



BON APETIT

CATERING DE AUTOR



BON APETIT

El arte de cocinar creando emociones



Mejores empresas de Catering de Madrid





COFFEE BREAK

Coffee break de bienvenida

Café de Colombia
Leche de vaca, soja y sin lactosa
Infusiones naturales
Zumo de naranja, pomelo y frutos rojos

4,80€

Coffee break Dulce 1

Café de Colombia
Leche de vaca, soja y sin lactosa
Infusiones naturales
Zumo de naranja, pomelo y frutos rojos
Mini croissant artesano de mantequilla
Napolitana de crema y crujientes almendras
Mini gofres con confituras ecológicas
Brochetas de frutas naturales

8,50€

Coffee break Dulce 2

Café de Colombia
Leche de vaca, soja y sin lactosa
Infusiones naturales
Zumo de naranja, pomelo y frutos rojos
Mini croissant artesano de mantequilla
Napolitana de crema y crujientes almendras
Mini gofres con confituras ecológicas
Brochetas de frutas naturales
Mini muffin de manzana
Yogur con azúcar de caña, muesli y frutos rojos

10,50€



BON APETIT
CATERING DE AUTOR



COFFEE BREAK

Coffee break Dulce y Salado 1

Café de Colombia
Leche de vaca, soja y sin lactosa
Infusiones naturales
Zumo de naranja, pomelo y frutos rojos
Mini croissant artesano de mantequilla
Napolitana de crema y crujientes almendras
Brownie de chocolate
Wrap de pollo y aguacate
Pan de cristal con jamón ibérico y tumaca
Mini sandwich de queso fresco y manzana

12€

Coffee break Dulce y Salado 2

Café de Colombia
Leche de vaca, soja y sin lactosa
Infusiones naturales
Zumo de naranja, pomelo y frutos rojos
Mini croissant artesano de mantequilla
Napolitana de crema y crujientes almendras
Palmeritas
Yogur con azúcar de caña, muesli y frutos rojos
Brocheta de fruta de temporada
Pan de cristal con jamón ibérico y tumaca
Brioche de salmón, queso de crema y rúcula
Bocadillo de tortilla española
Wrap de pollo y aguacate

15€



BON APETIT
CATERING DE AUTOR



COFFEE BREAK

Coffee break Healthy

- Café de Colombia
- Leche de vaca, soja y sin lactosa
- Infusiones naturales
- Zumo de naranja, pomelo y frutos rojos
- Mini croissant integral
- Baguetinas de pan integral vegetales
- Yogur con azúcar de caña, muesli y frutos rojos
- Pan tramezzino con pavo, manzana y queso fresco
- Vasito de fruta de temporada
- Smoothies variados
- Pan de cereales con salmón, queso feta y rúcula
- Pan de cristal con jamón ibérico y tumaca



BON APETIT
CATERING DE AUTOR

16€



VINO ESPAÑOL

Vino español 1

Chips de verduras
Jamón Ibérico de bellota con pan soplao
Tartaleta de queso, pistacho y cecina
Taco de pato laqueado con mahonesa de trufa
Piruleta de cordero en pan panko
Brocheta de langostino con alga espirulina y salsa de yogur
Suspiro de ceviche en gelatina

14,50€

Vino español 2

Chips de verduras
Jamón Ibérico de bellota con pan soplao
Esfera de gorgonzola, manzana y kikos
Pan de cristal, queso de cabra y salmón marinado ras el hanout
Esferificación de aceituna gordal
Hojaldre de queso al vino tinto
Mini wrapp mexicano con guacamole y teja de remolacha
Mini hamburguesita de lechal con cebolla caramelizada con teriyaki
Brocheta capresse con rúcula y cherry amarillo

16,50€

Bodega

Vino Blanco D.O. Rueda Verdejo ecológico Sapiencia
Vino Tinto D.O. Rioja Crianza Ugalde
Cerveza con y sin alcohol. Marca elegida por el cliente.
Refrescos, Aguas, Zumo

**Este servicio no sustituye a una cena y tiene una duración de 30-45 minutos.*



BON APETIT
CATERING DE AUTOR



COCKTAILS

Cocktail 1

APERITIVOS FRIOS

Chips de verduras

Jamón Ibérico de bellota con pan soplao

Salmorejo / Vichyssoise

Foie de Oro

Selección de quesos (manchego, parmesano, pesto verde y emmental)

Suspiro de ceviche en gelatina

Tortilla de B.A.

