

Propuesta catering

2024-2025



en la
colmena
Home





Desayunos y brunch:

Corners autoservicio:

Desayuno básico: 6,5€/por persona

- Tortilla de patata (con o sin cebolla).
- Pulguitas de jamón serrano con tumaca.
- Bizcocho de limón y chía.
- Termo de café + termo de leche.
- Termo para infusiones.
- Jarra de zumo de naranja.

Desayuno I: 8,5€/por persona

- Tortilla de patata (con o sin cebolla).
- Pulguitas de jamón serrano con tumaca.
- Sándwiches de pavo, rúcula y queso crema.
- Mini bollería variada.
- Fruta cortada.
- Termo de café + termo de leche.
- Termo para infusiones.
- Jarra de zumo de naranja.
- Botellas de agua.

Brunch: 12,5€/por persona

- Tortilla de patata (con o sin cebolla).
 - Pulguitas de jamón serrano con tumaca.
 - Sándwiches de pavo, rúcula y queso crema.
 - Huevos benedictinos de salmón ahumado.
 - Tostadas con mermeladas.
 - Mini bollería variada.
 - Vasitos de yogur con avena y semillas.
 - Brochetas de fruta.
 - Termo de café + termo de leche.
 - Termo para infusiones.
 - Jarra de zumo de naranja.
 - Botellas de agua.
- 



Precios por bandeja:

Pulguitas, sándwiches y croissants:

- Bandeja de 10 pulguitas de jamón y tumaca· 19,80€
- Bandeja de 10 pulguitas de queso manchego con membrillo· 16,50€
- Bandeja de 10 pulguitas de salchichón ibérico· 19,25€
- Bandeja de 15 minisándwiches mixtos· 12,65€
- Bandeja de 15 minisándwiches de pavo, rúcula y queso crema· 13,75€
- Bandeja de 15 minisándwiches de ensaladilla casera· 13,75€
- Bandeja de 15 minisándwiches vegetales de curry· 13,20€
- Bandeja de 10 croissants rellenos (mixtos/ brie con pavo / crema de cacahuete y mermelada de frutos rojos) 19,80€
- Bandeja de 10 mediasnoches de ensaladilla casera· 15,95€
- Bandeja de 10 mediasnoches de pavo, queso y rúcula· 14,85€

Platos fríos:

- Empanada hojaldrada de atún con pisto/ carne con pisto (30 trozos)· 19,80€
 - Bowl de ensaladilla casera con picos y regañas· 9,90€
 - Bandeja con 10 vasitos de cous-cous· 14,30€
 - Bandeja con 10 brochetas caprese con pesto de piñones· 13,75€
 - Bandeja con 10 sam de ensalada César· 16,50€
 - Bandeja con 10 vasitos de hummus con crudités· 15,40€
 - Bandeja con 10 vasitos de baba ganoush con totopos· 15,95€
 - Bandeja con 10 cucharitas de tartar de salmón con aguacate· 22€
 - Bowl de salpicón de marisco· 17,60€
 - Bandeja con Wraps cortados de pavo, rúcula y queso crema· 15,40€
 - Bandeja con Wraps cortados de salmón ahumado, rúcula y queso crema 19,80€
 - Bandeja con 15 conitos de queso camembert con nueces· 16,50€
 - Bandeja con 10 rollitos vietnamitas· 20,25€
 - Tabla de quesos con nueces y pan de higos· 22€
 - Tabla de ibéricos· 26,40€
 - Tataki de atún· 25,20€
- 



Precios por bandeja:

Platos calientes:

- 10 Croquetas cremosas de jamón· 11€
- 10 Croquetas de rabo de toro· 13,75€
- 10 Croquetas de chipirones en su tinta· 13,75€
- Bandeja de 10 crujientes de morcilla y pera· 19,80€
- Tortilla de patata con o sin cebolla· 8,80€
- Tortilla de patata trufada· 9,90€
- Ración de fingers de pollo con mostaza miel· 8,80€
- 10 Minihamburguesas con cheddar, cebolla caramelizada y ketchup· 24,40€
- 10 Minihot-dogs con cebolla frita, mostaza y ketchup· 22€
- 10 Tequeños de queso fundido con salsa de frutos rojos· 19,25€
- Bandeja de 10 samosas de pollo y cordero· 19,80€
- Bandeja de 10 brochetas de pollo teriyaki· 17,60€
- Bandeja de 10 minibaos de carrillera al oporto· 30,80€
- Bandeja de 10 patacones con cochinita y guacamole· 26,40€
- Bandeja de 10 langostinos con gabardina katafi· 26,40€
- 10 Gyozas de langostinos con soja y kemchee· 15,40€
- 10 Dim Sum de cerdo y verduras con soja· 18,15€
- Quiche Lorraine de bacon y queso· 19,80€
- 15 Conitos de revolconas con crujiente de jamón· 16,50€

