

# *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 Sándwiches de Surimi de Cangrejo con Mahonesa, Pavo con Philadelphia, Crema de Queso Azul y Fruto Seco, Tomate Fresco con Anehoas*

*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>1,80</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: 1,80 € 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 8 % de IVA.*

*Para formalizar la reserva será necesario un deposito 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 2011 anulando todas las anteriores*

**Teléfono de contacto: 923 303 657**