Cornete de mousse de piquillos y sésamo negro

APERITIVOS CALIENTES

Mini burger de waygu con queso de cabra y cebolla caramelizada

Gyoza ibérica, seta, shitake y salsa de soja

Brocheta de pollo yakitori

Crujiente de zamburiñas

Rollito de pato con sweet chili

Croqueta de rabo de toro

APERITIVO DULCE

Surtidos de mini eclairs rellenos de crema



BON APETIT
CATERING DE AUTOR

24,50€



COCKTAILS

Cocktail 2

APERITIVOS FRIOS

Chips de verduras

Jamón Ibérico de bellota con pan soplao

Salmorejo / Vichyssoise

Pan de cristal, queso de cabra y salmón marinado ras el hanout

Crujiente de foie y avellana

Tataki de buey

Esferificación de aceituna negra

Taco mexicano con guacamole y fideos crujientes de jengibre

Copa de Martini con mousse de patata y carpaccio de pulpo y perlas de AOVE

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas de cochinillo crujiente

Canelón de foie con salsa de boletus

Langostino en tempura negra y airbag de ibérico

Gyoza de verduras y pollo thai

Mini hamburguesita de pollo de corral con mahonesa de trufa blanca

APERITIVOS DULCES

Mini cheesecake

Cono de creme brulée y frambuesa



BON APETIT
CATERING DE AUTOR

26€



COCKTAILS

Cocktail 3

APERITIVOS FRIOS

Chips de verduras

Jamón Ibérico de bellota con pan soplao

Salmorejo / Vichyssoise

Tartar de atun rojo con aguacate y tomate rosa con salsa teriyaki

Selección de quesos (manchego, parmesano, pesto verde y emmental)

Carpaccio de gambón con huevas de AOVE

Blini con kubitaki de anchoas

Ferrero de gorgonzola y pistachos con kikos

Tosta de 5 cereales con sardina ahumada, trigueros y mahonesa de kimchi

APERITIVOS CALIENTES

Cazuelitas de secreto ibérico confitado a baja temperatura

Piruleta de cordero en pan panko

Mini burger de atún rojo, alga wakame y mahonesa de lima

Brocheta de pollo yakitori

Langostinoen tempura negra y airbag de ibérico

Tatín de rabo y pimientos del piquillo

Gyoza de verduras y pollo thai

Cazuelita de ciervo estofado al vino mencia

APERITIVO DULCE

Pastelería francesa

Trufas de té matcha y coco



BON APETIT
CATERING DE AUTOR

28€



COCKTAILS

Cocktail 4

APERITIVOS FRIOS

Chips de verduras

Jamón Ibérico de bellota con pan soplao

Ceviche de cigalas con salsa ponzu

Selección de quesos (manchego, parmesano, pesto verde y emmental)

Esferificación de aceituna gordal

Tartar de atun rojo sobre erizo de mar

Taco de pato laqueado y kimchi

Crema templada de marisco con puerro confitado

Tataky angus con trigo sarraceno, miel y mostaza

APERITIVOS CALIENTES

Crujiente de chipirón y mahonesa ali oli

Mini canelón de boletus edlis

Mini hamburguesita de cordero con cebolla teriyaki

Croqueta cremosa de cecina con panko

Langostino con alga espirulina y salsa de yogur

Samosas mediterráneas

Gamba torpedo en sésamo negro

APERITIVOS DULCES

Pastelería francesa

Tubo de pomada con sorbete de mango

Mini brownie



BON APETIT
CATERING DE AUTOR

30€



COCKTAILS

Cocktail 5

APERITIVOS FRIOS

Chips de verduras
Jamón Ibérico de bellota con pan soplao
Taco de salmón salvaje con miel y mostaza
Tartar de buey
Tartaleta de gorgonzola, pistacho y cecina
Esfera de vermouth golden
Bombon micuit 100% y frambuesa
Cucharita de burrata con tomate confitado
Crujiente de foie y avellana
Carpaccio de carabineros con huevas de AOVE y mahonesa de lima
Flor de alcahofa confitada
Selección de quesos (manchego, parmessano, pesto verde y emmental)

