

Almuerzos y Tentempiés Para Empresas



A lo largo de una jornada de trabajo hay momentos en lo que tenemos que parar a tomarnos un respiro y reponer Fuerzas para poder continuar de forma eficaz.

Para ello, en Catering HMM tenemos elaborados una serie de menús, adaptados a cada una de las horas de día y a cada una de sus necesidades.

Se trata de una serie de menús completamente Flexibles a sus necesidades, ya que disponen desde menús informales tipo brunch o buffet hasta menús más elaborados para hacer que esas jornadas de trabajo sean más llevaderas.

BRUNCH N° 1

Pastas de Té

Mini Croissants y Mini Bollería de Selección

Mini Sándwiches Variados

Selección Variada de Canapés

Café, Cacao, Leche, Infusiones

*Zumos de Naranja **

Precio por persona: 11,90 €

BRUNCH N° 2

Pastas de Té

Mini Croissants y Mini Bollería de Selección

Mini Sándwiches Variados

Selección Variada de Canapés

Chapatines de Jamón Ibérico con Tomate

Mini Brochetas de Tomatitos Cherry con Mozzarella

Café, Cacao, Leche, Infusiones

*Zumos de Naranja **

Precio por persona: 16,20 €

BANDEJAS SURTIDAS PARA REUNIONES**

Esta es la solución ideal para sus almuerzos, meriendas o tentempiés en una jornada de trabajo que se alarga más de la cuenta

BANDEJA SURTIDA DE IBERICOS DE GUIJUELO

*Jamón, Lomo, Chorizo Y Salchichón
Ibéricos de Bellota D.O. Guijuelo
acompañados de Picos de Jerez*

Precio Bandeja 10 Raciones: 34,00 €

BANDEJA DE IBERICOS DE GUIJUELO Y QUESO

*Jamón, Lomo, Chorizo, Salchichón Ibéricos
con Queso Semicurado de Oveja
acompañados de Picos de Jerez*

Precio Bandeja 10 Raciones: 37,00 €

BANDEJA DE JAMÓN Y LOMO IBERICO BELLOTA

*Jamón Y Lomo Ibéricos de Bellota D.O.
Guijuelo acompañados de Picos de Jerez*

Precio Bandeja 10 Raciones: 40,00 €

BANDEJA DE QUESOS VARIADOS

*Queso de Oveja Semicurado, Brie, Emmental,
Cabra y Edam Acompañado de Picos de
Jerez*

Precio Bandeja 10 Raciones: 34,00 €

BANDEJA DE CANAPÉS VARIADOS

*Canapés de Jamón Dulce con Philadelphia,
Queso Brie con Nuez, Salmón Ahumado,
Pastel de Cabracho con Cherry*

Precio Bandeja 40 piezas: 29,00 €

BANDEJA DE SANDWICHES VARIADOS

*Mini Sandwiches de Surimi de Cangrejo con
Mahonesa, Pavo con Philadelphia, Crema de
Queso Azul y Fruto Seco, Tomate Fresco con
Ajoar*

Precio Bandeja 40 piezas: 26,00 €

BANDEJA BROCHETAS DE FRUTAS VARIADAS

*Bandeja de Brochetas de Frutas
Naturales de Temporada.*

Composición Variable

Precio Bandeja 30 brochetas: 29,00 €

BANDEJA DE PASTELITOS VARIADOS

Surtido de Pastelitos

Precio Bandeja 40 Unidades: 21,50 €

MENUS EXECUTIVE

Si dispones de poco tiempo pero no quieres renunciar al placer de una comida sana y equilibrada no dejes de probar nuestros menús executive.

