsa curry rojo**

**Mini cheeseburger de angus con cebolla frita**

**Vasito de crema de yogur y frutos rojos**

**Agua mineral en caja 33cl**

**Refrescos**

**Cerveza**

**49,00€/Pax**

## **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**

**Lollipop de foie micuit**

**Crujiente de escalivada con nube de idiazabal**

**Mini brioche carb & roll con salsa napoleón**

**Mini ensalada de queso de cabra y polvo de kikos**

**Wrap de salmón ahumado y crema de eneldo**

**Cazuelita de meloso de ternera con pure de patata trufado**

**Tortilla española con punto de brava**

**Micro cheesecake con frambuesa natural**

**Agua mineral en caja 33cl**

**59,00€/Pax**

# 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 50 personas; para menos consultar presupuesto.**

## 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**

**79,00€/Pax 2 horas**



## **MENÚ 2**

**Ensalada de Bogavante con vinagreta de frutos secos**

**0**

**Canelón de pintada con foie y trufa**

**Lomo de merluza con calabacín ahumado y katsuobushi**

**0**

**Tataki de vaca con compota de manzana al estragón y pintura de frutos rojos**

**Tarta fluida de queso**

**0**

**Tatín de manzana**

**Vino tinto DOC Rioja Crianza**

**Vino blanco DO Rueda Verdejo**

**Agua, cerveza, refrescos.**

**Café, leche, infusiones**

**89,00€/Pax 2 horas**

# SERVICIOS A MEDIDA

Teambuilding?  
Fiesta Corporativa?  
Aniversario?

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?

## ALQUILER CASA SOLIS

El aforo máximo de Casa Solis son 150 personas.

El alquiler de Casa Solis incluye:

Alojamiento en:

- 3 cabañas de madera independientes dobles
- 2 suites con baño
- 4 habitaciones dobles con baños compartido
- 1 habitación individual

Piscina en meses de Verano

Wifi

Parking

Alquiler casa completa con alojamiento de 12:00 a 12:00

**2.900€/día**

Alquiler casa completa con alojamiento de viernes a las 12:00 a domingo a las 13:00

**4.900€/fin de semana**

Alquiler jardin sin acceso a la casa principal de 10:00 a 22:00

**1.500€/día**

Alquiler jardin+salon de verano de 10:00 a 22:00

**2.000€/día**

**NO SE PERMITE MÚSICA MÁS TARDE DE LAS 00:00**

## **CONDICIONES DE CONTRATACIÓN**

- Los precios de este catálogo no incluyen 10% de IVA
- El alquiler de Casa Solis NO está incluido en el precio del menú
- 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 abonará como máximo el día antes del evento
- Confirmación de comensales definitiva 72hrs antes.

**CUALQUIER DUDA ESTAREMOS ENCANTADOS DE AYUDARTE EN  
HOLA@CATENOM.COM**