



Since 1991

## Coffee Breaks & Cocktails 2024

ESPACIO BULEVAR 30  
ESPACIO GRAN VIA HUB 27  
ESPACIO ASTER  
ESPACIO LOOP 21  
ESPACIO GV VENUE





Since 1991

## Servicio de Coffee Break

Los precios que en ellos se detallan, incluyen:

- \* **Asesor/ director de Eventos**
- \* **Mesa vestida de servicio de café**
- \* **Vajilla, cristalería y cubertería**
- \* **Servicio de camareros/ as**
- \* **Transporte y recogida**
- \* **Limpieza de zonas de cocina.**

Los presupuestos que a continuación se detallan son susceptibles de las modificaciones que consideren oportunas.

La duración del servicio de catering se establece en 1 hora.

En el supuesto de retraso del servicio del catering, se facturarán 10 €/camarero cada 30 minutos.

### Servicio adicional:

- .- **Brick en envase de cartón de agua mineral sin gas ( 33 ccl )... 1,5 €/ unidad ( IVA no incluido )**
- .- **Zumo de naranja Natural..... + 1,5 € ( IVA no incluido )**
- .- **“ Nespresso Coffee Station “ ( Siempre que se contrate con alguno de nuestros servicios de catering ):**
  - .- **Media jornada ( sin servicio de camarero )..... 5 €/ asistente**
  - .- **Jornada completa ( sin servicio de camarero )..... 8 €/ asistente**

**Disponemos de tabla de Alérgenos. Solicítela**

### Condiciones de Contratación

- .- **Reserva de fecha:** Abono del 50% de la factura total prevista
- .- **Resto de la factura:** A la confirmación de asistentes ( 3 días antes de la fecha del Evento )
- .- **Confirmación de asistentes:** 3 días antes de la fecha del Evento.
- .- **Menús especiales:** A la confirmación de asistentes ( 3 días antes de la fecha del evento ).

En caso contrario No se garantiza la elaboración de dichos menús “ especiales “

.- **Asistencia de más invitados de los confirmados:** Se facturarán 5 €/invitado ( IVA no incluido ) no confirmado en concepto de servicio de bebidas.

.- **Anulación Reserva:** En caso de anulación por parte del Cliente, este perderá las cantidades entregadas como reserva.

Les recordamos que para cualquier aclaración, no dude en llamarnos a los teléfonos:

**91 539 99 68- 91 506 13 19 y 657 95 94 39- 656 925 000.**

C/ CIUDAD DE FRIAS 24, NAVE 48

28021 MADRID.

TEL.: 91 539 99 68 - 91 506 13 19

[www.cbecatering.es](http://www.cbecatering.es)



## WELCOME COFFEE

Café “ Máquina Nespresso “  
Leche ( entera y avena ) e Infusiones

Zumo de naranja  
Agua mineral sin gas

Precio/ invitado: 8 €

Entre 30 y 49 invitados: + 3 €

Menos de 30 invitados: + 5 €

( IVA no incluido )



## COFFEE- BREAK I

Café “ Máquina Nespresso “  
Leche ( entera y avena ) e Infusiones

Selección de Minibollería Artesana:

Minicroissants Artesanos  
Mini- napolitanas de chocolate negro  
Mini- gofres, frambuesa y azucar galce

Zumo de naranja  
Agua mineral sin gas

Precio/ invitado : 12,5 €

Entre 30 y 49 invitados: + 3 €

Menos de 30 invitados: + 5 €

( IVA no incluido )

2 piezas de Minibollería por asistente





Since 1991

## COFFEE- BREAK II

Café “ Máquina Nespresso “  
Leche ( entera y avena ) e Infusiones

Selección de Minibollería Artesana:

Minicroissants Artesanos  
Mini- napolitanas de chocolate negro  
Brownies  
Mini- napolitas de crema pastelera

Brochetitas de fruta natural de Temporada

Zumo de naranja  
Agua mineral sin gas

Precio/ invitado : 14 €

Entre 30 y 49 invitados: + 3 €

Menos de 30 invitados: + 5 €

( IVA no incluido )

3 piezas de Minibollería y 1 brocheta de fruta  
por asistente



## COFFEE- BREAK III

( Dulce y salado )

Café “ Máquina Nespresso “  
Leche ( entera y avena ) e Infusiones

Selección de Minibollería Artesana:

Minicroissants Artesanos  
Mini- napolitanas de chocolate negro  
Brownies  
Mini- napolitas de crema pastelera

Brochetitas de fruta natural de Temporada

Bocaditos Salados

Mini- sandwiches de salmón ahumado  
Mini- sandwiches de Jamón cocido y queso  
Edam

Mini- sandwiches de pavo

Zumo de naranja  
Agua mineral sin gas

Precio/ invitado: 17 €

Entre 30 y 49 invitados: + 3 €

Menos de 30 invitados: + 5 €

( IVA no incluido )

