

catering77

LIVE EXPERIENCE



Una **Comunión**, un **Bautizo**, un **Aniversario**, una **fiesta**, ¿una **boda**?

Te ofrecemos 4 diferentes formatos para celebrar cualquier acontecimiento

Elige y disfruta de una buena comida en un día tan especial.



CELEBRACIONES

“Un Cocktail Especial”

(14 variedades saladas + 2 postres)

Bebidas

Refrescos, cervezas con y sin alcohol
Agua mineral
Vino Blanco Rueda Verdejo
Vino Tinto Rioja Crianza

Aperitivos fríos

Vasito de salmorejo (u otra crema fría a elegir)
Jamón ibérico de Guijuelo con tostadas
Dados de quesos de oveja trufado
Mini bool de ensalada de tomate marinado
Tostas de foie con cebolla caramelizada
Brochetas de langostino con uvas
Cucharita de salpicón de vieiras
Gourmet de roast beef con mostaza-miel
Rollitos de salmón con verduritas



Aperitivos calientes

Croquetitas de boletus o quisquilla
Brocheta de langostino crujiente
Vietnamita vegetal con salsa thai
Mini-hamburguesitas con rúcula y queso
Brochetas de Pollo satay

*Juan Pedro Fdez.-
Romero*

Postre

Brochetas de fruta de temporada con chocolate fundido
Vasitos de mousse de yogur con coulis de mango

Precio por persona: 32 € (para 30 personas o más. Mínimo 15 pax .- Duración del Servicio: 2 horas)
Entre 15 y 30 personas: 35 € - De 10 a 14 personas inclusive: 40 €

*** Posibilidad de reforzar el cocktail con una cazuelita o platillo cocina tradicional: 3,5. € Ud.**

*** Servicio de Cava: 2.5 € Ud.- * Tarta de Celebración tipo Sacher: 3,5€.**

*** Servicio de Café tipo Nespresso: 2 € Ud. * Barra libre: 60 €. (Botella de primeras marcas)**

*** Mobiliario, mantelería, sillas, decoración : Consultar precios**

Servicios incluidos:

- Pan con “tomaca y all i olli” y bebida indicadas en cada caso
- Cristalería, vajilla, cubertería y menaje standard
- Servicio de preparación, montaje y recogida
- Camareros y personal cocina necesario
- Transporte y desplazamiento en Valencia y 25 km. Mas distancia consultar.

Se recomienda solicitar presupuesto a medida en cada caso.



CELEBRACIONES

Cocktail y Principal en Mesa (10 aperitivos + plato principal y postre)

Bebidas

Refrescos, cervezas con y sin alcohol
Agua mineral
Vino Blanco Rueda Verdejo
Vino Tinto Rioja Crianza

Aperitivos fríos

Vasito de salmorejo (u otra crema a elegir)
Jamón ibérico de Guijuelo con picos de Jerez
Piruletas de parmesano y semillas de amapola
Blinis de salmón ahumado con crema de queso
Tostas de foie mi cuit con cebolla caramelizada
Cucharita de tomate cherry, mozzarellas y albahaca
Brochetas de langostino con manzana ácida y vinagreta de miel



Aperitivos calientes

Croquetitas de jamón ibérico o boletus
Mini quiche de puerros y gambas
Bricks de morcilla con habitas y compota de manzana

*Juan Pedro Fdez.-
Romero*

Platos principales (a elegir 1)

Arroz a banda, arroz negro con alioli o fideua de verduras
Carrilleras de ternera confitada con setas y patata trufada
Medallones de solomillo Ibérico al oporto con verduras asadas
Corvina al papillote con verduritas y gambas al wok

Postre (a elegir 1)

Coulant de chocolate con helado de vainilla
Tiramisú de mascarpone con aroma de café y Baileys
Copa de frutas de temporada con sorbete de cítricos

Precio por persona: 45 € (para 20 personas o más)

Entre 15 y 20 personas: 50 € - Mínimo de personas del servicio 10 pax - Duración del Servicio: 4 horas

*** Posibilidad de reforzar el cocktail con una cazuelita o platillo cocina tradicional: 3,5. €. Ud.**

*** Servicio de Cava: 2.5 €. Ud.- * Tarta de Celebración tipo Sacher: 3,5 €.**

*** Servicio de Café tipo Nespresso: 2 €. Ud. * Barra libre: 60 €. (Botella de primeras marcas)**

*** Mobiliario, mantelería, sillas, decoración : Consultar precios**

Servicios incluidos:

- Cristalería, vajilla, cubertería y menaje standard
- Servicio de preparación, montaje y recogida
- Camareros y personal cocina necesario
- Transporte y desplazamiento en Valencia y 25 km. Mas distancia consultar.

