



**El Gran**  
CATERING

# ÍNDICE



Presentación del Gran Catering.....	03
Nuestra filosofía .....	04
Sostenibilidad .....	05
Coffee break .....	06
Brunch .....	14

## Cóctel:

Cóctel frío y caliente .....	20
Cóctel healthy .....	26
Cóctel para niños .....	29
Cóctel veggie .....	30

## Buffet

Buffet healthy.....	32
Buffet ejecutivo .....	35
Buffet veggie .....	38

Catering de gala/congreso .....	39
Catering Boda .....	43
Aperitivos .....	52
Vino de honor .....	60
Carnes a la brasa .....	63
Paellas .....	66

## Extras

Cortador de jamón.....	71
Food truck.....	77
Barra libre .....	80
Coctelería profesional.....	83

## Servicios Complementarios

Mobiliario, degustaciones y otros .....	89
Condiciones de contratación .....	92



# ¡Bienvenidos a! El Gran Catering

Una de las mejores empresas de catering en la Comunidad Valenciana. Nuestra pasión es transformar cada evento en una experiencia culinaria excepcional.





## Nuestra Filosofía:

*Innovación en cada bocado, emociones en cada plato.*

**1. Tradición y Creatividad en Armonía:** Fusionamos lo mejor de la rica herencia culinaria española con un toque de creatividad contemporánea. Cada plato que servimos es una celebración de los sabores auténticos que nos rodean, combinados con técnicas culinarias vanguardistas para ofrecer una experiencia única.

**2. Ingredientes locales y Sostenibilidad:** Utilizamos ingredientes locales y de temporada para garantizar la frescura y la calidad en cada bocado. Nuestra búsqueda de la sostenibilidad nos motiva a tomar decisiones conscientes que beneficien tanto a nuestros comensales como al medio ambiente.

**3. Experiencia Personalizada:** Entendemos que cada evento es único y especial. Trabajamos estrechamente con nuestros clientes para crear menús personalizados que reflejen sus gustos y necesidades. Ya sea una boda íntima, un evento corporativo o una celebración familiar, nos aseguramos de que cada detalle culinario sea perfecto.

**4. Excelencia en el Servicio:** Nuestro equipo altamente capacitado se compromete a proporcionar un servicio impecable, desde la planificación inicial hasta el último momento del evento. La atención al detalle y la amabilidad son nuestro sello distintivo.

**5. Emociones a través de la Gastronomía:** Creemos que la comida tiene el poder de evocar emociones y recuerdos. Buscamos emocionar y deleitar a cada paladar, dejando una impresión duradera en cada uno de nuestros comensales.

**6. Innovación constante:** Nuestro equipo de chefs experimenta y se supera constantemente, trayendo nuevas ideas y conceptos a la mesa para mantener nuestras ofertas frescas y emocionantes.

**¡Gracias por elegir El Gran Catering, donde la pasión por la gastronomía se encuentra con el arte del servicio!**



## Sostenibilidad

En El Gran Catering, nuestra dedicación al medio ambiente se refleja a través de una serie de objetivos concretos que guían nuestras acciones hacia la sostenibilidad:

**1. Selección Responsable de Ingredientes:** Priorizamos la elección de ingredientes locales, frescos y de temporada para reducir la huella de carbono y apoyar a los productores locales.

**2. Minimización de Desperdicios:** Implementamos estrategias de planificación y preparación de alimentos que minimizan el desperdicio alimentario, al tiempo que donamos los excedentes a organizaciones benéficas locales.

**3. Eficiencia Energética:** Optimizamos el consumo de energía en nuestras instalaciones y eventos, utilizando equipos y sistemas eficientes para reducir nuestra huella de carbono.

**4. Gestión de Residuos:** Implementamos procesos de reciclaje y manejo adecuado de residuos para reducir la cantidad de desechos que terminan en vertederos.

**5. Promoción de Prácticas Sostenibles:** Educamos y sensibilizamos a nuestros clientes y colaboradores sobre la importancia de prácticas ecoamigables, fomentando el uso de vajilla y utensilios biodegradables.

**6. Colaboración con Proveedores Sostenibles:** Trabajamos en estrecha colaboración con proveedores que compartan nuestros valores de sostenibilidad, eligiendo aquellos que sigan prácticas responsables en su cadena de suministro.

Nuestro compromiso con el medio ambiente no es solo una declaración, sino una serie de acciones tangibles que llevamos a cabo en cada aspecto de nuestro negocio.

# Brunch

1

# Brunch

Clásico

24€ por persona



**Mini croissants rellenos de jamón y queso:** Deliciosos croissants recién horneados y rellenos con jamón de calidad y queso fundido.

