



## *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, ETC...

- A continuación le ofrecemos una extensa y apetitosa carta para todos los gustos y bolsillos. Podrá elegir el coctail más adecuado proponiéndoles varios tipos 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 presupuesto esta incluido:

- Mesas de apoyo cada 15 invitados.
- mantelería.
- Cubertería y vajilla en varios modelos.
- Cristalería.
- Centro de decoración de peceras con velas
- Montaje y desmontaje del servicio.
- Cocina en el lugar del evento.
- Cortador de jamon a partir de 60 invitados.
- Camareros profesionales uniformados. Y todo lo necesario para que el evento salga a pedir de boca...



## Coctail 1

### HOJALDRES Y CANAPES

Hojaldre relleno de pate caliente de marisco  
Mini brioche calientes rellenos de setas con virutas de jamon  
Empanada gallega  
Dados de tortilla de patatas  
Mini croquier Monsieur y Madame

### FRITOS Y DERIVADOS

Mini croquetas de jamón  
Buñuelos de bacalao

### EMBUTIDOS IBERICOS

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

### BROCHETAS Y PINCHOS

Panecillos rellenos de lomo de la orza  
Mini brocheta de ensalada italiana con pesto rojo  
Piruletas de langostinos marinadas

### CAZUELITAS FRIAS Y CALIENTES

Mini hamburguesas tradicionales con patatas  
Sartencita de albóndiga tipo kibe con crema de vinagreta de Módena

### DULCES

Pasteles artesanos CATERING CHINCHON presentados den bandejas decorativas  
Chupito de sorbete de mojito, gin-tonic  
Copa de cava brut

### BEBIDA

Cerveza  
Refrescos  
Vino tinto Rioja con D.O.  
Vino blanco Rueda con D.O.  
Agua

24,80 euros por persona + IVA 8%

## Coctail 2

### HOJALDRES Y CANAPES

Hojaldre relleno de chatka con jamon asado  
Mini brioche francés caliente relleno de setas con virutas de jamon  
Empanada gallega  
Dados de tortilla de patatas  
Mini croquier Monsieur y Madame

### FRITOS Y DERIVADOS

Mini croquetas de boletus



Pañuelos de huevos rotos con chistorra

**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

**BROCHETAS Y PINCHOS**

Mini brocheta de solomillo de al Pedro Ximenez

Mini brocheta de ensalada italiana con pesto rojo

Piruletas de langostinos marinadas

Canapé de morcilla de con queso brie y confitura de manzana

**CAZUELITAS FRIAS Y CALIENTES**

Mini hamburguesas tradicionales con patatas

Sartencita de albóndiga tipo kibe con crema de vinagreta de Módena

**DULCES**

1 Pasteles artesanos CATERING CHINCHON presentados den bandejas decorativas

1 Brocheta de frutas con chocolate belga

1 Chupito de sorbete de gin-tonic presentado en distintos colores (azul, rojo, verde, etc.)

Copa de cava brut

**BEBIDA**

Cerveza

Refrescos

Vino tinto Rioja con D.O.

Vino blanco Rueda con D.O.

Agua

27,80 euros por persona + IVA 8%

**Coctail 3**

**HOJALDRES Y CANAPES**

Canapé de tartar de salmón al vodka con huevas de luppó

Brioche relleno de foie con bacón

Tulipas de crema atún con sofrito casero

Empanada gallega gourmet

Dados de tortilla de patatas

**FRITOS Y DERIVADOS**

Mini croquetas de boletus con langostinos tigre

Mini croquetas de carabinero

Varitas crujientes de verduras

Tempura de bolitas de morcilla con piñones en compota de manzana

**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

Lomo ibérico de bellota

Tabla de queso manchego viejo

**BROCHETAS Y PINCHOS**

Pincho de ensalada italiana con pesto rojo

Piruletas de langostinos macerados



Samosas de cebolla caramelizada con avellanas  
 Delicias de rulos de cabra con confitura de pimientos asados  
 Pincho caliente de cordero en adobo

#### CAZUELITAS FRIAS Y CALIENTES

Cazuelita de salteado de setas con vieiras con lagrimas de boletus  
 Carrillada de cerdo ibérico con crema de pisto francés  
 Mini croquier Monsieur y Madame

Sartencita de albóndiga tipo kibe con crema de vinagreta de Módena

#### DULCES

1 Chupito de sorbete de gin-tonic presentado en distintos colores (azul, rojo, verde, etc.)

1 Brocheta de frutas de temporada con chocolate

1 Pasteles artesanos CATERING CHINCHON

#### BEBIDA

Cerveza, Refrescos, Vino tinto Rioja con D.O., Vino blanco Rueda con D.O., Agua  
 30,80 euros por persona + IVA 8%