Web: catering77.com - Email: comercial@catering77.com - Tel.: 666 379 930

Nº R.S: 26.015497/V



CELEBRACIONES

Cocktail y Comida Sentados

(Cocktail + entrante + plato principal y postre)

Bebidas

Refrescos, cervezas con y sin alcohol
Agua mineral
Vino Blanco Rueda Verdejo
Vino Tinto Rioja Crianza

Cocktail 10 aperitivos

Grissinis de jamón ibérico
Vasito de salpicón de marisco
Gildas con anchoa y boquerón
Tostas de foie con cebolla caramelizada
Blini de salmón con creme fraiche
Tartar de atún con guacamole
Tosta de brandada de bacalao
Croquetitas de boletus y cecina
Brick de chistorra con huevo de codorniz
Pintxo de pulpo a la gallega



Entrada (a elegir 1)

Ensalada de tomate valenciano con encurtidos y ventresca
Ensalada de perdiz escabechada con pimientos rojos caramelizados
Mil hojas de foie con manzana caramelizada y queso de cabra con miel trufada

Plato Principal (a elegir 1)

Paella Valenciana o paella del Senyoret o de mariscos
Entrecot de ternera a la parrilla con patatas asadas y verduritas glaseadas
Lomos de merluza o salmón rellena/o de langostinos con crema de patatas y verduritas
Caldereta de rodaballo con gambas y patata rota

Postre (a elegir)

Chees Cake con galleta Oreo y frambuesa natural
Dúo de chocolate con baño de café
Tarta fina de manzana con helado de vainilla
Copa de frutas naturales con sorbete de mandarina o mojito

*Juan Pedro Fdez.-
Romero*

Precio por persona: 55 € (para 20 personas o más)

Entre 15 y 20 personas: 60 € - Mínimo de personas del servicio 10 pax - Duración del Servicio: 4 horas

Servicios incluidos: Los mismos que menú tipo 45 €.

*** Posibilidad de reforzar el cocktail con una cazuelita o platillo cocina tradicional: 3,5. € Ud.**

*** Servicio de Cava: 2.5 €. Ud.- * Tarta de Celebración tipo Sacher: 3,5 €.**

*** Servicio de Café tipo Nespresso: 2 €. Ud. * Barra libre: 60 €. (Botella de primeras marcas)**

*** Mobiliario, mantelería, sillas, decoración : Consultar precios**



CELEBRACIONES

Cocktail y Comida Buffet con Mesas de Degustación

Bebidas

Refrescos, cervezas con y sin alcohol
Agua mineral y limonada
Vino Blanco Rueda Verdejo
Vino Tinto Rioja Crianza

Cocktail Bienvenida

Vasito de salmorejo (u otra crema a elegir)
Tostas de foie con cebolla caramelizada
Brochetas de langostino y manzana ácida
Mini wraps salmón y queso crema con rucola y cherry
Tartar de atún con guacamole
Croquetitas artesanas
Brick de morcilla con habitas y manzana caramelizada
Tartaletas de brandada de bacalao



Estación de Jamón Ibérico de Guijuelo *(incluido cortador de jamón a partir de 80 personas)*

Jamón Ibérico viruteado o cortado para tapear, presentado en pizarra y acompañado con picos de Jerez, tostadas de pan con aceite, sal y tomatito rallado

Mesa de Quesos con degustación de panes, confituras y frutos secos

Distintos tipos de quesos nacionales e internacionales, se preparará tablas de degustación surtidas acompañadas de panes y tostas de distintas variedades.

Buffet de Ensaladas

Presentación de apetitosas ensaladas frescas en vasos y cuencos individuales para elegir a tu gusto tres variedades tipo:
Ensalada de quínoa, Ensalada de mango y queso de cabra, Ensalada de pollo y manzana, etc.

Buffet de Cazuelitas calientes

Rabo de toro o Carrilleras con setas
Rape con Langostinos al curry
Pollo en escabeche de verduras

Postres

Pastelitos pasión chocolate
Vasitos de mousse de yogur - mango,
Brochetas de frutas de temporada
Sorbete de mojito o de cítricos

*Juan Pedro Fdez.-
Romero*

Precio por persona: 65 € (para 20 personas o más)

Entre 15 y 20 personas: 70 € - Mínimo de personas del servicio 15 pax - Duración del Servicio: 4 horas

Servicios incluidos: Los mismos que menú tipo 45 y 55 €.

* Posibilidad de reforzar el cocktail con una cazuelita o platillo cocina tradicional: 3,5 €. Ud.

* Servicio de Cava: 2.5 €. Ud.- * Tarta de Celebración tipo Sacher: 3,5 €.

