

TRICICLO  
*Catering*

**PROPUESTAS  
COFFEE**



---

**¿QUIERES HACER DE TU COFFEE BREAK UN MOMENTO ESPECIAL? EN TRICICLO CATERING NOS ENCARGAMOS DE PONERLE SABOR A ESA REUNIÓN IMPORTANTE, A ESE ESPERADO CIERRE DE NEGOCIOS O AL RATITO QUE QUIERES COMPARTIR CON TUS COMPAÑEROS O CLIENTES EN NAVIDAD.**

**CON CUALQUIERA DE NUESTRAS OFERTAS DISFRUTARAS DE UNA DELICIOSA PAUSA PARA EL CAFÉ EN LA QUE MIMAREMOS CADA DETALLE, LO QUE HARÁ DE TU COFFEE BREAK ALGO ÚNICO.**

**¿QUE TIENES UNA IDEA YA? ¡CUÉNTANOSLA! EN TRICICLO PODEMOS ADAPTARNOS A TODOS LOS GUSTOS Y PRESUPUESTOS, AÑADIENDO ESE TOQUE QUE BUSCAS PARA MARCAR LA DIFERENCIA.**

## COFFEE BREAK I

---

- BIZCOCHO CASERO DE ZANAHORIA
- BIZCOCHO CASERO DE CHOCOLATE
- MINI PALMERITAS
- CAFÉ, INFUSIONES, AGUAS Y ZUMOS (NARANJA NATURAL Y PIÑA Y MELOCOTÓN)

13,50 €/PERSONA (10% IVA NO INCLUIDO)

DURACIÓN: 30MIN

## COFFEE BREAK II

---

- BIZCOCHO CASERO DE LIMÓN
- BIZCOCHO CASERO DE CANELA Y NARANJA
- MINI PALMERITAS DE CHOCOLATE
- ROLLS DE PAVO, QUESO CREMA Y MANZANA
- TOSTAS DE ATÚN, MAÍZ Y SALSA MAYO
- BROCHETAS DE FRUTA
- CAFÉ, INFUSIONES, AGUAS Y ZUMOS (NARANJA NATURAL Y PIÑA Y MELOCOTÓN)

19.50€/PERSONA (10€ IVA NO INCLUIDO)

DURACIÓN: 30MIN: 30MIN

## COFFEEBREAK III

---

- MINI CROISSANTS
- BIZCOCHO CASERO DE CHOCOLATE
- BIZCOCHO CASERO DE CANELA Y NARANJA
- MINI COOKIES
- TRUFAS Y BOMBONES
- ROLLS DE PAVO, QUESO CREMA Y MANZANA
- MINI BAGGELS DE SALMÓN Y QUESO CREMA
- TOSTADA DE JAMÓN IBÉRICO ACEITE Y TOMATE
- BROCHETAS DE FRUTA
- CAFÉ, INFUSIONES, AGUAS, LIMONADAS Y ZUMOS (NARANJA NATURAL Y PIÑA Y MELOCOTÓN)

24,00€/PERSONA (10% IVA NO INCLUIDO)

DURACIÓN 60MIN

# COFFEE REFORZADO I

---

- MINI BOLLERÍA (CROISSANTS, NAPOLITANAS Y MINI MUFFINS)
- BIZCOCHOS CASEROS (2 VARIEDADES)
- TRUFAS Y BOMBONES
- YOGUR GRIEGO CON GRANOLA, FRUTOS SECOS Y FRUTOS ROJOS
- MINI BAGGELS DE SALMÓN Y QUESO CREMA
- MINI BAGGELS DE POLLO BRASEADO Y SALSA MOSTAZA MIEL
- PAN CON TOMATE Y JAMÓN IBÉRICO
- TORTILLA DE PATATA
- BROCHETAS DE FRUTAS
- CAFÉ, INFUSIONES, AGUAS, LIMONADA Y ZUMOS (NARANJA NATURAL, PIÑA Y MELOCOTÓN)

