



MADRID CATERING

CATERING · ORGANIZACIÓN DE EVENTOS · VENUES

Con años de experiencia en el sector, hacemos eventos sociales y corporativos con un servicio integral de organización de eventos y catering personalizado, llevado a cabo con ingredientes de primera por el talento humano con la más alta vocación de servicio al cliente.

NUESTRA CARTA

(Haz click sobre el nombre para ir a la sección de tu interés)

- [APERITIVOS](#)
- [PLATOS DE UN CUBIERTO](#)
- ESTACIONES
- POSTRES
- [INFANTILES](#)
- [OBSERVACIONES Y CONTACTO](#)



APERITIVOS

DE LA TIERRA GOURMET

-Nido crocante de tartar de solomillo de ternera con lascas de parmesano.

3,50€

-Mini bao de pulled pork con mayokimchi y cebollino.

3,00€

-Mini bao carbón con pollo curry y cilantro fresco.

3,00€

-Sam de rollito de pato con salsa Hoisin.

2,50€

-Daditos de pavo crispy con salsa BBQ estilo coreana.

2,20€

-Crocante de foie en cebolla caramelizada sobre tosta.

2,50€

-Stick de pollo estilo Yakitori con topping de sésamo.

2,00€

-Stick de solomillo ibérico con reducción de Pedro Ximénez.

2,50€

-Hamburguesita 100% de angus con queso de cabra, rúcula, pimiento rojo caramelizado y reducción balsámica.

3,50€

-Hamburguesita de pulled pork con queso manchego y cebolla roja encurtida en especias.

3,50€

-Mini grazing cups con ibéricos, embutidos, quesos, encurtidos y tentación dulce (varían de presentación y sabores).

6,00€

-Muslitos de codorniz en reducción de miel y soja.

3,00€

-Mini brioche de pulled pork y cole slaw coronado con microgreens.

3,50€

-Mini brioche del César con pollo a la parrilla.

3,00€

-Envoltini de espárrago triguero con jamón ibérico.

2,80€

-Esferas de cerdo en leche de coco y tamarindo con especias Thai.

2,50€

-Tabla de ibéricos y embutidos: jamón, chorizo, salchichón ibérico de bellota, mortadela italiana, fruta de temporada y picos.

4,50€



DE LA TIERRA PREMIUM

-Mini hamburguesita de ternera con queso tipo americano y ketchup.

2,50€

-Mini hamburguesita con pulled pork y cebolla encurtida.

2,50€

-Mini hot dog estilo hawaian con topping de cebolla y piña salteada con BBQ.

2,00€

-Mini hot dog con topping de cebollita crispy o patatas paja con ketchup y mostaza.

1,75€

-Micro hot dog con ketchup y mostaza.

1,50€

-Mini pita pulled pork con rúcula y cebolla roja.

2,50€

-Mini pita con nuestra mezcla de pollo con curry, cebollita crispy, lechuga y mahonesa casera.

2,50€

-Mini tacos de cochinita pibil, cebolla roja encurtida en especias y cilantro fresco.

1,75€

-Mini tacos de pollo con guacamole y pico de gallo aromatizado con jengibre.

1,75€

-Mini tacos de chili carne con crema agria y tomate.

1,75€

-Mini navette con nuestra mezcla de pollo con curry.

2,00€

-Rollito de pastrami con reducción de miel mostaza casera y rúcula.

2,50€

-Mini corneto con nuestra mezcla de pollo con curry.

1,75€

-Mini corneto con jamón ibérico y queso curado.

2,00€

-Gyozas de pollo o cerdo acompañadas de salsa Ponzu.

1,90€

-Mini sam de cogollos, hierbas, pollo crispy y salsa mango curry en chupitos.

2,50€

-Tortillita con topping de morcilla de Burgos confitada.

2,00€

-Focaccia mediterránea con mortadela italiana, queso tostado y crema de aceituna.

2,50€

-Focaccia mediterránea con jamón ibérico y tomate cherry confitado.

2,75€

-Cazuelita de paella campera.

4,50€

-Cazuelita de risotto de setas.

4,00€



DEL MAR

-Tortillita clásica con langostinos salteados en licor aromático y especias.

