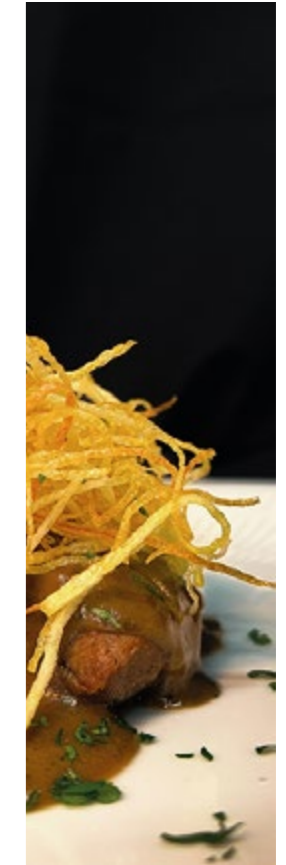
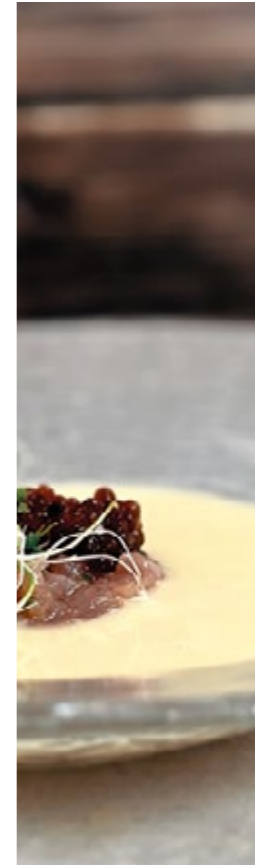




TeatroGoya®
c a t e r i n g



GASTRONOME 360
Juan Pozuelo

DE LA MANO DEL CHEF:

Juan Pozuelo



EQUIPO HUMANO

Bajo el liderazgo del **chef Juan Pozuelo**, nuestro equipo humano constituye el alma de nuestro servicio de catering, trabajando con dedicación y minuciosidad para **confeccionar momentos inolvidables**.

MATERIA PRIMA

Utilizamos **ingredientes de alta calidad**, manteniendo la esencia de nuestra herencia culinaria. Cada uno de nuestros platos se confecciona con **aceite de oliva** de variedades diversas, en colaboración con **proveedores locales**, y con un firme **compromiso hacia la sostenibilidad**.

PERSONALIZACIÓN MENÚS

Cada uno de nuestros menús es **completamente adaptable y personalizable** para **satisfacer las necesidades particulares** de su evento. Tenemos opciones disponibles para aquellos con restricciones alimentarias.

EMPRESAS & PARTICULARES

Ofrecemos servicios de catering para una **amplia gama de eventos**, ya sea para ocasiones particulares o corporativas, en el lugar de tu elección.



Haz click en cada item para ir a la página específica

COFFEEBREAK	7
VINO ESPAÑOL	15
MENÚ CÓCTEL	19
PLATOS DE REFUERZO	27
FINGER BUFFET	28
MENÚ SENTADO	33
ESTACIONES	41
BARRA LIBRE	53
SHOW COOKING	57
MENÚ SOSTENIBLE	65
OTROS SERVICIOS	70
CONDICIONES PARTICULARES	74
CONTACTO	76



CONGRESOS | REUNIONES | PRESENTACIONES

COFFEEBREAK

Sabemos la importancia de un café recién hecho y la necesidad del desayuno para una jornada intensa. Por eso, **en nuestros coffee breaks sólo encontrarás productos recién elaborados.**

Te ayudamos a empezar el día de buen humor. Déjanos conquistarte con nuestros dulces y salados.

TRABAJAMOS CON
PROVEEDORES CON CERTIFICADOS:



WELCOME COFFEE

 20-30'

Sólo podrá contratarse al inicio del evento y junto a otro servicio.

CAFÉ, CACAO E INFUSIONES

AGUA

PASTAS DE TÉ

COFFEE BÁSICO

 20-30'

Sólo podrá contratarse junto a otro servicio.

CAFÉ, CACAO E INFUSIONES

AGUA

MINI BOLLERÍA VARIADA

CHOCOLATINA



Bocadillos variados

COFFEE BREAK

 30-45'

CAFÉ, CACAO E INFUSIONES

ZUMO NATURAL

AGUA

BOCATINES & SANDWICH VARIADOS

MINI BOLLERÍA VARIADA

CHOCOLATINA

COFFEE ESPAÑOL

 30-45'

CAFÉ, CACAO E INFUSIONES

ZUMO NATURAL

AGUA

MINI CHURROS

MINI TORTILLA
CON TOSTA DE PAN & MAYOBRAVA

BOCATÍN DE IBÉRICO

VASITO DE FRUTA NATURAL

CHOCOLATINA

COFFEEFRANCÉS

 30-45'

CAFÉ, CACAO E INFUSIONES

ZUMO NATURAL

AGUA

QUICHE DE PUERROS Y BACON

BRIOCHE DE TAPENADE Y QUESO CONTÉ

MACARONS

MINI CROISSANT DE MANTEQUILLA

CHOCOLATINA

COFFEEDETARDE

 15-30'

Sólo podrá contratarse junto a otro servicio.