28,00 €/PERSONA (10% IVA NO INCLUIDO)

DURACIÓN: 60MIN

# COFFEE REFORZADO II

---

- MINI BOLLERÍA (CROISSANTS, NAPOLITANAS, MINI DONUTS)
- COOCKIES CASERAS
- TRUFAS Y BOMBONES
- YOGUR GRIEGO CON GRANOLA, FRUTOS SECOS Y FRUTOS ROJOS
- MINI BAGGELS DE SALMÓN Y QUESO CREMA
- MINI BAGGELS DE POLLO BRASEADO Y SALSA MOSTAZA MIEL
- PAN CON TOMATE Y JAMÓN IBÉRICO
- TORTILLA DE PATATA
- QUICHE LORRAINE
- BROCHETAS DE FRUTAS
- CAFÉ, INFUSIONES, AGUAS, LIMONADA Y ZUMOS (NARANJA NATURAL, PIÑA Y MELOCOTÓN)

32,00€/PERSONA (10% IVA NO INCLUIDO)

DURACIÓN: 60MIN



## Condiciones del servicio:

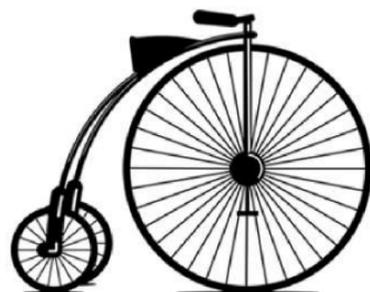
- Las ofertas de coffee break no incluyen camarero. En caso de necesitar dicho servicio, se presupuestará previamente.
- En el supuesto que hiciera falta el servicio de montaje y desmontaje de sala, se presupuestará previamente según las necesidades del evento. Rogamos que especifiquen si necesitan servicio de mantelería.
- En los eventos que no requieran camarero, la recogida del servicio se efectuará posteriormente a la finalización del mismo, según disponibilidad del equipo de catering.
- No podemos garantizar las modificaciones del menú no comunicadas previamente a la realización del servicio, así como las demoras no imputables a nosotros.
- El número de camareros se rige por un ratio de 1:15. En caso de solicitar más personal, se presupuestará previamente, manteniendo un servicio mínimo de 4h.
- En caso de querer extender las duraciones del coffee, consultar condiciones.
- Los menús pueden estar sujetos a variaciones según disponibilidad del producto, manteniendo siempre los mismos estándares de calidad.
- En grupos reducidos (15 personas o menos) los menús pueden sufrir ligeras variaciones para ajustarse al presupuesto

---

eventos@eltriciclo.es

+34 669 963 907





TRICICLO  
*Catering*

**PROPUESTAS  
COCKTAIL**



---

**¿QUIERES FINALIZAR TU EVENTO DE UNA FORMA ESPECIAL?**

**EN TRICICLO CATERING NOS ENCARGAMOS DE PONERLE SABOR A ESA REUNIÓN IMPORTANTE, A ESE ESPERADO CIERRE DE NEGOCIOS O AL RATITO QUE QUIERES COMPARTIR CON TUS COMPAÑEROS O CLIENTES EN NAVIDAD.**

**CON NUESTRO SERVICIO DE CATERING QUEREMOS TRASLADAR TRICICLO ALLÁ DONDE DESEES, CON LOS MISMOS SABORES Y LA MISMA COCINA QUE EN NUESTRO RESTAURANTE.**

**EN LAS DIFERENTES OFERTAS DE COCKTAILS SE PODRÁN DISFRUTAR LOS PLATOS CLÁSICOS DE TRICICLO EN MINIATURA, PREPARADOS POR LOS MISMOS COCINEROS.**

**¿QUE TIENES UNA IDEA YA? ¡CUÉNTANOSLA! EN TRICICLO PODEMOS ADAPTARNOS A TODOS LOS GUSTOS Y PRESUPUESTOS, AÑADIENDO ESE TOQUE QUE BUSCAS PARA MARCAR LA DIFERENCIA.**

# VINO ESPAÑOL I

---

- JAMÓN IBÉRICO Y CECINA DE LEÓN CON PAN TOSTADO Y TOMATE.
- TABLA DE QUESOS NACIONALES.
- BLOODY MARY DE TOMATE CHERRY.
- PATÉ DE PERDIZ CASERO CON TRUFA Y MANZANA SOBRE PAN SARDO.
- CAUSITA LIMEÑA DE PRESA IBÉRICA

VINO BLANCO

VINO TINTO

AGUA, CERVEZA Y REFRESCOS.