### COCTAIL 4

#### HOALDRES Y CANAPES

Cucharita de tartar solomillo de salmón con perlas  
 Bombones helados de foie de pato con crujiente de almendra y lágrimas de frambuesa  
 Pañuelos de huevos rotos con chistorra

#### CHUPITOS

Chupito de crema de calabaza con gambas fritas y queso  
 Saquitos de rulo de cabra con verduras y confitura de pimientos  
 Tulipa de rellena de salpicón de bogavante  
 Saquitos de espárragos trigueros con jamón

#### FRITOS Y DERIVADOS

Mini croquetas de carabineros  
 Mini croquetas de setas con langostinos tigre  
 Caramelos rellenos de perdiz  
 Langostinos con crujiente japonés  
 Tempura de bolitas de morcilla con piñones en compota de manzana

#### 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  
 Lomo ibérico de bellota  
 Tabla de queso manchego viejo

#### BROCHETAS Y PINCHOS

Pincho de perlas de mozzarella con tomate cherry en salsa pesto  
 Brocheta de pollo con piña en adobo teriyaki  
 Pincho de cordero lechal en adobo árabe

#### CAZUELITAS FRIAS Y CALIENTES

Concha de vieiras al champagne  
 Cazuelita de lomo de buey frito macerado al estilo de CHINCHON  
 Platito de gulas con langostinos y huevo de codorniz

#### DULCES

Pasteles artesanos Catering Chinchon  
 Brocheta de frutas de temporada con chocolate belga  
 Sorbetes variados con zumo de frutas naturales  
 Cava brut Nature



### BEBIDA

Cerveza, Refrescos, Agua, Vino Rioja D.O. ó Ribera del Duero Crianza D.O., Vino blanco albariño con D.O.  
Cava brut nature, Zumos variados.  
36,90 euros por persona + IVA 8%

## **COCTAIL 5**

### **HOALDRES Y CANAPES**

Cucharita de tartar solomillo de salmón con perlas  
Cucharita de espuma de foie fresco con hilada de jamon de pato  
Mini Brioche francés relleno de coctail de langostinos

### **CHUPITOS**

Chupito de crema holandesa con brandada de bacalao y huevo hilado  
Saquitos de rulo de cabra con verduras y confitura de pimientos  
Tulipa de rellena de salpicón de bogavante

### **FRITOS Y DERIVADOS**

Mini croquetas de carabineros  
Tempura de bolitas de morcilla con piñones en compota de manzana

### **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  
Lomo ibérico de bellota  
Tabla de queso manchego viejo

### **MESA BUFFET ORIENTAL FRÍA Y CALIENTE**

Makis 2 variedades, Sashimi 2 variados, Makis 2 variedades  
Saquitos de marisco  
Rollitos de primavera

Samosas y Tempura de langostinos

### **BROCHETAS Y PINCHOS**

Pincho de perlas de mozzarella con tomate cherry en salsa pesto  
Pincho de cordero lechal en adobo árabe

### **CAZUELITAS FRIAS Y CALIENTES**

Concha de vieiras al champan  
Cazuelita de lomo de buey frito macerado al estilo de CHINCHON  
Platito de gulas con langostinos y huevo de codorniz  
Pincho de albóndiga tipo kibe con crema de vinagreta de Módena

### **DULCES**

Pasteles artesanos Catering Chinchon  
Brocheta de frutas de temporada con chocolate belga  
Sorbetes variados con zumo de frutas naturales  
Cava brut Nature

### BEBIDA

Cerveza, Refrescos, Agua, Vino Rioja D.O. ó Ribera del Duero Crianza D.O., Vino blanco albariño con D.O.  
Cava brut nature, Zumos variados.  
42,90 euros por persona + IVA 8%

### Complementos

Mesa buffet de productos internacionales, americanas, alemanas, francesa, española, árabe, Oriental, etc. Solicite presupuestos.

Mesa Coctelera.

Mesa cocinero elaboración para participar los invitados.



Barra libre de combinados.

Mesa de fuentes de chocolate.

Mesa de postres, tartas con pastillaje, decoración frutal, etc.

## 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, se pondría una mesa de apoyo cada 15 invitados

*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, tarjeta de crédito 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 varia 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 15 días naturales a partir del día de la fecha.
- 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 un mínimo de 25 invitados, si fuera inferior tendría un suplemento adicional. Y para 25 km de radio en Madrid.
- CATERING CHINCHON pone todos los medios necesarios para garantizar la calidad 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 esta 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](http://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](mailto:miguel@cateringchinchon.es)