CAFÉ, CACAO E INFUSIONES

AGUA

BIZCOCHO CASERO

PASTAS DE TÉ

CHOCOLATINA

COFFEEDETOX

 20-30'

CAFÉ, CACAO E INFUSIONES

ZUMO DETOX

AGUA

VASITO DE FRUTAS

TOSTA DE PAN DE ESPELTA,
GUACAMOLE Y CALABACÍN

YOGURT Y CEREALES

CHOCOLATINA



Churros con Chocolate

DESAYUNO **CON** ESTACIONES

 45-60'

CAFÉ, CACAO E INFUSIONES

AGUA

ESTACIÓN DULCE

MINI CROISSANT

MINI NAPOLITANA

CARACOLA

MACARONS

DONUT

BIZCOCHO CASERO

MINI MAGDALENA

MINI CHURROS

ESTACIÓN HEALTHY

YOGURT

FRUTA DE TEMPORADA

ZUMOS NATURALES

ESTACIÓN SALADA

BOCATÍN DE IBERICOS

MINI BIKINI MIXTO

TOSTA DE SALMÓN Y BEARNESA

MINI TORTILLA
CON TOSTA DE PAN & MAYOBRAVA



Estación Healthy y Dulce



CONFERENCIAS | REUNIONES | PRESENTACIONES

VINO ESPAÑOL

Perfecto para dar **comienzo o para la finalización de un evento**.
Ideal para presentaciones de productos y conferencias.

Consiste en un **ligero picoteo servido en bandeja**, en forma
de pequeñas tapas, aunque el verdadero protagonista de este
servicio es el vino, con denominación de origen Español.

TRABAJAMOS CON
PROVEEDORES CON CERTIFICADOS:



VINO ESPAÑOL REDUCIDO

 20-30'

El Vino Español en ningún caso sustituye a una comida o cena.

Servicio de mañana: hasta 13:00 hrs

Servicio de tarde: hasta 20:00 hrs

ESTACIÓN DE QUESOS NACIONALES

EMBUTIDOS IBÉRICOS

MINI TORTILLA
CON TOSTA DE PAN & MAYOBRAVA

CROQUETA DE JAMÓN

VINO ESPAÑOL

 45-60'

El Vino Español en ningún caso sustituye a una comida o cena.

Servicio de mañana: hasta 13:00 hrs

Servicio de tarde: hasta 20:00 hrs

ESTACIÓN DE QUESOS NACIONALES

EMBUTIDOS IBÉRICOS

MINI TORTILLA
CON TOSTA DE PAN & MAYOBRAVA

CRUJIENTE DE ANCHOA
Y TOMATE RALLADO

ENSALADILLA DE GAMBAS

CROQUETA DE JAMÓN

BOCATÍN DE CALAMARES Y MAYOLIMA

VINO ESPAÑOL VEGGIE

 45-60'

El Vino Español en ningún caso sustituye a una comida o cena.

Servicio de mañana: hasta 13:00 hrs

Servicio de tarde: hasta 20:00 hrs

ESTACIÓN DE ENSALADAS

BRIOCHE DE ESCALIBADA CON ROMESCU

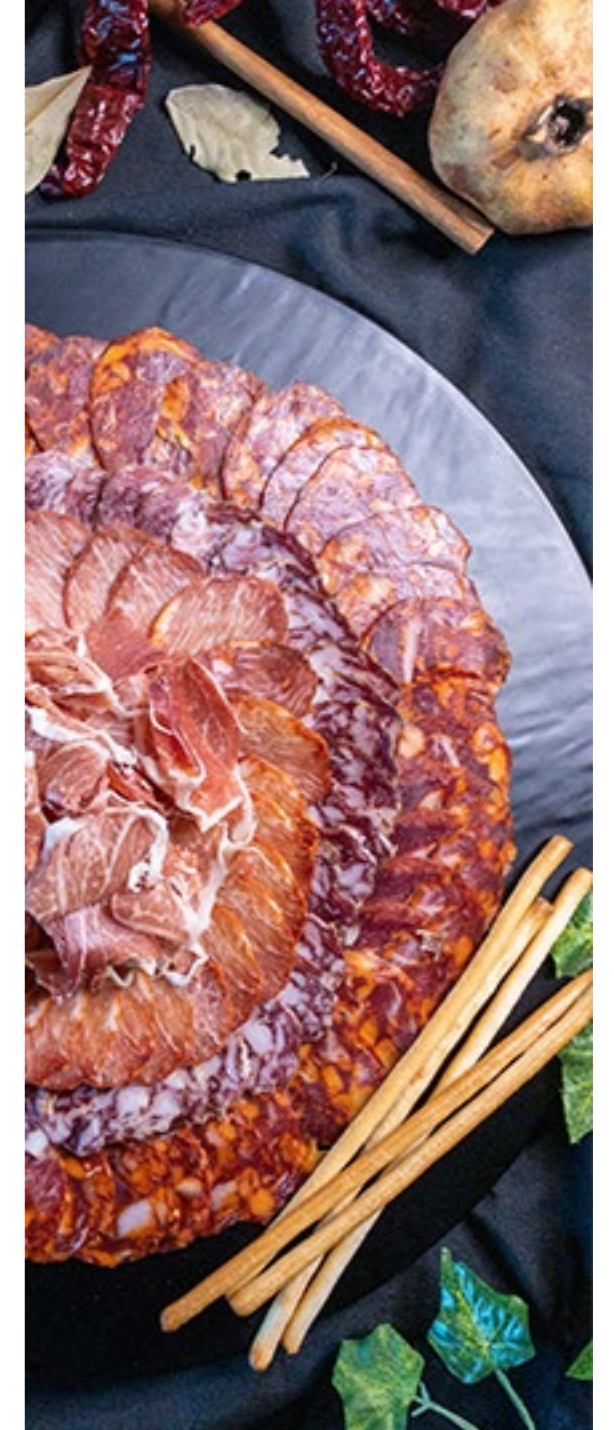
PAPAS ARRUGÁS CON MOJOS

SALMOREJO CON REGAÑÁS

TARTELETA DE ENSALADILLA
CON EMULSIÓN DE ACEITE SUAVE

TACO AL PASTOR DE SOJA TEXTURIZADA

PASTELA ÁRABE DE VERDURAS



Surtido de Quesos



CONGRESOS | CONVENCIÓN | ENTREGA DE PREMIOS

MENÚCÓCTEL

Perfecto para recibir a los invitados o como broche final a cualquier tipo de evento. Es el **más versátil de todos** ya que **abarca una amplia variedad de gustos gastronómicos**.