* Servicio de Café tipo Nespresso: 2 €. Ud. * Barra libre: 60 €. (Botella de primeras marcas)

* Mobiliario, mantelería, sillas, decoración : Consultar precios

Servicios incluidos: Los mismos que menú tipo 45 €.



CELEBRACIONES

Menú Infantil y Cadete

Picoteo en mesa, plato principal y postre

Menú Niños / Cadetes *mas picoteo y Paella Valenciana o Senyoret

Bebidas

Refrescos variados

Agua mineral

Picoteo al centro de la mesa o mesa cocktail infantil

Papas y aceitunas sin hueso

Dados de queso semi

Croquetas de jamón ibérico

Lagrimas de pollo con mayonesa

*** Jamón ibérico y Patatas bravas,**

Plato principal (a elegir 1)

Hamburguesas de ternera con queso, patatas y kétchup

Escalope de pollo relleno de york y queso con patatas fritas

Paella de pollo deshuesada o Paella de muslos de pollo

*** Paella valenciana o Arroz del Senyoret**

Postre (a elegir 1)

Helados de chocolate o fresa con barquillo

Comete helado (cucurucho de galleta con helado de dos sabores)



Precio por niño: 20€

Precio por cadete: 25 €.

(*) Los precios incluyen mobiliario, menaje, mantelería y servilletas.

*Juan Pedro Fdez.-
Romero*

Por si invitas a tus amigos por la tarde o sois muchos, resuelven una Merienda o bien la comida en plan divertido.

Carritos de comida y meriendas

* Los Carritos incluyen personal, menaje desechable, complementos y 2 horas de servicio

* Centros de Chuches, Tartas especiales y Mesas Dulces se presupuestará aparte.

Carrito de Hamburguesas (40 uds):	250 €
Carrito de Hot Dogs (50 uds):	250 €
Carrito Mix de Hamburguesas (25 uds) y Hot Dogs (25 uds):.....	200 €
Carrito de Creps (25 uds) y Gofres de Chocolate (25 uds):	250 €:
Carrito Donuts y Cup Cakes (donuts, brownies, muffins y cookies) (40 uds):.....	225 €
Carrito Helados (50 uds) 4 variedades + 3 toppings servidos en tarrina o barquillo:....	225 €
Carrito Palomitas (50 uds) servidos en vasos cuadrados cartón:	220 €
Carrito Algodón de azúcar (50 uds):.....	220 €
Carrito Chuches y Golosinas durante 2 horas:.....	225 €

Animación Infantil:

Juegos varios, Pinta-caras, Globoflexia, Photocall, Peque-baila con Equipo de Sonido (1 hora y 30 minutos de duración con 1 Animador).....225€



CELEBRACIONES

CONDICIONES Y FORMA DE PAGO

Servicios incluidos:

- Asesoramiento y personalización del menú y servicios
- Comida y bebida indicadas en cada caso
- Cristalería, vajilla, cubertería y menaje en blanco standard
- Servicio de preparación, montaje y recogida
- Personal de cocina y camareros necesarios según menú tipo.
- Coordinación con los demás servicios contratados



Servicios no incluidos y extras

- Espacio de celebración y eventos (fincas, masías, alquerías, salones, restaurantes, villas y otros espacios acondicionados para celebraciones.)
- Degustación del menú (consulten promociones y descuentos al contratar mas de 50 pax.)
- Minutas individuales con la presentación del menú y personalizadas
- Mobiliario, mesas, sillas y mantelería (consulten promociones y descuentos al contratar)
- Servicio de camareros/cocineros extras en Valencia y alrededores: 80 €/por servicio de 4 horas.
- Hora extra adicional se facturará a 25 €/hora. Servicio a mas de 25 km. De Valencia a 0,5 €. Km.
- Servicio de música y DJ, grupos y cantantes en directo
- Otros servicios consultar precios y condiciones

Se recomienda solicitar presupuesto a medida en cada caso.

Condiciones de Contratación y forma de Pago

- Tiempo mínimo de contratación 30 días.
- Los precios no incluyen el IVA.
- A la reserva de la fecha elegida, se realizará un pago anticipado del 10% del pedido.
- 10 días antes del servicio se abonará el 50 % del total a facturar
- El resto se pagará el mismo día del servicio en efectivo, tarjeta .
- El número de personas se debe confirmar con 1 semana de antelación
- En el caso que el montaje o recogida exija realizarlo el día anterior o posterior, se cobrará un extra aparte.
- Anulaciones del servicio con menos de 15 días se cobrará la fianza del depositada en concepto de reserva.
- Las anulaciones se realizarán por e-mail con confirmación de vuelta o teléfono

Precios y condiciones vigentes desde el 1 de Enero 2019.

catering77

LIVE EXPERIENCE

*Juan Pedro Fdez.-
Romero*