Dulces y postres:

- Bandeja de bocaditos brownie con nueces· 18,70€
 - Bandeja de bocaditos tarta de zanahoria· 15,40€
 - Bandeja de tarta cremosa de 3 quesos con coulis de frutos rojos· 19,80€
 - Bandeja de tarta de Santiago· 17,05€
 - Bandeja con vasitos de tiramisú· 17,60€
 - Bandeja con vasitos de mousse de chocolate 17,60€
- 



Packs cerrados:

Finger food I: 12,50€*

- Tortilla de patata (con o sin cebolla).
- Montaditos (de jamón y tumaca /queso manchego y membrillo / salchichón).
- Croquetas cremosas de jamón / de rabo de toro / de chipirones en su tinta.
- Brocheta de pollo teriyaki / fingers de pollo con mostaza miel.
- Sándwiches (ensaladilla casera/vegetal con curry/mixto/pavo, rúcula y queso).

Finger food II: 15€*

- Hummus con crudités.
- Empanada hojaldrada de atún y pisto / de carne.
- Tortilla de patata (con o sin cebolla).
- Montaditos (de jamón y tumaca/queso manchego y membrillo/salchichón).
- Croquetas cremosas de jamón / de rabo de toro / de chipirones en su tinta.
- Brocheta de pollo teriyaki/ fingers de pollo con mostaza miel.
- Sándwiches(ensaladilla casera /vegetal con curry / mixto /pavo, rúcula y queso).

Finger food III: 18€*

- Montaditos de jamón y tumaca.
- Tabla de quesos con nueces y pan de higos.
- Barquitas de ensaladilla.
- Empanada hojaldrada de atún y pisto / de carne.
- Wraps de salmón, rúcula y queso crema.
- Croquetas de jamón / de rabo de toro/ de chipirones en su tinta.
- Fingers de pollo con mostaza miel.
- Tortilla en dados.
- Gyozas de langostino con soja y kimchee.

***Precios por persona.**





Cócteles y banquetes:

Cóctel + arroces + postres:
desde 40€/persona, iva incluido

Ejemplo:

Aperitivos fríos:

- Mejillones con vinagreta
- Brocheta caprese
- Tabla de quesos
- Ensaladilla de langostinos al ajillo
- Wraps de pavo, rúcula y queso crema

Aperitivos calientes:

- Croquetas cremosas de jamón
- Brochetas de pollo teriyaki
- Patacones con cochinita pibil y guacamole
- Minihamburguesas con cheddar
- Tortilla trufada

Arroces:

- Paella valenciana
- Arroz del senyoret
- Arroz de boletus y trigueros

Bandejas de mini postres:

- Tarta cremosa de queso con coulis de frutos rojos
- Brownie con nueces
- Tarta de zanahoria

Cóctel + evento en silla:
desde 55€/persona, iva incluido

Ejemplo:

Aperitivos fríos:

- Tabla de ibéricos
- Tabla de quesos
- Brochetas caprese con pesto

Aperitivos calientes:

- Croquetas cremosas de jamón
- Brochetas de pollo teriyaki
- Minihamburguesas con cheddar

Entrante:

- Escalivada con ventresca

Principal a elegir:

- Carrilleras de ternera al oporto
- Salmón teriyaki con wok de verduras

Postre:

- Brownie con helado de vainilla

Bebidas:

Cerveza + Vino + Refrescos

6,5€/persona durante el evento.





Información adicional:

- Todas las propuestas pueden ser modificadas según las necesidades del cliente, pudiendose cambiar o sustituir platos. Sólo han de comentarse las preferencias y modificaciones y nuestro equipo las llevará a cabo.
- Adaptamos los platos según las intolerancias y/o alergias de los comensales.
- Disponibilidad tanto de camareros como personal de staff para montaje y decoración.

Condiciones de contratación:

- Pedidos con opción de entrega o recogida en nuestro obrador.
- Precios válidos a partir de 10 invitados.
- Pago del 50% del total en el momento de la reserva.
- Pago del total 48h antes del evento.

Para más información:

- Teléfono: 691 84 39 98.
- Correo electrónico sibaritatorrejon@gmail.com