Disponemos de cócteles para todo tipo de ocasiones, además es posible añadir platos de refuerzo en todos ellos, de forma que pueden servir tanto como ágape o como comida.

TRABAJAMOS CON
PROVEEDORES CON CERTIFICADOS:



CÓCTEL DE BIENVENIDA

 20-30'

Este servicio se contratará junto a otro servicio que no exceda de las dos horas entre ambos.

ELEGIR 1 REFERENCIA ENTRE:

- BOCATÍN DE IBÉRICO
- GAMBÓN CRISPY CON SALSA ROMESCU
- ENSALADILLA RUSA CON GAMBAS
- SAMOSA DE PISTO DE VERDURAS ASADAS
- DELICIA DE POLLO TERIYAKI

CÓCTEL BÁSICO

 45-60'

- CHIPS DE PATATAS AL PIMENTÓN DE LA VERA
- SURTIDO DE QUESOS ESPAÑOLES CON D.O.
- BOCATÍN CALIENTE DE PICADA DE IBÉRICOS
- CREMA DE CALABAZA | GAZPACHO ANDALUZ (SEGÚN LA ESTACIÓN)
- ENSALADILLA RUSA CON GAMBAS
- PAN DE QUESO
- ADOBO DE PESCADO EN EMPANADO CRUJIENTE
- EMPANADA DE BACALAO
- CROQUETAS VARIADAS
- REVOLCONAS CON TORREZNOS DE SORIA
- BOCATÍN DE CALAMARES Y MAYOLIMA
- CROCANTE DE POLLO A LA MOSTAZA
- GRANIZADO DE FRUTAS
- MINI TARTA DE QUESO

CÓCTEL GOYA

 60-90'

- CHIPS DE PATATAS PIMENTÓN DE LA VERA
- ACEITUNAS DE CAMPO REAL
- SURTIDO DE QUESOS ESPAÑOLES CON D.O.
- SURTIDO DE IBÉRICOS CON D.O.
- CREMA DE CALABAZA | GAZPACHO ANDALUZ (SEGÚN LA ESTACIÓN)
- BRIOCHE DE POLLO AL CURRY ROJO
- ENSALADILLA RUSA CON GAMBAS
- PAN DE QUESO
- SAMOSA DE PISTO DE VERDURAS ASADAS
- MINI TORTILLA CON TOSTA DE PAN Y MAYO BRAVA
- MINI ROLLITO DE REQUESÓN Y MENTA
- GAMBÓN CRISPY CON ROMESCU
- CORTADO DE SALMÓN MARINADO
- CROQUETAS VARIADAS

- BOCATÍN DE CALAMARES CON MAYOLIMA
- MINIBURGUER DE VACUNO
- TARTA DE LIMÓN
- TORRIJA CARAMELIZADA
- MINI CHURROS CON CHOCOLATE



Gofre de tomate y albahaca con anchoa y boquerón

CÓCTEL PREMIUM

 90-100'

- | | |
|--|---|
| CHIPS DE VEGETALES AL CURRY | GAMBÓN CRISPY CON SALSA ROMESCU |
| ALMENDRAS FRITAS EN AOVE | CORTADO DE SALMÓN, QUESO Y MANTEQUILLA DE HIERBAS SOBRE CRUJIENTE |
| SURTIDO DE QUESOS ESPAÑOLES CON D.O. | DELICIA DE POLLO TERIYAKI |
| SURTIDO DE IBÉRICOS CON D.O. | ALBÓNDIGAS DE MAR CON SALSA AMERICANA |
| CREMA DE CALABAZA GAZPACHO ANDALUZ (SEGÚN LA ESTACIÓN) | SAAM DE CERDO CRUJIENTE |
| ENSALADILLA RUSA CON GAMBAS | MINIBURGUER DE VACUNO |
| DELICIA DE MARISCO Y PUERROS | CARRILLERA EN SALSA DE SETAS |
| PAN DE QUESO | VASITO DE FRUTAS |
| SAMOSAS DE PISTO DE VERDURAS ASADAS | TARTA DE LIMÓN |
| MINI TORTILLA CON TOSTA DE PAN Y MAYOBRAVA | TORRIJA CARAMELIZADA |
| ARROZ IBÉRICO (Servido en sala) | MINI CHURROS CON CHOCOLATE |



Delicia de pollo teriyaki

CÓCTEL VEGGIE

 60-90'

ENSALADILLA RUSA

GAZPACHO ANDALUZ

VICHYSOISE

PAPAS ARRUGÁS CON MOJOS

BARQUITAS DE HUMMUS

CONO DE GUACAMOLE

TABULÉ DE VERDURAS AL CURRY

SAMOSAS DE PISTO DE VERDURAS ASADAS

COCA DE ESCALIBADA
CON CREMA DE BERENJENA

ARROZ SALTEADO CON VERDURAS

ÑOQUIS AL PESTO

ESTOFADO DE SOJA Y SETAS

VASITO DE FRUTAS

YOGUR VEGETAL Y FRUTOS ROJOS

MINI CHURROS CON CHOCOLATE



Vichyssoise

CÓCTEL GLUTENFREE

 90-100'

CHIPS DE PATATAS AL PIMENTÓN DE LA VERA

ALMENDRAS FRITAS PICANTONAS EN AOVE

SURTIDO DE IBÉRICOS

CREMA DE CALABAZA/GAZPACHO CORDOBÉS
(DEPENDIENDO DE LA ESTACIÓN)