2 piezas de Minibollería y 3 salados por  
asistente





Since 1991

## COFFEE- BREAK “ Healthy “

Café “ Máquina Nespresso “  
Leche ( entera y avena )  
Infusiones

Vasito/ degustación de Yogur griego, granola y dados de fruta natural

Mini croissants Vegetales

Minisandwich de pavo en pan tramezzini  
Mini- sandwich de salmón ahumado

Bizcocho de Limón

Mini- Brownies

Bol de fruta Natural de temporada

Zumo de naranja natural  
Agua mineral sin gas

Precio/ invitado: 17 €  
Entre 30 y 49 invitados: + 3 €  
Menos de 30 invitados: + 5 €  
( IVA no incluido )

C/ CIUDAD DE FRIAS 24, NAVE 48  
28021 MADRID.

TEL.: 91 539 99 68 - 91 506 13 19

[www.cbecatering.es](http://www.cbecatering.es)



## Cocktails Empresa 2024

ESPACIO BULEVAR 30  
ESPACIO GRAN VIA HUB 27  
ESPACIO ASTER  
ESPACIO LOOP 21  
ESPACIO GV VENUE





Since 1991

## Servicio de Cocktail

El presupuesto solicitado por ustedes incluye:

- \* **Director/ asesor de Eventos**
- \* **Cristalería, menaje, etc...**
- \* **Mesitas altas de cocktail vestidas**
- \* **Barra de bebida de atención a los invitados ( si procede )**
- \* **Servicio de camareros y camareras ( 1 para 15 invitados )**
- \* **Personal de cocina y logística**
- \* **Transporte hasta el lugar del evento y recogida**
- \* **Limpieza de instalaciones de cocina**

La duración del servicio de catering para cocktail/aperitivo se establece en una hora.

La duración del servicio de catering para cocktail/lunch se establece en 1 hora y media.

En el supuesto de retraso del servicio de catering, se facturarán 10 €/camarero cada 30 minutos.

Disponemos de tabla de Alérgenos. Solicítela

## Condiciones de Contratación

- .- **Reserva de fecha:** Abono del 50% de la factura total prevista
- .- **Resto de la factura:** A la confirmación de asistentes ( **3 días antes de la fecha del Evento** )
- .- **Confirmación de asistentes:** 3 días antes de la fecha del Evento.
- .- **Menús especiales:** A la confirmación de asistentes ( **3 días antes de la fecha del Evento** ).

En caso contrario No se garantiza la elaboración de dichos menús “ especiales “

- .- **Asistencia de más invitados de los confirmados:** Se facturarán 8 €/ invitado ( IVA no incluido ) no confirmado en concepto de servicio de bebidas.
- .- **Anulación Reserva:** En caso de anulación por parte del Cliente, este perderá las cantidades entregadas como reserva.

Les recordamos que para cualquier aclaración, no dude en llamarnos a los teléfonos **91 539 99 68- 91 506 13 19 y 657 95 94 39- 656 925 000.**



Since 1991

## COCKTAIL/ Aperitivo I

### Selección de canapés fríos

Petit cône de sobrasada ibérica y virutas de Grana Padano

Tartlets de guacamole y tartar de langostino

Falso Steak tartar y mostaza de Dijón sobre crujiente de pan de frutas

Bouquet de Nuestra Ensaladilla con ventresca y pan de cristal

Bocaditos de empanada de atún y sofrito de verduras

Canapé de jamón de pavo y dulce de tomate

Snacks Vegetales

Minichapatinas de Jamón de pavo y mahonesa de trufa

Barritas de Salmón ahumado

Selección de quesos acompañados de pan con pasas ( rocas de parmesano, enmental, curado y gouda pesto )

### Bodega

Refrescos variados

Vino tinto de Rioja " Ramón Bilbao, crianza "  
Vino Blanco de Rueda " Verdejo "

Cerveza con y sin alcohol

Agua mineral sin gas



Precio/ invitado : 29 €  
Entre 30 y 49 invitados: + 3 €  
Menos de 30 invitados: + 5 €  
( IVA no incluido)  
10 piezas saladas

C/ CIUDAD DE FRIAS 24, NAVE 48

28021 MADRID.

TEL.: 91 539 99 68 - 91 506 13 19

[www.cbecatering.es](http://www.cbecatering.es)