**Tartaletas de quiche Lorraine:** Mini quiches con una mezcla de bacon, cebolla y queso, todo en una base de masa crujiente.

**Selección de quesos y embutidos:** Variedad de quesos curados, embutidos y patés acompañados de panes artesanales.

**Yogur griego con frutas frescas y granola:** Yogur cremoso servido con una mezcla de frutas de temporada y granola crujiente.

**Mini pancakes con sirope de arce:** Pequeñas y esponjosas tortitas acompañadas de sirope de arce.

**Café, té y zumos:** Bebidas calientes y refrescantes para acompañar el brunch.

# Brunch

Mediterráneo

33€ por persona



## **Mini bocadillos de jamón serrano con tomate y aceite de**

**oliva:** Panecillos rellenos de jamón serrano, tomate fresco y un toque de aceite de oliva.

## **Ensalada de tomate y mozzarella con albahaca:**

Tomate fresco, mozzarella de búfala y hojas de albahaca, aliñados con aceite de oliva.

## **Frittata de espinacas y queso feta:**

Tortilla esponjosa hecha con espinacas, queso feta y hierbas aromáticas.

## **Tostadas de aguacate con huevo pochado:**

Pan tostado con aguacate en láminas y huevo pochado por encima.

## **Frutas de temporada:**

Variedad de frutas frescas y coloridas.

## **Selección de repostería artesanal:**

Croissants, magdalenas y mini pasteles recién horneados.

## **Café, té y zumos:**

Bebidas para todos los gustos.



# Brunch

Gourmet

41€ por persona



**Mini croissants de salmón ahumado y crema de queso:** Croissants rellenos de salmón ahumado y una suave crema de queso.

**Tostadas de pan de centeno con aguacate y salmón gravlax:** Pan de centeno con aguacate en láminas y salmón marinado eneldo.

**Huevos benedictinos con salsa holandesa:** Huevos pochados sobre muffins ingleses, jamón y cubiertos con salsa holandesa.

**Tabla de quesos premium y embutidos selectos:** Variedad de quesos gourmet y embutidos de alta calidad.

**Mini quiches de mariscos:** Deliciosas mini quiches rellenas de mariscos y vegetales.

**Selección de postres gourmet:** Tartas individuales, petit fours y otras delicias dulces.

**Café de especialidad, té y zumos naturales**

# Brunch

## Extras



### Extras:

Leche vegetal (soja/avena/almendra) 1L 3€

Mini de tortilla de patata o longaniza 2€

Mini sandwich vegetal de pollo o atún. 2,50€

Mini croissant de mantequilla o ensaimada 1€

Muffin de manzana o yogurt 2€

Mini croissant de chocolate 1,50€

Mini chuchos de chocolate o crema 2€

Cuadrados de brownie 2€

Vasito de yogurt griego con coulis de frambuesa 3€

Wrap vegetal de salmón ahumado 4€

# Servicios Complementarios



### EXTRAS COMESTIBLES:

Máquina de café

Barra de ostras y champagne

Candy bar con una variedad de dulces. (Incluye: mesa, mantel, fuentes y recipientes de cristal, decoración, surtido de pasteles, trufas y golosinas variadas)

Fuente de chocolate

Carrito de palomitas y algodón de azúcar

Helados

Tarta personalizada

Estación de comida para personas con alergias alimentaria



### OPCIÓN BIODEGRADABLE

(Vaso refresco, vaso café, plato, cubiertos de madera/ bambú, servilletas, cubremanteles)



### MOBILIARIO:

Mesas

Sillas

Fundas de sillas

Manteles

Faldón con velcro

Vajilla, cubertería y cristalería

Carpa

Sombrilla

Estufas Exterior

Cubos para residuos

Transporte



### CRISTALERÍA:

(Copas de vino, vasos de agua, copas de cóctel, vasos altos, copas de cerveza, flautas de champán (copas de champán), vasos de chupito, vasos de café y té.