ENSALADILLA RUSA CON GAMBAS

PAPAS ARRUGÁS CON MOJOS

PAN DE QUESO

BOMBÓN DE QUESO Y AVELLANAS

PISTO DE VERDURAS ASADAS

MINI TORTILLA CON MAYO BRAVA

GAMBÓN CRISPY CON ROMESCU

TARTAR DE SALMÓN

HAKAO DE MARISCO

ARROZ IBÉRICO

SAAM DE CERDO CRUJIENTE

ADOBO A LA ANDALUZA

CRUJIENTE DE POLLO A LA MOSTAZA

CARRILLERA EN SALSA DE SETAS

VASITO DE FRUTAS

CORTADITO DE LIMÓN

ROCAS DE AVELLANA Y CHOCOLATE

GRANIZADO DE MOJITO



Samosa de queso y menta

PLATOS DE REFUERZO

Añade a cualquiera de nuestras opciones de cócteles estos platos de refuerzo para pasar de un picoteo, a una comida más completa:

ARROZ IBÉRICO O MARINERO
(Servido en sala)

ÑOQUIS DE VERDURAS A LA NAPOLITANA

BACALAO AL AJO ARRIERO

ALBÓNDIGAS
EN ESTOFADO DE VERDURAS

SOLOMILLO STROGONOFF CON SETAS



Saam de cochinitillo crujiente

FINGERBUFFET

 60-90'

SELECCIÓN DE FRÍOS

MINI SALCHICHÓN

DADO DE SALMÓN MARINADO
EN REMOLACHA CON REQUESÓN

MORTADELA TRUFADA

SURTIDO DE IBÉRICOS

ROQUITAS DE PARMESANO

EXÓTICO

MINI ROLLITO DE REQUESÓN Y MENTA

QUESADILLA DE HUITLACOCHÉ,
SETAS Y MARACUYÁ

GYOZA DE VERDURAS

FREIDURÍA

ADOBO EN EMPANADO CRUJIENTE

CROQUETAS VARIADAS

CROCANTE DE POLLO A LA MOSTAZA

ENTREPANES

COCA DE ANCHOA, TOMATE Y CEBOLLINO

SÁNDWICH DE CREMA DE ATÚN

BOCATÍN DE CALAMARES CON MAYOLIMA

ROLL DE CERDO CRUJIENTE

TOQUE DULCE

VASITO DE FRUTA

TARTA DE LIMÓN

TORRIJA CARAMELIZADA



Buñuelos de crema

CÓCTEL CON ESTACIONES TEMÁTICAS

 90-100'

CÓCTEL PASADO

CANELÓN DE POLLO AL CURRY

ENSALADILLA RUSA CON GAMBAS

PAN DE QUESO

MINI TORTILLA
CON TOSTA DE PAN Y MAYOBRAVA

GAMBÓN CRISPY CON ROMESCU

SAMOSAS
DE PISTO DE VERDURAS ASADAS

DELICIAS DE POLLO TERIYAKI

ALBÓNDIGAS DE MAR CON SALSA AMERICANA

MINIBURGUER DE VACUNO

VASITO DE FRUTAS

TARTA DE LIMÓN

MINI TORRIJA CARAMELIZADAS

MINI CHURROS CON CHOCOLATE

ESTACIÓN IBÉRICA

JAMÓN AL CORTE
(Con cortador)

SURTIDO IBÉRICO

SURTIDO DE QUESOS

PANES Y MERMELADAS

ESTACIÓN ITALIANA

MORTADELA TRUFADA CON GRISINIS

ENSALADA DE FARFALLE CON
MOZZARELLA, TOMATE SECO Y ATÚN

ÑOQUIS A LA NAPOLITANA

RISOTTO O PENNE RIGATTI
A LOS 4 QUESOS

ESTACIÓN MEXICANA

GUACAMOLE CON TOTOPOS Y PICO DE GALLO

MINI BURRITO DE QUESO Y BUTIFARRA

QUESADILLA
DE HUITLACOCHÉ, SETAS Y QUESO

TACO AL PASTOR

ASIÁTICA

SUSHI VARIADO

ENSALADA DE WAKAME Y PEPINO

GYOZA DE VERDURAS

ROLLITO DE PRIMAVERA

ESTACIÓN ESPAÑOLA

CROQUETAS VARIADAS

TORTILLAS VARIADAS

SALMOREJO CON MIGAS Y JAMÓN

ADOBO DE PESCADO A LA ANDALUZA

VEGGIE

CRUDITÉS CON ALIÑO DE QUESO

WOK DE ARROZ CON VERDURAS

CHAMPIÑÓN AL AJILLO

TACO DE GUACAMOLE Y PICO DE GALLO

PUEDES SUSTITUIR CUALQUIERA DE LAS ESTACIONES ANTERIORES POR UNA VEGGIE.



ANIVERSARIO | GALA | ENTREGA DE PREMIOS

BANQUETE MENÚ

Para aquellos eventos que requieren que los invitados tengan un contacto más estrecho y duradero durante la comida o cena, hemos creado **deliciosos menús para ser servidos en mesas finamente decoradas.**

TRABAJAMOS CON
PROVEEDORES CON CERTIFICADOS:



MENÚ LUCIENTES

 90-100'

ENTRANTE

CROQUETA DE JAMÓN

PRIMER PLATO

FLORES DE ALCACHOFA
CON SALSA BEARNESA

SEGUNDO PLATO

A escoger entre:

GUISO MARINERO
EN SUQUET CON PATATA

RAGÚ DE VACUNO
SOBRE PARMENTIER Y CHAMPIÑONES

POSTRE

ARROZ CON LECHE DE COCO CON CREMA
ESPUMOSA Y CANELA

CAFÉS E INFUSIONES

PETIT FOURS



*Guiso mariner a la gallega
con patata grande cocida*

MENÚ EL QUITASOL

 90-100'

ENTRANTE

DELICIAS DE POLLO TERIYAKI

PRIMER PLATO

BURRATA CON TOMATE CONFITADO Y
PUERROS EN PISTO

SEGUNDO PLATO

A escoger entre:

MERLUZA A LA ROMANA SOBRE
PIMIENTOS ROJOS Y VERDES ASADOS

CONFIT DE PATO Y ARROZ DE SU JUGO

POSTRE

ESPUMA DE CHOCOLATE Y NARANJA

CAFÉ E INFUSIONES

PETIT FOURS



Merluza a la romana con endivias braseadas

MENÚGOYA

 90-100'

