

*Catering 100%*  
*Ecosaludabel*  
*Lehen Osasuna*



*Buen Borkado*



# 1. ASESORAMIENTO EN CATERING

Asesoramiento Catering por número y tipología personas (alérgenos, país origen), tiempo para evento y presupuesto.

Contamos con *el atrezzo necesario* para su evento. Consultar opciones atrezzo.

En cuanto a los portes, dependiendo del material necesario se especifica a la hora de preparar el presupuesto personalizado para el evento.

*IVA no incluido* en propuestas presentadas a continuación.







## 2. NUESTROS SERVICIOS

*Desayunos, Almuerzos, Cenas,  
Menús,  
Paella en vivo, Tortillas ,  
Pausas Café ,Pintxos.*

***Todas las propuestas pueden ser adaptadas según necesidades  
y gustos del evento.***

***Solicitar presupuesto personalizado para confeccionar el  
servicio deseado.***

***Los precios pueden  
variar dependiendo el número de comensales.***





## *Protocolo de Pedidos*

*Pedido mínimo de 6 unidades para el mismo producto.*

*Se recomienda realizar pedido con al menos  
72 horas de antelación.*





# Catering Bandejas de Pintxos

## Al Natural

- 01 *Gilda*
- 02 *Vasito de mousse de mejillón*
- 03 *Vasito de sopa marisco*
- 04 *Vasito de gazpacho o salmorejo con virutas de jamón*
- 05 *Sandwich mini mixto o vegetal bokado*
- 06 *Sandwich mixto triangulo*
- 07 *Sandwich vegetal triangulo*
- 08 *Croissant mini mixto*
- 09 *Croissant mini vegetal*
- 10 *Croissant mini de cangrejo*
- 11 *Croissant mini de jamón ibérico*
- 12 *Tramezzini de gulas y tartar salmón con virutas de queso idiazabal*
- 13 *Tramezzini de gulas y gambas macerado en aceite de ajo y expolvoreada con perejil*
- 14 *Tosta de ensaladilla rusa*
- 15 *Tosta de cangrejo y salmón con bálsamo de pedro jimenez*
- 16 *Tosta con rulo de cabra, cebolla caramelizada y nueces*
- 17 *Tosta cangrejo y salmón*
- 18 *Tosta de cebolla confitada al graten*
- 19 *Tosta cremoso con roquefort y nuez*
- 20 *Tosta de anchoa con pimiento verde y huevo duro*
- 21 *Tosta de ajoarriego*
- 22 *Tosta de brandada de bacalao*
- 23 *Tosta de pulpo al pimiento de la Vera*
- 24 *Tosta de pantumaca con jamón*

*Consultar condiciones segun numero de comensales.*





## DESAYUNOS

### Breakfast 1

- Zumo natural
- Yogur natural con muesli o frutos secos
- Fruta y pastas caseras

### Breakfast 2

- Zumo natural
- Yogur natural con muesli o frutos secos
- Queso
- Fruta y pastas caseras

### Breakfast 3

- Zumo natural
- Yogur natural con muesli o frutos secos
- Queso y jamón braseado
- Tortilla patata
- Brocheta de fruta
- Pastas



## COFFEE BREAKS

### Coffee 1

- . Café, leche, infusiones.
- . Mini bollería. 2 piezas por persona.

### Coffee 2

- .Café, leche, infusiones.
- .Mini bollería.
- 2 piezas por persona. .
- Botellín agua 0,33 ml.

### Coffee 3

- .Café, leche, infusiones.
- .Mini bollería.
- 2 piezas por persona. .
- Botellín agua 0,33 ml.
- Zumo de naranja

### Coffee 4

- . Café, leche, infusiones.
- . Zumo de naranja .
- . Yogur natural con muesli y frutos secos. .
- Fruta de temporada.
- . Pastas caseras.





## CATERING BANDEJAS DE PINTXOS

### *...Al Natural*

- 26 *Dado de Tortilla Patata*
- 27 *Pintxo de Tortilla Patata*
- 28 *Pintxo de berengena con rulo de cabra y jamón ibérico (caliente y frío)*
- 29 *Bocadillito de Jamón Ibérico*
- 30 *Bocadillito de Jamón Ibérico con salmorejo*
- 31 *Bocadillito de guindilla anchoa y atún*
- 32 *Bocadillito vegetal*
- 33 *Bocadillito de pechuga marinada con salsa brava*
- 34 *Bocadillito de Tortilla: Jamón, Chorizo, York, atún, Bacalao....*
- 35 *Bocadillito de chorizo cocido a la sidra*
- 36 *Plato Ibérico: Jamón. Chorizo y Lomo*
- 37 *Plato de queso con menbrillo*
- 38 *Plato de anchoas del Cantabrico*

*Consultar condiciones según número de comensales.*



## CATERING BANDEJAS DE PINTXOS

### Calientes

- 39 *Croqueta de hongos*
- 40 *Croqueta mini de Jamón*
- 41 *Croqueta de Jamón*
- 42 *Croqueta de Chipiron*
- 43 *Croqueta de Changurro*
- 44 *Croquetas de queso Cabrales*
- 45 *Mejillón relleno*
- 46 *Foie con manzana*
- 47 *Tosta de revuelto de Hongos*
- 48 *Tosta de lámina de champiñones con Jamón Ibérico*
- 49 *Caldo de ave y verdura*
- 50 *Pintxo de merluza rebozada*
- 51 *Brocheta de champis*
- 52 *Brocheta de champis con crema Roquefor*
- 53 *Albóndiga con tomate sobre rebanada de pan*
- 54 *Pimiento relleno con crema de piquillo sobre rebaada de pan*



*Consultar condiciones según número de comensales.*



# CATERING BANDEJAS DE POSTRES

## Dulces

- 55 *Vasito de crema de yogurth con frutas del bosque*
- 56 *Vasito de crema de yogur con albaricoque y mousse de mango*
- 57 *Vasito de mousse de chocolate con nata y con virutas de tres chocolates*
- 58 *Vasito de queso, membrillo y nuez.*
- 59 *Vasito de arroz con leche*
- 60 *Vasito de natillas*
- 61 *Mini boll de macedonia*
- 62 *Brocheta de fruta*
  
- 63 *Copa de mousse de chocolate con nata*
- 64 *Copa de confitura de albaricoque con mousse de mango*
- 65 *Copa cremoso de queso con frutos rojos*
- 66 *Tarta completa: queso. chocolate, manzana...*

*Consultar condiciones según número de comensales.*







# *Servicios Especialidades*

*Paellas en vivo personalizadas.  
Degusta nuestras esquisitas paellas en vivo,  
disfrutando de su elaboración  
desde el principio hasta el final.*

*Ambientaremos el lugar cautivando  
con su agradable aroma a todos  
los asistentes.*



*A consultar condiciones.*