2,50€

-Mini pie de langostinos en mantequilla de hierbas.

2,25€

-Nido de langostinos tempura con Fuji y wakame.

2,50€

-Gyozas de langostinos con salsa Ponzu.

1,90€

-Blini con salmón ahumado, queso Philadelphia y pasas de corintio.

3,00€

-Crocante con salmón ahumado y queso Philadelphia con eneldo.

2,50€

-Mini cornetos con tartar de salmón.

2,25€

-Mini navette Alaska con lonchas de salmón ahumado y queso Philadelphia.

2,50€

-Mini croisant Alaska con crema de salmón ahumado y queso Philadelphia.

2,50€

-Crujiente de daditos de salmón en ensalada dinamita a base de surimi y wakame.

3,60€

-Mini cornetos Poseidón a base de surimi y wakame.

1,75€

-Mini taco de pulpo con pico de gallo aromatizado con limón y jengibre.

2,75€

-Pulpo a la gallega en chupitos.

3,50€

-Sombrero de vieira y wakame con champiñón salteado.

3,00€

-Chupito de cóctel de gambas asadas con alioli de rábano picante y limón.

3,50€

-Mejillones con patata baby y alioli de escabeche.

3,00€

-Navajas a la mantequilla de perejil.

2,75€

-Chupito de ceviche de pescado blanco con maíz y boniato crujiente.

3,50

-Chupito de salpicón de mariscos con vinagreta.

3,50€

-Chupito de tartar de atún o salmón con mango y algas.

3,50€

-Cazuelita de paella de mariscos.

4,50€

-Mini pie ensaladilla de atún.

2,25€



OTRAS ESPECIALIDADES

Tortillita con topping de cebolla caramelizada al vino tinto y nueces.

1,75€

-Tortillita con topping de crema de queso, puerro y bacon.

1,60€

-Mini tacos con vegetales salteados estilo mexicano y topping de queso.

1,75€

-Mini wrap de ricotta y espinaca.

2,25€

-Blini con crema de mascarpone, albahaca y tomate deshidratado.

2,25€

-Mini croissant con crema de queso, tomates deshidratados y albahaca.

2,50€

-Mini pita relleno de falafel, lechuga, tomate kumato y crema Tzatziki.

2,25€

-Gyoza de vegetales acompañada de salsa Ponzu.

1,90€

-Stick Caprese con reducción balsámica de frambuesas.

2,25€

-Stick Caprese de tomate deshidratado y pesto.

2,00€

-Hummus al pesto con crudités.

2,50€

-Mini pie de burrata, chutney de tomate, tomate seco y rúcula.

2,50€

-Mini pie de queso de cabra y miel con cítricos.

1,75€

-Tartar de remolacha con encurtidos y salsa chipotle en chupitos.

2,50€

-Mini pizzas cuatro quesos.

1,75€

SELECCIÓN DE CROQUETAS

Jamón Ibérico - Queso azul y cebolla caramelizada -
Mediterránea (jamón york y queso) - Chipirón -
Txangurro - Boletus - Rabo de toro.

1,50€





NUESTRAS GRAZING

Si buscas impresionar a tus invitados, nuestras mesas o bandejas grazing son una opción maravillosa... están compuestas de una selección gourmet de ibéricos y embutidos, quesos variados, dips, frutas frescas de temporada, vegetales, encurtidos, tostas, picos, panes, chips, bollería dulce, mermeladas o miel, entre otros. (Cada grazing es única).

Tables (mesa completa)

-Hasta 30 personas.

25,00€ P/P

-De 31 a 60 personas.

23,00€ P/P

-De 61 a 100 personas.

20,00€ P/P

-A partir de 100 personas.

18,00€ P/P

Bandejas

Pequeña 75,00€

Mediana 100,00€

Grande 125,00€



GRAZING BAR

Ofrecemos una experiencia única con nuestras barras de picoteo, llenas de una variedad de quesos, embutidos, frutas frescas, encurtidos, frutos secos, panes artesanales y deliciosos dips, entre otros. Cada invitado puede armar su tabla a su gusto, eligiendo entre una amplia selección de productos. Ideal para eventos y reuniones, donde tus invitados disfrutarán de una oferta variada y visualmente atractiva, creando momentos de sabor y convivencia.