ENTRANTE

ADOBO DE PESCADO CRUJIENTE

PRIMER PLATO

SALMOREJO SUAVE DE TOMATES, PIMIENTOS ASADOS CON MIGAS LIGERAS Y LOMOS DE SARDINA A LA BRASA
(En invierno crema de ave y lenteja caviar)

SEGUNDO PLATO

A escoger entre:

ESTOFADO DE MAR SOBRE FONDO DE SALSA VERDE CON GUISANTES Y HABITAS

CARRILLERA IBÉRICA CON SALSA DE TRUFAS

POSTRE

ÓPERA DE CHOCOLATE Y CAFÉ

PETIT FOUR

CAFÉ E INFUSIONES



Cortado de merluza sobre fondo de salsa verde y lenteja caviar

MENÚQUINTADELSORDO

 100-120'

COPA DE BIENVENIDA

SORBETE DE CÍTRICOS

BLINIS DE HUEVAS DE TRUCHA Y NATA AGRIA

PRIMER PLATO

LINGOTES DE SALMÓN AHUMADO SOBRE QUINOA Y VERDURA CON VINAGRETA DE POMELO

SEGUNDO PLATO

AJOBLANCO CON DADOS DE ATÚN ROJO MACERADOS & COUSCOUS DE BRÓCOLI

TERCER PLATO

A escoger entre:

RAPE ALANGOSTADO CON SALSA DE CARABINEROS Y VERDURITAS

CONFIT DE PATO A LA ESPAÑOLA CON RAGÚ DE SETAS

POSTRE

CRUJIENTE DE MASCARPONE NATA Y FRESAS MACERADAS

PETIT FOUR

CAFÉ E INFUSIONES



Tarta Ópera de chocolate blanco y frutos rojos

MENÚ LAMAJA VESTIDA

 100-120'

COPA DE BIENVENIDA

MINI TACO DE ATÚN ROJO Y AGUACATE

PRIMER ENTRANTE

BLINI DE AHUMADOS DEL MAR CON
MANTEQUILLA BATIDA AL ENELDO

SEGUNDO ENTRANTE

CREMA DE GAMBAS Y PUERROS

TERCER PLATO

A escoger entre:

SUPREMA DE CORVINA, ESPÁRRAGOS
TIERNOS Y HABITAS FRESCAS
EN CALDO CORTO LIGADO

TOURNEDO ROSSINI CON SALSA DE
HONGOS Y TRUFA



*Rapa alangostado
con salsa de carabineros y verduritas*

SORBETE DE MELOCOTÓN ASADO

POSTRE

TARTA DE QUESOS TRADICIONAL
CON TOFFE DE PX Y PASAS

PETIT FOUR

CAFÉ E INFUSIONES



Carrillera ibérica con salsa de trufas

MENÚ



ESTACIONES | COCINA EN VIVO | CÓCTEL

ESTACIONES TEMÁTICAS

Si estás buscando añadir un toque especial a tu próximo cóctel, no hay mejor manera de sorprender a tus invitados que con un corner gastronómico. Crea una **experiencia única al incorporar una estación temática** que ofrezca una variedad de sabores y opciones culinarias para complementar tus cócteles.

TRABAJAMOS CON
PROVEEDORES CON CERTIFICADOS:



ESTACIÓN TEX-MEX

GUACAMOLE
CON TOTOPOS Y PICO DE GALLO

GUIZO DE FRIJOLES, QUESO Y BUTIFARRA

QUESADILLAS
DE HUITLACOQUE, SETAS Y QUESO

TACOS AL PASTOR

BURRITOS DE
CARNE MECHADA Y NOPALES



ESTACIÓN ITALIANA

MORTADELA TRUFADA CON GRISINIS

ENSALADA DE FARFALLE
CON MOZZARELLA, TOMATE SECO Y ATÚN

ÑOQUIS A LA NAPOLITANA

TORTELLINI 4 QUESOS

PIZZA MARGARITA



ESTACIÓN ASIÁTICA

SUSHI VARIADO

ENSALADA DE WAKAME Y PEPINO

GYOZAS DE VERDURAS

ROLLITOS DE PRIMAVERA

WOK DE ARROZ Y POLLO



ESTACIÓN DULCE

CREPES DE NUTELLA Y CHOCOLATE

MINI CHURROS CON CHOCOLATE

VASITOS DE FRUTA

MINI TORRIJAS CAMELIZADAS

ROSQUILLAS MADRILEÑAS DE ANÍS

*OPCIÓN DE CONTRATAR FUENTE DE CHOCOLATE



ESTACIÓN ESPAÑOLA

- CROQUETAS VARIADAS
- TORTILLAS VARIADAS
- SALMOREJO CON MIGAS Y JAMÓN
- ADOBO CRUJIENTE
- REVOLCONAS CON TORREZNOS



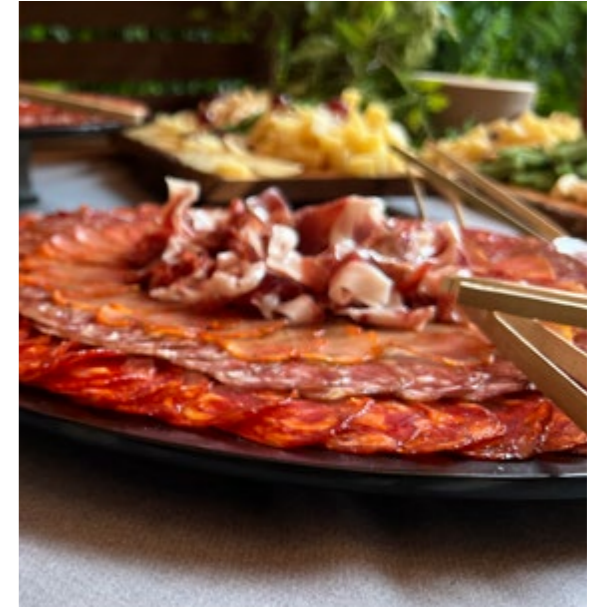
ESTACIÓN VEGGIE

- CRUDITÉS CON ALIÑO DE QUESO
- WOK DE ARROZ CON VERDURAS
- CHAMPIÑÓN AL AJILLO
- ÑOQUIS AL PESTO
- TACO DE GUACAMOLE Y PICO DE GALLO