DURACIÓN, 45 MINUTOS.

\* CORRESPONDE A UN APERITIVO, NO SUSTITUYE A UNA COMIDA

32€/PERSONA

\*IVA NO INCLUIDO

# VINO ESPAÑOL II

---

- JAMÓN IBÉRICO Y CECINA DE LEÓN CON PAN TOSTADO Y TOMATE.
- TABLA DE QUESOS NACIONALES.
- PATATITAS RELLENAS EN PEPITORIA.
- BLOODY MARY DE TOMATE CHERRY.
- GILDA MADRILEÑA DE BOQUERÓN EN VINAGRE
- TOSTA DE PUERROS CONFITADOS CON CECINA DE LEÓN Y CREMA DE HONGOS.
- COCA DE NAPOLITANA.

VINO BLANCO.

VINO TINTO.

AGUA, CERVEZA Y REFRESCOS

DURACIÓN, 45 MINUTOS

\* CORRESPONDE A UN APERITIVO, NO SUSTITUYE A UNA COMIDA.

36€/PERSONA

\*IVA NO INCLUIDO



# COCKTAIL I

- SURTIDO DE IBÉRICOS DE BELLOTA.
- TABLA DE QUESOS ARTESANOS CON FRUTAS Y FRUTOS SECOS.
- CREMA DE HONGOS CON CECINA DE LEÓN.
- PATÉ DE PERDIZ SOBRE TOSTA DE GALIANOS.
- ENSALADA CÉSAR SOBRE COGOLLO.
- PATATILLAS RELLENAS DE PEPITORIA.
- NUESTRO BIKINI.
- TOSTA DE HUMMUS, BACALAO Y ESPINACA.
- BURGER DE ROPA VIEJA CON SALMOREJO PICANTE.
- PUNTALETTE DE SETAS SILVESTRES CON MANTEQUILLA DE ROMERO

## POSTRES

- BROWNIE
- TIRAMISÚ

VINO BLANCO, VINO TINTO, AGUA, CERVEZA Y REFRESCOS.

42,50€/ PERSONA

\* 10% IVA NO INCLUIDO

# COCKTAIL II

- SURTIDO DE IBÉRICOS DE BELLOTA.
- TABLA DE QUESOS ARTESANOS CON FRUTAS Y FRUTOS SECOS.
- MINI QUESADILLAS CASERAS.
- CAUSA DE PULPO A LA GALLEGA.
- GILDA DE BOQUERÓN, PIPARRA, GORDAL Y QUESO CURADO.
- BLOODY MARY, TOMATE CHERRY Y BROTES DE APIO.
- MINI PIZZA NAPOLITANA CON ALCACHOFA Y ALCAPARRA.
- LAS REVOLCONAS DE LA ELISA.
- CANELÓN DE POLLO DE CORRAL ASADO Y CREMA DE QUESO
- ALBÓNDIGUILLAS DE VACA CON PATATAS GUIADAS COMO UNA MADRE.

## POSTRES

- MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO.
- TARTA DE MANZANA

VINO BLANCO, VINO TINTO, AGUA, CERVEZA Y REFRESCOS.