Servicio de 2 horas

Mínimo 20 personas

18,00€ P/P

¡Combinalo con mimosas, cava o algún cóctel!



INTERNACIONALES

- Tequeños tradicionales de queso.
1,45€
- Mini tequeños tradicionales de queso.
1,00€
- Tequeños de maíz con queso.
1,60€
- Tequeños de plátano macho maduro y queso.
1,60€
- Empanaditas de queso blanco, ternera mechada o pollo.
2,50€
- Arepitas de ternera mechada o reina pepiada.
2,75€
- Cachapitas con queso blanco.
2,50€
- Patacones de ensalada de col y zanahoria rallada con salsa rosa.
2,50€
- Arepitas dulces.
2,00€
Con queso blanco 2,50€
- Otras opciones a consultar:
Chupe, estación de empanadas, estación de arepas.



PLATOS DE UN CUBIERTO

Platos calientes ideales para eventos tipo cocktail, servidos en porciones individuales para comer con tenedor de pie o sentado.

Disponibles también en medias raciones para servir en pequeños bowls como aperitivos más contundentes.

-Paella de mariscos.

9,50€ - Media ración 5,00€

-Paella campera.

8,00€ - Media ración 4,50€

-Fideguá de mariscos.

9,50€ - Media ración 5,00€

-Ñoquis en crema de gorgonzola trufado y sal de jamón ibérico.

10,50€ - Media ración 6,00€

-Mafalda corta con pollo a la crema.

9,00€ - Media ración 4,75€

-Arroz o tallarines Thai con pollo o ternera y verduras.

9,00€ - Media ración 4,75€

-Pollo curry con vegetales y chutney de mango en cama de arroz jazmín.

10,95€ - Media ración 6,00€

-Solomillo de cerdo marinado con mantequilla de hierbas en cama de patatas especiadas al horno.

12,50€ - Media ración 7,00€

-Costilla cocinada a baja temperatura con BBQ japonesa y chips de boniato.

12,50€ - 7,00€

-Solomillo de ternera en reducción de vino tinto y especias con patatas especiadas al horno.

16,00€ - 8,50€

Si quieres algún plato fuera de nuestra carta, consúltanos.

Precios por persona.



BARBACOAS

Nuestras opciones de barbacoas elaboradas al momento a gusto de los comensales.

Premium

26,00€ P/P.

-Carnes: Churrasco de ternera, secreto ibérico, panceta, brochetas de pollo, chorizo, longaniza.

-Verduras asadas: pimiento, cebolla, maíz, calabacín.

-Bar de ensaladas:

- Verdes:

Mezclum, espinacas, canónigos, rúcula.

- Colores:

Tomates cherry, cebolla morada, zanahoria, pepino, pimientos tricolor, olivas, melocotón, manzana.

- Crocantes:

Nueces, crutons.

- Quesos:

De cabra, perlas de mozzarella.

- Aderezos: Miel mostaza casera con especias, César mediterráneo, balsámico de modena, aceites de oliva virgen aromatizados, vinagre de vino, lima, sal, pimienta.

Gourmet

35,00€ P/P.

-Carnes: Secreto ibérico de bellota, pluma ibérica de bellota, chuletón de vaca de angus, costillas de cerdo ibérico a baja temperatura terminada a la brasa estilo BBQ japonesa, brochetas de pollo.

-Verduras asadas: pimiento, cebolla, maíz, calabacín, puerros, espárragos.

-Acompañantes: Patatas rostizadas, puré de calabaza y cítricos.

-Salsas: Chimichurri argentino, bearnesa.

Equipo para barbacoa

140,00€

Pecios por persona.

Descuentos aplicables a partir de 50 personas.

Incluye menaje compostable (de cristal bajo pedido), mobiliario, montaje, decoración y cocineros para show cooking,



POSTRES

-Mini cheesecake con topping de nutella, frutos rojos o dulce de leche.

2,50€

-Mini bites de pie de lima o maracuyá.

2,50€

-Mini brownies.