ESTACIÓN IBÉRICA

- JAMÓN AL CORTE
(Con cortador)
- SURTIDO IBÉRICO
- SURTIDO DE QUESOS
- PANES Y MERMELADAS



ESTACIÓN HUEVOS Y PATATAS

- TORTILLAS VARIADAS
- HUEVOS ROTOS CON CHISTORRA
- PATATAS BRAVAS
- PATATAS REVOLCONAS CON TORREZNOS



ESTACIÓN AMERICANA

CON
COCINERO

MINI HAMBURGUESAS
MINI PERRITOS
COSTILLAS DE CERDO BBQ
PATATAS ASADAS
(VER OPCIÓN DE FRITAS SEGÚN EVENTO)
ENSALADA DE COL



ESTACIÓN ARROCES

CON
COCINERO

En la estación de arroces se elaborarán dos tipos de arroz a elegir entre los siguientes:

ARROZ DE VERDURAS
ARROZ DE POLLO
ARROZ DE MARISCO
ARROZ IBÉRICO
ARROZ NEGRO
ARROZ MELOSO DE SETAS Y CARRILLERA



ESTACIÓN ESPETOS

CON
COCINERO

Estación basada en producto de temporada y sometida a la realización del evento en exterior.

SARDINAS
LUBINAS
DORADAS
CALAMAR



ESTACIÓN ASADO

CON
COCINERO

100 pax mínimo

CERDO, CORDERO O POLLO
ASADO A BAJA TEMPERATURA
ACOMPAÑADO DE SALSAS Y VEGETALES



ESTACIÓNBBQ

CON
COCINERO

PANCETA IBÉRICA
BUTIFARRAS Y CRIOLLOS
CONTRAMUSLOS DE POLLO
COSTILLAS DE IBÉRICO

ESTACIÓNBBQMARISCO

CON
COCINERO

LANGOSTINOS JUMBO
CARABINEROS



CORTEDEJAMÓN

JAMÓN | 100 PERSONAS

Incluye servicio de cortador de jamón y producto.

JAMÓN DE CEBO IBÉRICO

JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO

JAMÓN DE BELLOTA:
JOSELITO O CINCO JOTAS





OTRAS ESTACIONES

Independientemente de nuestra oferta gastronómica, con nuestro equipo gastro y comercial **podemos personalizar todo tu cóctel adaptándolo a tus necesidades y a las características propias del evento.** Y además, podemos añadir diferentes propuestas como las siguientes:

- RINCÓN DE OSTRAS
- RINCÓN DE CHAMPAGNE
- RINCÓN DE FOIE
- RINCÓN DE CAVIAR
- VERMUT & GILDAS



CONGRESOS | MEETINGS | ENTREGA DE PREMIOS

BARRALIBRE

Ofrecemos una barra libre para que tus asistentes puedan disfrutar de un espacio de networking, brindando una variedad de bebidas para todos los gustos.