APERITIVOS CALIENTES

Mini canelón de pato y foie
Cucharita de risotto funghi
Cazuela de ciervo estofado al vino Mencia
Croqueta cremosa de cecina
Dado de cordero confitado a baja temperatura
Langostino con alga espirulina
Gyoza ibérica con trompeta de la muertes
Mini burger angus

BODEGA

Vino Blanco D.O. Rueda Verdejo ecológico Sapiaientia
Vino Tinto D.O. Rioja Crianza Ugalde
Cerveza con y sin alcohol. Marca elegida por el clientes.
Refrescos, Aguas, Zumo



BON APETIT
CATERING DE AUTOR

35€



ESTACIONES



BON APETIT
CATERING DE AUTOR

Jamón ibérico con cortador

(Jamón Ibérico con Pan de Cristal y Tumaca)

450€ + IVA

Estación de quesos internacionales

Manchego, Emmental, Gouda, Parmesano, pesto verde
(Mermeladas de tomate, uvas, membrillo, panes artesanos y crujientes)

4€ + IVA por persona

Sushi Station

Makis, Niguiris, Sashimi y Ensalada de Algas

6€ + IVA por persona

Embutidos artesanos

Lomo, Jamón, Morcón, Fuet de Vic, Cabeza de Jabalí

5,50€ + IVA por persona

Russian Vip

Crujientes de caviar ruso e iraní

Chupitos de vodka ruso Marmont y polaco Berlvedere

22€ + IVA por persona

Arroces

Paella mixta, arroz negro y fideuá con foie y setas Shitake

6€ + IVA por persona





MENÚ de TRABAJO



BON APETIT
CATERING DE AUTOR

Menú de trabajo 1

Vieira gratinada con pica pica de tomate
Secreto ibérico confitado a baja temperatura con salsa PX
Nuestra carrot cake

Menú de trabajo 2

Ensalada de verduras rojas con gambón y alga wakame
Confit de pato imperial
Sinfonía de chocolate

Menú de trabajo 3

Salmorejo de remolacha o fresones con espuma de queso de cabra
Auténtico costillar al estilo Orleans
Dueto de torrija caramelizada

Menú de trabajo 4

Ravioli de rabo de toro con salsa de boeltus
Bacalao confitado con cama de hummus y espinacas
Delicia de sacher

Café Nespresso y trufas

BODEGA

Vino Blanco D.O. Rueda Verdejo ecológico Sapientia
Vino Tinto D.O. Rioja Crianza Ugalde
Cerveza con y sin alcohol. Marca elegida por el clientes.
Refrescos, Aguas, Zumo

40€



COCKTAIL BIENVENIDA – MENU DE GALA

Aperitivos (Elegir mínimo 5 referencias - precio por referencia 2,5 €)



BON APETIT
CATERING DE AUTOR

Gazpacho de frutos rojos o crema de calabacín y crujiente de lomo

Jamón ibérico y pan soplao

Delicias de bogavante

Tataki de solomillo y salsa yogur

Crujientes de carabineros

Twister de langostino y cheddar

Brandada de bacalao con culis de tomate y huevas de AOVE

Roast beef de pan de brioche y semillas de amapola

Sardina, espárragos y mahonesa kimchi en pan de semillas

Tartar de atún, tomate rosa y guacamoles con salsa teriyaki

Suspiros de ceviche en gelatina

Nuestro salmorejo o crema de calabacín y crujiente de parmesano

Surtido de quesos internacionales con regañás oliva y uvas

Tabulé de lentejas

Croquetas de jamón ibérico

Copa Martini con pulpo a la gallega y mousse de patata

Matrimonio con eferificación de aceituna

Croquetas de rabo de toro

Piruleta de langostino con alga espirulina

Ensalada mediterránea con vinagreta de manzana verde

Brocheta de Cherry amarillo con mozzarella, albahaca AOVE

Bao de surimi con suave crema rosa

Chupa chup de cordero en pan panko

Rollito de pato agridulce

Brocheta de pollo yakitori

Cucharita de arroz negro y su ali oli de lima

Samosas vegetales

Gyozas de pollo

Caramelos de rape

BODEGA

Vino Blanco D.O. Rueda Verdejo ecológico Sapiencia

Vino Tinto D.O. Rioja Crianza Ugalde

Cerveza con y sin alcohol. Marca elegida por el clientes.