51,50€/PERSONA

\* 10% IVA NO INCLUIDO



# COCKTAIL III

- SURTIDO DE IBÉRICOS DE BELLOTA CON PICOS Y REGAÑAS.
- TABLA DE QUESOS ARTESANOS CON FRUTAS Y FRUTOS SECOS.
- GAMBA BLANCA AL AJILLO EN FRIO.
- SEMIMOJAMA DE BONITO, ESPINACAS Y ALMENDRAS.
- CEVICHE DE CORVINA CON LECHE DE TIGRE Y MARACUYÁ.
- CREMA DE CALABAZA CON CURRY Y FRUTOS DEL MAR.
- TOSTA DE ESQUEIXADA DE BACALAO CON TOMATE Y OLIVA NEGRA.
- MINI TACO DE COCHINITA PIBIL.
- SALMÓN SOPLETEADO CON MISO, MANZANA VERDE Y APIONABO.
- PATATILLA RELLENA DE ROPA VIEJA.
- RISOTTO PUNTALETTE, PESTO, RÚCULA Y ALBAHACA.
- MINI BURGUER, CEBOLLA CONFITADA Y MOSTAZA DE HIERBAS.

## POSTRES

- BROWNIE.
- FRUTAS MARINADAS.

VINO BLANCO, VINO TINTO, CERVEZA, AGUA Y REFRESCOS.

66€/PERSONA

\*10% IVA NO INCLUIDO

# COCKTAIL IV

- JAMÓN IBÉRICO Y CECINA CON PAN TUMACA.
- TABLA DE QUESOS ARTESANOS CON FRUTAS Y FRUTOS SECOS.
- PEPINO, CABALLA Y PIPARRA.
- ANTIPASTO DE BERENJENA Y LANGOSTINO.
- NIGURI DE GAMBA BLANCA, AGUACATE Y MAYO DE JALAPEÑO.
- TATAKI DE ATÚN, CREMA DE ALMENDRAS Y FRUTOS ROJOS.
- CAUSA LIMEÑA CON PRESA IBÉRICA JOSELITO.
- REMOJÓN MALAGUEÑO.
- PATATITAS RELLENAS DE BOLOÑESA DE VACA Y QUESO TETILLA.
- PULLED PORK BURGUER, PEPINILLO Y CEBOLLA CRUJIENTE.
- SAAM DE PANCETA IBÉRICA GUIADA CON 5 ESPECIAS CHINAS.

## A ELEGIR:

CANELON DE RABO DE VACA GUIADO

PRESA IBÉRICA, MOSTAZA ANTIGUA Y PURE TRUFADO

## POSTRES

- PIE DE LIMÓN.
- MOUSSE DE FRUTAS DE TEMPORADAS.
- MINI TARTA DE CHOCOLATE.

VINO BLANCO, VINO TINTO, CERVEZA, AGUA Y REFRESCOS

74€/PERSONA

\*10% IVA NO INCLUIDO



# COCKTAIL V

- JAMÓN IBÉRICO Y CECINA DE LEÓN CON PAN Y TOMATE.
- TABLA DE QUESOS ARTESANOS CON FRUTAS Y FRUTOS SECOS.
- CREMA DE ALMENDRAS, BONITO Y CEREZA.
- ESCABECHE CASERO DE MEJILLÓN SOBRE CHIPS DE PATATAS Y PICADA DE GORDAL.
- BESUGO A LA MADRILEÑA MUY POCO HECHO
- TIRADITO DE GAMBA BLANCA CON LECHE DE TIGRE.
- ROLLITOS VITNAMITAS DE VERDURAS CRUJIENTES.
- MINI PATATITAS, CREMA AGRIA Y HUEVAS DE ARENQUE.
- MELÓN, JAMÓN DE BELLOTA Y HIERBABUENA.
- TOSTA DE AGUACATE, ATÚN ROJO Y CHILES.
- FOCACCIA DE JAMÓN DE VACA CASERO, PESTO Y TOMATE SECO.
- PUERRITOS AHUMADOS, CREMOSO TRUFADO Y CRUJIENTE.
- ARROZ CREMOSO DE MARISCOS Y CALAMAR CON ALIOLI CÍTRICO.
- REVOLCONAS CON TERRINA DE COCHINILLO CRUJIENTE.
- NUESTRO KEBAB DE CORDERO CON YOGUR, HIERBAS Y SALSA PICOSA