BARRALIBRE

 PRIMERAS 2 HORAS

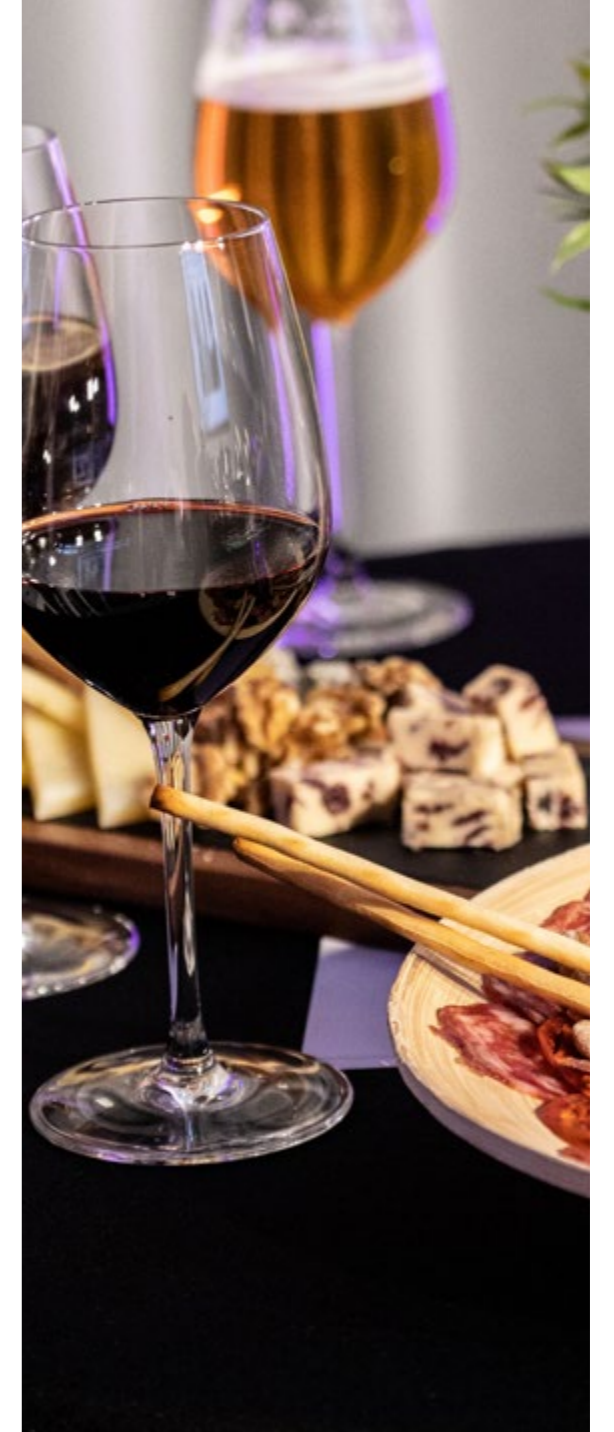
 A PARTIR DE LA 3ª HORA

COMBINADOS DE PRIMERAS MARCAS



BARRALIBRE

CERVEZA, VINO, REFRESCOS & AGUA



EXPERIENCIAS | CATAS | MASTERCHEF

SHOWCOOKING

Hemos creado, para poder ofrecer a tus clientes **varias opciones gastronómicas** en las que los invitados disfrutarán de la cocina, a través de talleres guiados por nuestro chef Juan Pozuelo y nuestro equipo de cocina.



JUANPALOMO

Capacidades máximas:

105  X15 

Talleres que incluyen la elaboración y cata bajo el asesoramiento de nuestro equipo. Una actividad perfecta para fomentar el networking de una forma muy divertida.

EL DESAFÍO

Capacidades máximas:

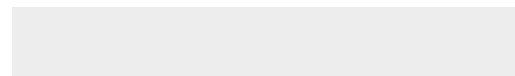
105  X15 

Promueve el espíritu de equipo con este teambuilding de competición entre asistentes, para elaborar un plato a partir de los ingredientes escogidos por nuestro Chef.



JuanPalomo Challenge Experience

CATAS MARIDADAS

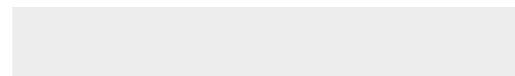


Capacidades máximas:


200  X20 

Un viaje por los distintos tipos de vino y gastronomía de nuestro país. El broche ideal para un evento donde los participantes disfrutarán y aprenderán las mejores combinaciones de vino y comida.

ADIVINA QUÉ COMES

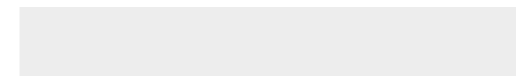


Capacidades máximas:

200  X20 

Un auténtico reto sensorial. Los asistentes disfrutarán de la experiencia de sentir y vivir la comida sin expectativas. No todo es lo que parece.

QUE TE LADEN CON QUESO



Capacidades máximas:

200  X20 

Catas con distintos quesos y vinos. Hay un vino indicado para acompañar a cada queso. El objetivo es aprender a combinar ambos productos hasta conseguir una mezcla perfecta.



JuanPalomo Challenge Experience

TALLER PAELLAS

Capacidades máximas:

105 

X20 

Una actividad ideal para darle un toque diferente a tus eventos y teambuildings. Se trata de una experiencia que se realiza por grupos, donde se aprende en directo de la mano del Chef y de todo el equipo de profesionales a elaborar diferentes tipos de paella.





ANIVERSARIO | GALA | ENTREGA DE PREMIOS

MENÚS SOSTENIBLES

Nuestras recetas están elaboradas con productos de KMO ayudando a eliminar la huella de carbono y trabajando con artesanos de la Comunidad de Madrid acogidos a certificados de Calidad de la propia CM y/o al Comité de Agricultura Ecológica.

PROVEEDORES CON CERTIFICADOS:



NUUESTRO COMPROMISO con la **sostenibilidad** en **eventos**



SEPARAMOS SELECTIVAMENTE NUESTROS RESIDUOS



EVITAMOS EL USO DE ENVASES NO DESECHABLES O PLÁSTICOS



ASEGURAMOS INCLUIR EN NUESTROS MENÚS ALIMENTOS LOCALES



CONTRATAMOS A TRABAJADORES Y PROVEEDORES DE NUESTRO ENTORNO LOCAL



AJUSTAMOS LAS CANTIDADES DE LOS COMENSALES PARA EVITAR DESPERDICIOS



FORMAMOS Y SENSIBILIZAMOS A NUESTROS PROVEEDORES Y TRABAJADORES



USAMOS ELECTRICIDAD DE ORIGEN 100% RENOVABLE



UTILIZAMOS PRODUCTOS ORGÁNICOS, LIBRES DE PESTICIDAS Y FERTILIZANTES INDUSTRIALES



ACONSEJAMOS EL USO DE PLATOS Y CUBIERTOS REUTILIZABLES



SOMOS RESPONSABLES CON EL CICLO DE VIDA DE NUESTROS ELEMENTOS DE MOBILIARIO

ANIMAMOS A NUESTROS CLIENTES
A PARTICIPAR Y FORMAR PARTE DE NUESTRO COMPROMISO

COFFEE **BÁSICO** *sostenible*

20-30'

CAFÉ, CACAO E INFUSIONES

AGUA

BIZCOCHO ARTESANO

COFFEE **BREAK** *sostenible*

15-30'

Sólo podrá contratarse junto a otro servicio.

CAFÉ, CACAO E INFUSIONES

ZUMO DE NARANJA

AGUA

BOCATINES VARIADOS DE PAN NATURAL
(VEGETAL, TORTILLA FRANCESA, JAMÓN
Y TOMATE)

BIZCOCHO ARTESANO



CÓCTELECO-FRIENDLY

sostenible

 60-90'