MENU Nº 1

Primeros Platos (a elegir uno)

Crema de Langosta con Hilo de Nata Fresca

Ensalada Templada de Canónigos y Queso Fresco con Vinagreta de Miel

Crepes de Jamón York y Queso Fundente con Salsa de Setas

Segundos Platos (a elegir uno)

Salmon al Cava con Almendras Tostadas

Entrecot de Ternera a la Parrilla con Guarnición de Patatas y Pimientos Confitados

Noisettes de Solomillo de Ibérico con Reducción de Pedro Ximenez y Guarnición de Espárragos Trigueros

Postres (a elegir uno)

Bavaroise de Tiramisú con Helado de Vainilla en Tulipa

Espuma de Frambuesas con Gotas de Crema de Vainilla

Precio del Menú: 17,50 € por persona

*Bebida no Incluida ***

MENU Nº 2

Primeros Platos (a elegir uno)

Sándwich de Piña Rellena de Gambas y Langostinos Bañados con Salsa Rosa

Crema Vichyssoise (Fría o Caliente)

Pimientos del Piquillo Rellenos de Bacalao

Segundos Platos (a elegir uno)

Brick de Merluza Relleno de Boletus y Langostinos Sobre Salsa de Arándanos

Carrillera de Ibérico al Vino Tinto de la Ribera de Duero

Redondo de Ternera al Horno con Guarnición de Verduras Frescas

Postres (a elegir uno)

Mousse de Queso con Cobertura de Mermelada de Frambuesas

Yema Volcada con Tulipa Rellena de Helado Especial

Precio del Menú: 19,50 € por persona

*Bebida No Incluida ***

SUPLEMENTOS Y BEBIDAS

* *Suplemento Zumos de Naranja Natural: 1,70 € por persona*

** *Bebidas*

<i>Agua Mineral Sin Gas 0,20 l</i>	<i>-----</i>	<i>1,00</i>
<i>Agua Mineral Con Gas y Sin Gas 0,50 l</i>	<i>-----</i>	<i>1,50</i>
<i>Refrescos (Naranja, Limón, Cola, Cola Zero, Agua Tónica,)</i>	<i>-----</i>	<i>1,50</i>
<i>Cerveza Especial 0,33 l</i>	<i>-----</i>	<i>2,00</i>
<i>Botella de Ribera de Duero Joven o Rioja Cosecha</i>	<i>-----</i>	<i>10,50</i>
<i>Botella de Ribera de Duero Roble</i>	<i>-----</i>	<i>12,50</i>
<i>Botella de Ribera de Duero o Rioja Crianza</i>	<i>-----</i>	<i>16,50</i>
<i>Botella de Vino Rosado de Cigales</i>	<i>-----</i>	<i>10,50</i>
<i>Botella de Vino Blanco de Rueda</i>	<i>-----</i>	<i>10,50</i>
<i>Suplemento Café e Infusiones</i>	<i>-----</i>	<i>2,00</i>
<i>Suplemento Licores y Aguardientes</i>	<i>-----</i>	<i>1,50</i>

DETALLES EN EL SERVICIO DE BANQUETES

- *Todos los productos ofertados están presupuestados para un mínimo de 20 comensales. En caso de pedidos inferiores se cargará un suplemento de 40 € + IVA*

El servicio incluye:

- *Servicio de pan incluido*
- *Servicio de preparación, montaje, recogida y limpieza.*
- *Menaje, cristalería y vajilla para la mesa*
- *Mantelería para las mesas*
- *El personal de cocina necesario, según el tipo de servicio requerido*
- *El staff de camareros estará formado por un jefe de sala y los camareros necesarios (1 cada 25 pax), con su uniforme correspondiente.*
- *La duración del servicio será de aproximadamente una hora y media desde el comienzo del cocktail.*
- *La hora extra se cobrará a razón de 12,00 € por camarero y hora.*
- *Portes incluidos en el precio ofertado en cada uno de los menús expuestos en Salamanca capital y radio de 15 kms.*
- *Para otras localidades consulte suplemento.*

Extras (no incluidos en el precio del menú)

- *Sillas enfundadas: 1,50 € unidad*
- *Servicio en Salamanca capital antes de las 9:00 de la mañana: 30,00 €*
- *Barra libre de 2 horas: Suplemento de 13,80 € por persona.*
- *A todas las tarifas ofertadas habrá que añadirles el 7 % de IVA.*

Para formalizar la reserva será necesario un depósito de 200 € a descontar de la factura final, que abonará a la finalización del evento.

En caso de anulación con menos de 2 días laborables no se devolverá el depósito; con anterioridad a esa fecha se devolverá únicamente el 50 %, debiendo realizarse la anulación siempre por escrito, vía fax o e-mail.

Estas tarifas están vigentes desde el 1 de Enero de 2010 anulando todas las anteriores

Teléfono de contacto: 923 303 657