Since 1991

## COCKTAIL/ aperitivo II

### Selección de canapés fríos

Canapés de queso francés, pasas y nuez caramelizada sobre confitura de manzana

Degustación de guacamole, burrata y edamame

Vasito/ degustación de crema de Temporada

Roulades de salmón y pintxo donostiarra sobre crujiente de maíz

Cucharita de pudín de centollo y gamba sobre tártara

Petit cône de Hummus, pipas de calabaza y aceite de pimentón

Foie de Oca y coulis de arándanos sobre crujiente de Brioche

Snacks Vegetales

Minichapatinas de atún y mostaza dulce alemana

Inglesitos de ensalada de pavo y mahonesa de trufa

Selección de quesos acompañados de pan con pasas  
( rocas de parmesano, enmental, curado y gouda pesto )

Jamón ibérico de bellota con picos artesanos de Jerez

### Bodega

Refrescos variados

Vino tinto de Rioja “ Ramón Bilbao, crianza “

Vino blanco Rueda “ Garcigrande, verdejo “

Agua mineral sin gas

Cerveza con y sin alcohol



Precio/ invitado: 32 €

Entre 30 y 49 invitados: + 3 €

Menos de 30 invitados: + 5 €

( IVA no incluido )

12 piezas por persona

C/ CIUDAD DE FRIAS 24, NAVE 48  
28021 MADRID.

TEL.: 91 539 99 68 - 91 506 13 19

[www.cbecatering.es](http://www.cbecatering.es)



Since 1991

## COCKTAIL/ aperitivo III

### Selección de canapés fríos y calientes

- Pulpo sobre parmentier de patata trufado
- Falso Steak tartar y mostaza de Dijón sobre crujiente de pan de frutas
- Petit cône de hummus, pipas de calabaza y aceite de pimentón
- Canapés de jamón de pato con dulce de tomate
- Bouquet de Nuestra Ensaladilla con ventresca y pan de cristal
- Tartlets de guacamole con tartar de langostino y crujiente de maíz
- Tomatito relleno de mousse a las finas hierbas
- Snacks Vegetales
- Buñuelos de bacalao
- Gozas de pollo, salsa teriyaki marinada
- Petit pain Vick en pan de semilla de amapolas
- Barritas Francesas
- Jamón ibérico de bellota con picos artesanos de Jerez
- Selección de Repostería en miniatura ó Brochetitas de fruta de temporada

### Bodega

- Refrescos variados
- Vino tinto Rioja “ Ramón Bilbao, crianza “
- Vino blanco Rueda “ Garcigrande, verdejo “
- Cerveza con y sin alcohol
- Agua mineral sin gas



Precio/ invitado : 35 €  
Entre 30 y 49 invitados: + 3 €  
Menos de 30 invitados: + 5 €  
( IVA no incluido)  
14 piezas saladas y 1 postre

## COCKTAIL/ lunch I

### Selección de canapés fríos y calientes

Falso Steak tartar y mostaza de Dijón sobre crujiente de pan de frutas

Vasito/ degustación de Temporada

Foie de Oca y coulis de arándanos sobre crujiente de Brioche  
Petit cône de hummus, pipas de calabaza y aceite de pimentón

Degustación de pulpo sobre parmentier de patata trufado

Canapés de queso francés, pasas y nuez caramelizada sobre confitura de manzana

Tartar de Guacamole, burrata y edamame con crujiente de maíz

Snacks Vegetales

Minihamburguesa de ternera “ Angus “ con foie y cebollita confitada

Buñuelos de bacalao

Gyozas de pollo y verduritas con salsa teriyaki marinada

Minichapatinas de Jamón de pavo y mahonesa de trufa

Barritas de salmón ahumado al eneldo

Selección de Quesos acompañados de pan con pasas  
( rocas de parmesano, emmental, curado y gouda pesto )

Jamón ibérico de bellota con picos artesanos de Jerez

Selección de Repostería en miniatura y Brochetitas de fruta de temporada

### Bodega

Refrescos variados

Vino tinto Rioja “ Ramón Bilbao, crianza “  
Vino blanco Rueda “ Garcigrande, verdejo “

Cerveza con y sin alcohol

Agua mineral sin gas



Precio/ invitado : 40 €  
Entre 30 y 49 invitados: + 3 €  
Menos de 30 invitados: + 5 €  
( IVA no incluido)  
18 piezas saladas y 2 postres



Since 1991

## COCKTAIL/ lunch II

### Selección de canapés fríos y calientes

Cucharita de Pudín de centollo y gamba sobre tártara

Petit cône de sobrasada ibérica y lascas de Padano

Ensalada de Wakame

Tomatito relleno de mousse a las finas hierbas

Roulades de salmón ahumado sobre crujiente de maíz

Bouquet de Nuestra Ensaladilla con ventresca en pan de cristal

Degustación de guacamole con tartar de langostino

Canapé de queso francés, pasas y nuez caramelizada sobre confitura de manzana

Snacks Vegetales

Brochetitas de solomillo y reducción de Pedro Ximenez

Minihamburguesa de ternera con foie y cebollita confitada

Gyozas de verduritas y soja

Brochetitas de rape y gambas con chalota y vinagreta de cítricos

### Platillo degustación ( seleccione entre nuestras sugerencias )

Barritas francesas

Magret de pato y mahonesa de soja

Petit Pain Vick en pan de semilla de amapolas

Selección de Quesos acompañados de pan con pasas  
( rocas de parmesano, enmental, curado y gouda pesto )

