



CATERING CUBAS

EVENTOS CORPORATIVOS

Cada evento, una delicia inolvidable.



BUSCAS UN SERVICIO DE CATERING QUE HAGA DE TUS EVENTOS UNA EXPERIENCIA INNOVIDABLE?



EN CATERING CUBAS NOS ESPECIALIZAMOS EN OFRECER UNA AMPLIA GAMA DE OPCIONES CULINARIAS PARA SATISFACER TODAS TUS NECESIDADES EMPRESARIALES. YA SEA PARA UN DESAYUNO, UN COCTEL, UNA COMIDA O UNA CENA DE EMPRESA, ESTAMOS AQUI PARA DELEITAR A TUS INVITADOS CON EXQUISITECES DISEÑADAS PARA IMPRESIONAR.

NUESTROS SERVICIOS INCLUYEN:

Desayunos, comidas y cenas empresariales. Comienza tu día con energía y sabor. Ofrecemos una selección de desayunos gourmet, desde opciones saludables hasta deliciosos desayunos continentales. Perfectos para reuniones matutinas y conferencias. Ya sea un almuerzo informal o una cena de gala, nuestros chefs prepararan platos exquisitos utilizando los ingredientes más frescos y de máxima calidad. Nos adaptamos a cualquier tipo de demanda.

VINO ESPAÑOL 1

Chips vegetales

Olivas

Lascas de jamón ibérico con picos de Jerez

Tabla de queso nacionales con grissinis y frutos secos

Bebidas: Vino blanco verdejo, vino tinto crianza, cerveza con y sin alcohol, refrescos y agua mineral.

14,90 €

Duración 45 minutos

2 piezas por persona

VINO ESPAÑOL 3

Lascas de jamón ibérico con picos de Jerez

Tabla de queso nacionales con grissinis y. frutos secos

Cono de hummus de garbanzos con crudites

Blinis de salmón ahumado con eneldo

Empanada casera de bonito

Bebidas: Vino blanco verdejo, vino finto crianza,

cerveza con y sin alcohol, refrescos y agua mineral.

25,00 €

Duración 45 minutos

2 piezas por persona

VINO ESPAÑOL 2

Lascas de jamón ibérico con picos de Jerez

Tabla de queso nacionales con grissinis y frutos secos

Cono de hummus de garbanzos con crudites

Blinis de salmón ahumado con eneldo

Empanada casera de bonito

Bebidas: Vino blanco verdejo, vino tinto crianza, cerveza con y sin alcohol, refrescos y agua mineral.

19,90 €

Duración 45 minutos

2 piezas por persona

CÓCTEL 1

SNACKS

Chips vegetales

APERITIVOS FRIOS

Volovan de hummus de remolacha con crudités.

Sandwich de cenia de León, queso Valdeón y mahonesa de miel.

Focaccia de verdutitas con romescu.

Tartaleta de ensaladilla rusa con polvo de aceitunas negra.

Bombon crocante de foie con cebolla caramelizada.

APERITIVOS CALIENTES

Mini pita pulled and pork con salsa oysin.

Croqueta de jamón/ boletus.

Delicias de merluza con mahonesa de citricos.

Tostadas de solomillo ibérico con queso manchego y trufa.

POSTRE

Brownie de chocolate con azucar glace

BEBIDAS

Vino blanco Rueda verdejo, Vino tinto DO

Rioja crianza, Cerveza con alcohol y sin alcohol, refrescos y agua.

Cava y Vermut - Cortesiía

28,75 €

Duración 60 minutos

Este cóctel no sustituye un almuerzo o cena



CÓCTEL 2

SNACKS

Chips vegetales

APERITIVOS FRIOS

Cuñas de queso manchego con picos

Coca de verduritas con romescu

Sandwich de cenia de León, queso Valdeón y mahonesa de miel

Navete de roastbeef con salsa de yogur y Rucula.

Tosta de ensaladilla con gambas y huevas de lumpo.

Tosta de tounedor y mostaza antigua.

APERITIVOS CALIENTES

Taquitos de empanada gallega de bonito

Tosta de solomillo ibérico con idiazabal y trufa

Mini hamburguesa con queso

Croquetas de jamón / boletus

POSTRE

Mini Macarons

Brownie de chocolate

BEBIDAS

Vino blanco Rueda verdejo, Vino tinto DO

Rioja crianza, Cerveza con alcohol y sin alcohol, refrescos y agua.