1,75€

Mini cupcakes con buttercream.

4,00€

-Mini tartaletas con confitura de frutas.

2,50€

-Mini cinnamon roll.

4,50€

-Macarons

3,50€

-Brochetita de frutas de temporada.

1,75€

-Vasitos de crema de Oreos o crema de dulce de leche y Lotus.

3,00€

-Vasitos de mousse de mango, frutos rojos, fresa o limón.

2,75€

-Vasitos de tarta tres leches.

3,00€

-Vasitos de tarta en capas (zanahoria, red velvet, vainilla, chocolate, tiramisú, oreo, pistacho, coco).

3,50€

-Vasitos de pie de lima o maracuyá.

3,00€

-Vasitos de arroz con leche.

2,75€

-Vasito de macedonia.

3,50€

Tartas personalizadas

Pedir presupuesto.



INFANTILES

KIDS BOX

(Ideal para cumpleaños infantiles)

11,50€

Nuestro menú infantil viene presentado en cajitas individuales que se pueden personalizar.

Opciones disponibles:

- Pechuguitas de pollo empanizadas, patatas paja o bolsita de patatas y ketchup.
- Hamburguesa de ternera, patatas paja o bolsita de patatas y ketchup.
- Mini pizzas y bolsita de patatas.
- Perrito caliente o sándwich y bolsita de patatas.
- Merluzitas rebosadas y patatas paja o bolsita de patatas.
- Tortitas de colores (mini pancakes) con mermelada o maple y frutas.

Extra zumo, batido o refresco 2,80€

Extra brochetita de frutas 1,75€

Extra bolsita de chuches 3,00€

Extra mini nutella 2,00€

MENÚ INFANTIL

(ideal para eventos tipo cocktail o banquete)

22,50€

Entrante (a escoger uno)

- Croquetas de jamón ibérico.
- Tequeños tradicionales.

Segundo (a escoger uno)

- Pechuguitas de pollo empanizadas, con patatas fritas y ketchup.
- Hamburguesa de ternera con queso estilo americano, patatas fritas y ketchup.
- Macarrones con ragú casera y pan.
- Merluzitas rebosadas con patatas fritas y ketchup.

Postre (a escoger uno)

- Brownie con helado de vainilla.
- Macedonia de frutas.

Bebida

Agua, zumo o refresco.

OTRAS OPCIONES (A CONSULTAR PRECIO).

- Carrito de tequeños (hechos al momento).
- Carrito de pechuguitas de pollo y patatas (hechas al momento).
- Carrito o estación de helados.
- Carrito o estación de palomitas.
- Carrito de algodón de azúcar.
- Estación de pizzas.



OBSERVACIONES

- Las opciones se pueden variar, combinar o adaptarse a menús vegetarianos, veganos y sin gluten.
- Los pedidos se deben hacer con un mínimo de dos días de antelación, sujetos a disponibilidad.
- Los pedidos se entregan en menaje compostable, salvo que se solicite montaje y decoración estilo Área Gourmet (con suplemento).
- Si desea menaje de cristal se puede solicitar (con suplemento).
- Los precios no incluyen transporte ni IVA.
- La reserva de la fecha se confirma al momento del primer pago.

Para cualquier requerimiento especial o que no tengamos en nuestras propuestas, consúltanos.

Condiciones de contratación.

- Para la confirmación del evento se deberá abonar el 50% del total del presupuesto al momento de la contratación.
- Para la realización del evento, se deberá abonar el 50% restante con un máximo de 7 días antes de la fecha de realización del evento.
- Los cambios dentro del servicio elegido se permitirán con un máximo de 7 días antes del evento, según disponibilidad y discreción de la empresa.
- En caso de contratación de mobiliario, utilería y menaje, se debe dejar un depósito reembolsable que será establecido de acuerdo a las características del evento.
- Dependiendo del servicio a contratar, la empresa establece un mínimo en montos o número de personas, consultar según cada caso.

CONTACTO

+34 722 75 66 03 - +34 622 36 66 37

INFO@EVENTOSMADRIDCATERING.COM

WWW.EVENTOSMADRIDCATERING.COM

@MADRIDCATERING