### CRISTALERÍA PARA BARRA LIBRE:

(Vaso ancho, copa de balón) Otras necesidades: Ceniceros, Champañera, Centros de mesa y decoración, Candelabros e Iluminación para mesa, Cubitera hielo



## **CONTRATACIÓN DE PERSONAL:**

Cocinero  
Camareros multilingües  
Chef para Showcooking  
Sommelier  
Barman especializado  
Staff o personal de apoyo  
Coordinador de eventos  
Personal de seguridad  
Personal de limpieza  
Azafatas y anfitriones  
Camarógrafos y fotógrafos  
Personal de montaje y desmontaje  
Animadores o artistas



## **DEGUSTACIONES:**

Degustación de caviar  
Degustación de gin tonic  
Degustación de tartar  
Degustación de sushi  
Degustación de aceites de oliva  
Degustación de chocolate  
Degustación de quesos artesanales  
Degustación de bebidas artesanales  
Degustación de quesos y vinos  
Degustación de cafés



**DJ**



## **TRADUCTORES O INTÉRPRETES**



## **ENTRETENIMIENTO:**

Música en vivo  
Servicio de guardería para niños  
Animación para entretener a los invitados  
Photobooth o área de fotos divertidas  
Estación de juegos o actividades interactivas  
Show de bartender haciendo malabares con las botellas  
Actividades de team building para los invitados  
Servicio de sommelier para guiar en la elección de vinos  
Animadores o magos para entretener a los niños  
Photocall con accesorios temáticos  
Fuegos artificiales al final del evento  
Entretenimiento en vivo como magos, músicos o caricaturistas



## **OTROS:**

Servicio de transporte para los invitados  
Decoración floral temática  
Servicio de traducción para invitados de diferentes idiomas  
Iluminación especial para crear un ambiente único



## TEAM BUILDING

"En el Gran Catering" se enorgullece de ofrecer una amplia variedad de más de 100 actividades de Team Building para satisfacer las necesidades y objetivos únicos de nuestros clientes. Creemos que fortalecer la colaboración, la comunicación y la cohesión en los equipos es esencial para el éxito en cualquier organización. Por lo tanto, hemos desarrollado un extenso catálogo de actividades diseñadas para inspirar, motivar y crear lazos más fuertes entre los miembros de su equipo.

Visita todas nuestras actividades en:

[elgrancatering.com/top-100-actividades](http://elgrancatering.com/top-100-actividades)

# Condiciones de contratación



## MÍNIMOS DE CONTRATACIÓN:

Coffee break: 40 personas

Brunch: 30 personas

Cocktail: 30 personas

Buffet: 100 personas

Catering de gala/congreso: 100 personas

Catering Boda: 100 personas

Aperitivos Mínimo: 500€

Vino de honor: 30 personas

Carnes a la brasa: 50 personas

Paellas: 50 personas

En caso de ser menor cantidad, el precio del menu se incrementará en +3,50€ por cada persona hasta llegar al mínimo.



## LOS PRECIOS INCLUYEN

Todo el menaje desechable necesario (platos, vasos, cubiertos, servilletas).



## LOS PRECIOS NO INCLUYEN

I.V.A.

Personal y transporte (consultar precios)



## CONDICIONES GENERALES

El menú está presupuestado para un **mínimo de personas** según el menú.

El precio del menú se incrementa en +3,50€ por cada persona hasta llegar al mínimo del menú seleccionado.

Las **bebidas** utilizadas por el catering en barra libre son para el consumo de los clientes durante el evento. Una vez finalizado el mismo ya no estarán a disposición del cliente.

En el caso que el cliente proporcione **alimentos/bebidas ajenos** al Gran Catering deberá facilitar la siguiente documentación: Registro sanitario e informe de trazabilidad de dichos alimentos o bebidas.

El Gran Catering no se hace responsable de los posibles danos y perjuicios ocasionados por las **condiciones meteorológicas** del día del evento, así como de la **imposibilidad de la celebración** del mismo por causas imputables al cliente, tales como la difícil accesibilidad o la falta de suministro de las potencias eléctricas necesarias.



La **zona de trabajo**, donde se instalara la cocina del catering, puede ser una cocina, un almacén, un garaje etc. Debe ser una zona techada, resguardada, despejada y con algún enchufe a menos de 25 metros.

El **mobiliario** se recoge después de acabar el evento salvo que se contrate recogida para otro día.



#### **CONDICIONES DE CONTRATACIÓN/ CANCELACIÓN**

Si se produce el primer pago y se cancela el evento antes de las 72 hs previas al servicio, se devolverá el 50% del importe pagado.

Si se cancela el evento 48 hs antes del servicio, no se devolverá el importe abonado con anterioridad.

El servicio se confirmará mediante la firma del presupuesto y contrato de condiciones que deberá ser enviado al correo electrónico **clientes@elgrancatering.com**, junto con el resguardo de la transferencia realizada en concepto de Reserva.



#### **FORMA DE PAGO:**

Para hacer la reserva se solicita el 50% del importe del servicio. El resto del pago se realizara 7 días antes del evento en efectivo o bien mediante transferencia bancaria al fijarse el número final de comensales. De existir gastos adicionales, se facturarán una vez finalizado el evento. Los comprobantes de transferencia deberán ser enviados a **facturacion@elgrancatering.com**