



El Gran
CATERING



¡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.

Jamón para eventos y empresas

Cortador de Jamón

**Jamón:**

Seleccionados personalmente

Cortador de jamón:

Todos nuestros cortadores tienen título profesional de cortador de jamón obtenido en las escuelas oficiales.

Tiempo de corte:

Entre 2 y 3 horas por jamón.

Precio del corte:

200 € por cada jamón que se corte/ 150 € por cada jamón extra.

Desplazamientos:

Consultar costes

2

Jamón Denominación de Origen Teruel

(+28 meses)

180€



Textura jugosa, sabor dulce y persistente.

ORIGEN: Teruel

RAZA: 50% Duroc + 50% Landrace o Large White

ALIMENTACIÓN: Cereales cultivados en la provincia de Teruel

CURACIÓN MÍNIMA: 30 meses

3

Jamón de cebo de campo Ibérico
50% raza ibérica 'QUERCUS'

(Salamanca- Suave, elegante)

299€



Jamón de sabor suave y agradable

PROCEDENCIA: SALAMANCA (Bejar)

PORCENTAJE RACIAL: 50"% RAZA IBÉRICA

Jamón de Bellota 100% Ibérico**(D.O.Guijuelo - Suave, gustoso)****299€**

Jamón de Bellota 100% ibérico raza ibérica, con un mínimo de 40 meses, con aromas delicados y sabor dulce y duradero, carne untosa que se deshace en el paladar. Tras una elaboración artesanal y maduración lenta se obtiene uno de los grandes tesoros de Guijuelo-Salamanca.

RAZA: 100% ibérico

ALIMENTACIÓN: Frutos silvestres del bosque, cereales y bellota

CURACIÓN MÍNIMA: 40 Meses

5

Jamón de Bellota 100% Ibérico DEHESA DE SOLANA

(EXTREMADURA, Delicado, elegante)

460€



Jamón 100% ibérico de Bellota Dehesa de Solana (Brida negra), procede de Herrera de Alcántara (Cáceres), dentro del Parque Natural del Tajo Internacional, reserva de la biosfera. Procedente de cerdos 100% ibéricos, nacen, crían y se desarrollan al aire libre, haciendo ejercicio y alimentándose de hierbas y piensos nobles que son elaborados dentro de la propia finca, para finalizar el engorde con bellotas y hierbas naturales en la época de montanera. La finca Dehesa de la Solana tiene más de 6.000 hectáreas de terreno, otorgando un mínimo de 2 a 4 hectáreas por cerdo, dato muy importante para la elaboración de un producto de máxima calidad.

RAZA: 100% ibérico puro

ALIMENTACIÓN: Bellotas, frutos silvestres del bosque y hierbas aromáticas

CURACIÓN MÍNIMA: 40 Meses

6

Jamón de bellota 100% ibérico CINCO JOTAS

(ANDALUCÍA) Intenso, potente

699€



El Jamón 5J posee un aroma persistente, un sabor y bouquet incomparable. Pezuña negra y caña muy fina. Su corte tiene un color uniforme con múltiples brillantes vetas de grasa infiltrada, su resultado será una jugosidad, aroma y sabor inconfundibles de la zona de Huelva. Al ser jamones 100% puros (con 5 generaciones de pureza) se consigue una regularidad muy alta de producto ya que el animal puro asimila mejor la bellota.

RAZA: 100% ibérico puro

ALIMENTACIÓN: Bellotas, frutos silvestres del bosque y hierbas aromáticas

CURACIÓN MÍNIMA: 40 Meses

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

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**