## POSTRES

- PIE DE COCO CON CHOCOLATE BLANCO
- CHOCOLATE EN TEXTURAS
- TARTA DE QUESO

VINO BLANCO, VINO TINTO, AGUA, CERVEZA Y REFRESCOS

85€/PERSONA \* 10% IVA NO INCLUIDO

# COCKTAIL VI

- JAMÓN IBÉRICO Y CECINA DE LEÓN CON PAN Y TOMATE
- SURTIDO DE IBÉRICOS DE BELLOTA CON PICOS Y REGAÑAS
- TABLA DE QUESOS ARTESANOS CON FRUTAS Y FRUTOS SECOS
- CAUSA DE PULPO A LA GALLEGA.
- GILDA DE BOQUERÓN, PIPARRA, OLIVA Y QUESO CURADO.
- PEPINO, CABALLA Y PIPARRA
- ANTIPASTO DE BERENJENA Y LANGOSTINO
- BLOODY MARY, TOMATE CHERRY Y BROTES DE APIO.
- BESUGO A LA MADRILEÑA MUY POCO HECHO
- TIRADITO DE GAMBA BLANCA CON LECHE DE TIGRE
- PATATILLA RELLENA DE ROPA VIEJA
- FALSO RISOTTO DE PESTO, RÚCULA Y ALBAHACA
- ARROZ CREMOSO DE MARISCOS Y CALAMAR CON ALIOLI CÍTRICO
- REVOLCONAS CON TERRINA DE COCHINILLO CRUJIENTE
- SALMON SOPLETEADO CON MISO, MANZANA VERDE Y APIONABO
- NUESTRO KEBAB DE LECHAL CON YOGUR, HIERBAS Y SALSA PICOSA
- MINI BURGUER, CEBOLLA CONFITADA Y MOSTAZA DE HIERBAS

## POSTRES

- TARTA DE QUESO
- PIE DE LIMÓN.
- MINI TARTA DE CHOCOLATE.
- FRUTAS MARINADAS

VINO BLANCO , VINO TINTO, AGUA, CEREZA Y REFRESCOS.

96€/ PERSONA \*10% DE IVA NO INCLUIDO



## Condiciones del servicio:

- En caso de querer contratar más tiempo y/o otros servicios, consultar previamente.
- Demoras en el comienzo del servicio, o modificaciones en el mismo, que no sean imputables a nosotros, tendrán un cargo adicional por coste del personal.
- En el supuesto que hiciera falta servicio de montaje y desmontaje de sala, se presupuestará previamente según las necesidades del evento.
- En los eventos que no requieren camarero, la recogida del servicio se efectuará con posterioridad al mismo, según disponibilidad del equipo de catering.
- En el momento del servicio no podemos garantizar cubrir cualquier restricción alimentaria o modificación del menú no comunicado previamente, así como demoras en el servicio en el caso de poder solventarse.
- Las modificaciones en el menú, deberán ser previamente consultadas por Triciclo y aprobadas por ellos.
- Todos nuestros cocktail incluyen barra libre de bebidas soft durante la duración del mismo, y nuestra bodega está seleccionada por nuestro sumiller. Los cambios a realizar serán presupuestados previamente.
- Todos nuestros eventos incluyen montaje de barra estándar (tablero con mantel) y mesas de cocktail (ratio 1:20), siempre que el espacio lo permita. Ampliaciones y/o especificaciones de menaje y mobiliario, se presupuestarán previamente.
- El número de camareros incluidos se rige por un ratio de 1:15. En caso de solicitar más personal, se presupuestará previamente, con un mínimo de 4h.
- Los menús pueden estar sujetos a variaciones según disponibilidad del producto, manteniendo siempre los mismos estándares de calidad.
- En grupos reducidos (15 personas o menos) los menús pueden sufrir ligeras variaciones para ajustarse al presupuesto

---

eventos@eltriciclo.es

+34 669 963 907