Cava y Vermut - Cortesiía

28,75 €

Duración 75 minutos



CÓCTEL 3

SNACKS

Chips vegetales

APERITIVOS FRIOS

Tablas de jamón ibérico

Cuñas de queso manchego con picos

Sandwich de salmón ahumado

Pastel de cabracho en pan Carasatú

Cono de mousse de queso azul con crudités

Taquito mejicano de pollo y guacamole

Chupito de Blody mery

APERITIVOS CALIENTES

Brochetas de langostinos en

Tempura con Ali olí de
remolacha.

Mini pita pulled and pork con salsa Oysin

Mini hamburguesa con queso

Croquetas de jamón / boletus

Taquito de bacalao confitado con suave de
puerro

Mini albondigas de ternera sobre mouse de
piquillo

POSTRE

Brownie de chocolate

Tarta de queso

Tartaleta de frutos rojo con yogur

BEBIDAS

Vino blanco Rueda verdejo, Vino tinto DO

Rioja crianza, Cerveza con alcohol y sin alcohol,
refrescos y agua.

Cava y Vermut - Cortesiía

48,90 €

Duración 90minutos



CENAS 1

ENTRANTE

(elegir una opción para todos los comensales)

Tartar de aguacate y Gambones.
Crema de hongos con mouse de foie
y cebolla crujiente

PRINCIPAL

(a elegir uno para todos los comensales)

Carrillera de ternera al curry rojo cocinada a
baja temperatura con patata panadera y
verduritas baby
Taco de bacalao confitado, toffe de cebolla,
yemas de trigoero y gajos de naranja

POSTRE

(a elegir uno para todos los comensales)

Tarta de queso casera con coulis de frutos rojos

Tarta de chocolate y reducción de maracuyá

Café e infusiones

BEBIDAS

Vino tinto crianza DO Rioja
Vino blanco verdejo DO Rueda
Agua mineral con y sin gas
Cerveza y refrescos.

64,50 €

Copa de cava tras los postres + 2,90€
*Mismo menú para todos los
comensales



CENA 2

ENTRANTE

(elegir una opción para todos los comensales)

Tartar de tomate con burrata, cebolla caramelizada y esencia de pesto

Brocheta de langostino sobre cama de verduritas confitadas y vinagreta de puerro y mango

PRINCIPAL

(a elegir uno para todos los comensales)

Lingote de cochinillo deshuesado con compota de manzana y puré de boniato rústico.

Lubina con risotto de acelgas y salsa de chipirones

POSTRE

(a elegir uno para todos los comensales)

Coulán de chocolate con sopa de turrón de jijona

Tatín de manzana con helado de caramelo salado

Café e infusiones

BEBIDAS

Vino tinto crianza DO Rioja

Vino blanco verdejo DO Rueda

Agua mineral con y sin gas

Cerveza y refrescos.

69,50 €

Copa de cava tras los postres + 2,90€



ALMUERZO DE TRABAJO

ENTRANTE

(a elegir uno para todos los comensales)

Crema de guisantes con base de queso y torrezno

Ensalada de queso de cabra con pistachos y guacamole

Ensalada de verduritas asadas con ventresca de atún y cebollitas encurtidas

Tallarines de calabacín con pesto y tomatitos cherry

Lasaña de hongos, foie y salsa de trufa

Crema de carabineros sobre brocheta de rape

Milhojas de verduras, crema de queso fresco con vinagreta de jerez

PRINCIPAL

(a elegir uno para todos los comensales)

Presa ibérica con salsa de mojo picon y milhojas de patata y zanahoria

Carrilera iberica al PX con atadito de trigueros y patata panadera

Pularda rellena de setas con patata gratén

Hojaldre de gulas y gambas con wok de verduritas

Bacalao con manchego de verduras y ajada de cúrcuma

Milhoja de merluza rellena de salmón ahumado sobre lecho de verduras



POSTRE

(a elegir uno para todos los comensales)

Arroz con leche con corona de caramelo

Vasito de yogurt con frutos rojos

Strudel de manzana con helado de vainilla

Brownie de chocolate con helado de fruta de la pasión

Macedonia de fruta de temporada con zumo de naranja

Café e infusiones

BEBIDAS

Vino blanco Rueda verdejo, Vino tinto DO Rioja crianza, Cerveza con alcohol y sin alcohol, refrescos y agua.

51,95 €

Duración 90 minutos

Mismo menú para todos los comensales