QUESOS DE OVEJA Y CABRA ECOLÓGICOS

EMBUTIDOS IBÉRICOS ORGÁNICOS

ENSALADILLA VEGETAL

ENSALADA DE TOMATE CHERRY
Y QUESO FRESCO DE MADRID

ANCHOA SOBADAS EN LA SIERRA DE MADRID
SOBRE PAN NATURAL

HUMMUS CON GARBANZOS FRITOS Y
TOSTÓN DE PAN

TABULÉ DE PEREJIL Y CEBOLLETA

GUACAMOLE CON TORTILLAS DE TRIGO

SALTEADO DE ARROZ,
POLLO CAMPERO Y TRIGUEROS

CROQUETAS DE COCIDO

CROQUETAS DE BACALAO

SAMOSA DE PISTO DE VERDURAS ASADAS

RAGOÛT DE SETAS

HAMBURGUESA DE
CARNE DE LA SIERRA DE GUADARRAMA

TARTITA DE QUESO CON IGP

MINI CHURROS CON CHOCOLATE

SMOOTHIE DE MANZANA ASADA

MENÚ CONSCIENTE

sostenible

 100-120'

COPA DE BIENVENIDA CON VINO ECOLÓGICO
DE MADRID

HUEVO CAMPERO RELLENO

CREMA DE REQUESÓN Y COMPOTA
AGRIDULCE DE PIMIENTOS ASADOS

PRIMER PLATO

SOPA DE TOMATE DE LA VEGA DEL JARAMA
SOBRE PUNTAS DE ESPÁRRAGOS CASTIZOS

(fría o caliente dependiendo de la temporada)

SEGUNDO PLATO

A escoger entre:

TRUCHA DE MADRID
EN ESCABECHE TEMPLADO

PECHUGA DE CAMPO RELLENA DE CARNE DE
LA SIERRA DE GUADARRAMA Y SETAS

POSTRES

TARTA DE NATA Y FRESÓN DE ARANJUEZ
(en temporada)

PANNACOTTA
DE MOZZARELLA FRESCA MADRILEÑA

CAFÉ E INFUSIONES



PICNIC | BANDEJAS PERSONALIZADAS

OTROS SERVICIOS

Servicios especiales para tu evento en diferentes formatos. Tenemos la opción de bolsa de picnic o incluso bandejas personalizadas para ofrecer en tus stands.

En caso de necesitar menús de staff solicita presupuesto.



BOLSADEPICNIC

Es posible personalizar la caja con el logo de la empresa. Solicitar presupuesto.

BOCADILLO DE POLLO ASADO CON MOSTAZA,
LECHUGAS Y CEBOLLA CRUJIENTE

BOLSITA DE PATATAS

PIEZA DE FRUTA

CHOCOLATINA

BOTELLA DE AGUA
(Consultar otras opciones)



BANDEJASPERSONALIZADAS

BOCATINES VARIADOS
SANDWICHES VARIADOS
BOLLERÍA VARIADA
PASTAS DE TÉ
SERVICIO DE CAFÉ E INFUSIONES



CONDICIONES PARTICULARES

FORMA DE PAGO:

50 % + IVA a la reserva. 50 % restante + IVA 3 días antes del catering.

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 3 días/cóctel y 7 días/banquete antes del evento**. Para modificaciones después de este margen de tiempo, se recotizará en cada caso.

CANCELACIÓN DEL SERVICIO:

En caso de **cancelación de cualquier servicio** de catering o menor número de comensales:

- Hasta **una semana antes del evento** se cobrará el 20% sobre el último presupuesto aceptado
- Hasta **tres días hábiles antes del evento** se cobrará el 30% sobre el último presupuesto aceptado
- Hasta **dos días hábiles antes del evento** se cobrará el 100% sobre el último presupuesto aceptado

En caso de **menor concurrencia de comensales el día acordado**, los precios no se verán modificados.

En caso de **mayor concurrencia de personas al evento**, se abonará la diferencia de acuerdo con el precio/pax presupuestado

Los precios indicados **no incluyen el 10% IVA**.

Precios sujetos a posibles variaciones debido al incremento significativo de los costes de las materias primas.

Precios para grupos de más de 50 personas. En caso de número inferior de comensales, consultar precio final.

Todos nuestros servicios incluyen: supervisor, camareros y cocineros. Además incluye mobiliario, menaje, mantelería, cristalería, centro floral, que se puede personalizar en función del color corporativo del cliente, En caso de decoración especial, consultar precio.



BARRA LIBRE

Barra libre opcional de **combinados de primeras marcas**.



DEGUSTACIÓN DE MENÚ

Podrá realizarse una degustación del menú elegido **para 6 personas, contratando eventos de más de 150 personas**. Posibilidad de adaptar los menús a las necesidades del cliente. En caso de alergias o intolerancias, rogamos avisen con antelación.



HORARIO DEL SERVICIO

El **horario del servicio quedará reflejado en el presupuesto**, en caso de demora del mismo en más de 30 minutos, deberá abonarse un extra por el servicio de camareros.



COFFEE BREAK

Para coffee break está incluido **un velador por cada 25 personas**.



CÓCTEL Y VINO ESPAÑOL

Para cóctel y vino español está incluido **un velador por cada 16/20 personas**. Incluye menú informativo de intolerancias. En caso de diseño personalizado solicitar presupuesto.



MENÚ SENTADO

Para menú sentado está incluido **un camarero y mesa redonda por cada 10/12 personas**. Incluye minuta básica. En caso de diseño personalizado solicitar presupuesto.



ESTACIONES TEMÁTICAS

Las estaciones temáticas **solo podrán ser contratadas junto a cóctel, vino español o finger buffet**, para otras opciones solicitar presupuesto.



MENÚ STAFF

Se ofrecerá la **opción de un menú con pescado, carne o bocadillo a personalizar** en cada evento, para un mínimo de 10 personas.






MONTAJE | DESMONTAJE

El **montaje** se realizará en base al comienzo de cada servicio, en caso de horario específico solicitar presupuesto. El **deshmontaje** se realizará al final del evento. En caso de tener que realizarse al día siguiente se cotizará aparte.

NO INCLUYE

Alquiler de espacio, seguridad y limpieza. No incluye taburetes, posibilidad de añadirlos.



 629 486 682 | SILVIA RODRÍGUEZ
 CATERING@TEATROGOYA.COM
 CALLE SEPÚLVEDA 3 Y 5, 28011 MADRID