Jamón ibérico de bellota con picos artesanos de Jerez

Selección de Repostería en miniatura y Brochetitas de frutas de temporada

### Bodega

Refrescos variados

Vino tinto Rioja “ Ramón Bilbao, crianza “

Vino blanco Rueda “ Garcigrande, verdejo “

Cerveza con y sin alcohol

Agua mineral sin gas



Precio/ invitado : 44 €  
Entre 30 y 49 invitados: + 3 €  
Menos de 30 invitados: + 5 €  
( IVA no incluido)  
21 piezas saladas y 2 postres

C/ CIUDAD DE FRIAS 24, NAVE 48

28021 MADRID.

TEL.: 91 539 99 68 - 91 506 13 19

[www.cbecatering.es](http://www.cbecatering.es)

## COCKTAIL/ lunch III

### Selección de canapés fríos y calientes

Roulades de salmón y pintxo donostiarra sobre crujiente de maíz

Canapé de queso francés, pasas y nuez caramelizada sobre confitura de manzana

Degustación de pulpo sobre parmentier de patata trufado

Cucharita de mozzarella di bufala y tomate desecado sobre pesto

Petit cône de hummus, pipas de calabaza y aceite de pimentón

Canapé de jamón de pato y dulce de tomate

Degustación de guacamole, burrata y edamame

Foie de Oca sobre y coulis de arándanos sobre crujiente de brioche

Snacks Vegetales

Brochetita de solomillo y verduritas tiernas con reduccion de Pedro Ximenez

Gyozas de langostinos y salsa Teriyaki marinada

Minihamburguesas de pavo con brie

**Platillo degustación ( seleccione entre nuestras sugerencias )**

Brochetita de rape, gambas y chalota con vinagreta de cítricos

Peit Pain Vick en pan de semilla de amapola

Mini- Chapatinas de Jamón de Pavo y mahonesa de trufa

Barritas de salmón ahumado al eneldo

Selección de Quesos acompañados de pan con pasas  
( rocas de parmesano, enmental, curado y gouda pesto )

Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez

Selección de Repostería en miniatura y Brochetitas de frutas de temporada

### Bodega

Refrescos variados

Vino tinto Rioja “ Ramón Bilbao, crianza “

Vino blanco Rueda “ Garcigrande, verdejo “

Cerveza con y sin alcohol

Agua mineral sin gas



Precio/ invitado : 50, 5 €  
Entre 30 y 49 invitados: + 3 €  
Menos de 30 invitados: + 5 €  
( IVA no incluido)  
24 piezas saladas y 2 postres



Since 1991

## NUESTROS PLATILLOS DEGUSTACIÓN

Pollo al curry  
Verduritas Salteadas  
Carrillada ibérica al Oporto  
Lomos de merluza, salsa romesco y arroz salvaje

## NUESTROS CORNERS/ GASTRONOMICOS

**Corner de Quesos** ..... 8 €/ invitado

Bodegón de Selección de diferentes Quesos del Mundo  
( panes tostados, pasas, nueces y cerezas deshidratadas ).

**Corner de Jamón Ibérico de bellota ( incluye Maestro cortador )**..... 900 €/ jamón

Jamón ibérico de bellota cortado en finas lascas por maestro cortador  
y acompañado de picos artesanos de Jerez y regañás

**Corner Oriental** ..... ( 4 piezas/ invitado..... 8,5 € )  
( 6 piezas/ invitado..... 10,5 € )

Selección de Sushi, maki, california rolls, sashimi.....





Since 1991

## Servicios Complementarios

### Espacios Inedito Madrid 2024

- .- Brick en envase de cartón de agua mineral sin gas de 33 ccl ..... 1,5 €/ unidad
- .- Servicio de Café como final de cocktail..... 1,5 €/ invitado
- .- Añadir Brochetas de frutas o Selección de Repostería en miniatura..... 2 €/ invitado ( 2 uds )
- .- “ Nespresso Coffee Station “ ( Siempre que se contrate con alguno de nuestros servicios de catering ):
  - .- Media jornada ( sin servicio de camarero )..... 5 €/ invitado
  - .- Jornada completa ( sin servicio de camarero )..... 8 €/ invitado
- .- Open bar de refrescos, cerveza, vinos y Snacks Salados ( 30 minutos )..... 6 €/ invitado

**\* Estos precios incluyen: el servicio de camarero y todo el material necesario para un perfecto servicio del mismo.**

NOTA: Estos precios No incluyen Iva ( 10% )