Refrescos, Aguas, Zumo



BON APETIT
CATERING DE AUTOR

MENÚ de GALA

Menú de gala 1

Primero

Tartar de salmón y aguacate sobre salmorejo de resón y esferificación de mango
Sorbete de mandarina al vodka

Segundo

Terrón de cordero a baja temperatura, jugos de carne y patatas glaseadas

Postre

Delicia de sacher con frutos rojos
Petit Fours

Menú de gala 2

Primero

Concha de vieira gratinada y carabinero en tempura con vinagreta bisque
Sorbete de manzana verde y champagne

Segundo

Rape a la americana con patatas París

Postre

Brioche de torrija caramelizada con crema inglesa y peta zeta de chocolate con leche
Petit Fours

92€



MENÚ de GALA

Menú de gala 3



BON APETIT
CATERING DE AUTOR

Primero

Ensalada de bogavante con alga wakame, frutos del bosque y vinagreta de mango
Sorbete de limón al cava

Segundo

Solomillo de ternera con micuit de pato y reducción de PX

Postre

Tarta de tatin con espejo de arroz con leche
Petit Fours

Menú de gala 4

Primero

Canelón frío de pato Hoisin y chutney de pera
Sorbete de mango

Segundo

Lingote de salmón salvaje a baja temperatura con aceite de vainilla y calabacín baby
gratinado con provolone a las finas hierbas

Postre

Tarta de queso con arándanos y virutas de chocolate con naranja
Petit Fours

BODEGA

Vino Blanco D.O. Rueda Verdejo ecológico Sapiencia

Vino Tinto D.O. Rioja Crianza Ugalde

Cerveza con y sin alcohol. Marca elegida por el clientes.

Refrescos, Aguas, Zumo

Carta de vinos disponible

92€



COCKTELERIA

Barra Cockteleria

Mojitos, Caipirinhas, Margaritas...
7€ + IVA por persona/hora

Barra Libre

Ginebras, whiskies, rones y vodkas de primeras marcas de importación

Precio por 2 horas - 15€ + IVA por persona
Precio por hora extra: 6€ + IVA por persona

Barra Libre PREMIUM

Precio por 2 horas - 22€ + IVA por persona
Precio por hora extra: 9€ + IVA por persona



BON APETIT
CATERING DE AUTOR



BON APETIT
CATERING DE AUTOR

Nuestro presupuesto no incluye 10% de IVA.

COFFEE BREAK

Nuestro presupuesto incluye:

Oferta gastronómica (comida y bebida).

Tiempo de Servicio **30 minutos.**

Mobiliario (mesas altas, barra de bebidas).

Mantelería y material de servicio.

Transporte de material y gastronomía.

Personal de servicio y cocina.

MENÚ DE TRABAJO

Nuestro presupuesto incluye:

Oferta gastronómica (comida y bebida).

Tiempo de Servicio **90 minutos.**

Mobiliario y material estándar de servicio.

Personal de servicio y cocina.

Transporte de material y gastronomía.

CENA DE GALA

Nuestro presupuesto incluye:

Oferta gastronómica (comida y bebida).

Tiempo de Servicio **120 minutos.**

Mobiliario de aperitivo (barra de bebidas y mesas de apoyo)

Mobiliario de cena (mesas redondas y sillas)

Mantelería y material de servicio.

Personal de servicio y cocina.

Transporte de material y gastronomía.

MENÚ STAFF

(Consultar tarifas)

Cualquier necesidad técnica no incluida en este presupuesto (biombos, setas de calor, carpas, cuadros eléctricos...)

FORMA DE PAGO:

100% antes del evento.

Confirmación de comensales:

- 10 días antes del evento, será necesaria una primera confirmación de comensales.
- Esta cifra podrá variar hasta un 10% hasta un máximo de 4 días antes del evento.
- Para modificaciones después de este margen de tiempo, se recotizará en cada caso.





BON APETIT
CATERING DE AUTOR

C/ Bronce, 7 nave 20 Pol. Ind. Airmayr
28330 San Martin de la Vega (Madrid)

Avda. de Madrid, 30 nave
C Pol. Ind. Albresa
28342 Valdemoro (Madrid)

Calle de la Noguera 16
28300 Aranjuez (Madrid)

Teléfonos:

647 701 789 - 640 891 919

Mail:

info@cateringbonapetit.es

www.cateringbonapetit.es