



El Gran
CATERING

ÍNDICE



Presentación del Gran Catering.....	03	Catering de gala/congreso.....	39
Nuestra filosofía.....	04	Catering Boda.....	43
Sostenibilidad.....	05	Aperitivos.....	52
Coffee break.....	06	Vino de honor.....	60
Brunch.....	14	Carnes a la brasa.....	63
		Paellas.....	66
Cóctel:		Extras	
Cóctel frío y caliente.....	20	Cortador de jamón.....	71
Cóctel healthy.....	26	Food truck.....	77
Cóctel para niños.....	29	Barra libre.....	80
Cóctel veggie.....	30	Coctelería profesional.....	83
		Servicios Complementarios	
Buffet		Mobiliario, degustaciones y otros.....	89
Buffet healthy.....	32	Condiciones de contratación.....	92
Buffet ejecutivo.....	35		
Buffet veggie.....	38		



¡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.

Aperitivos

Aperitivos

Estandar Fríos



Parte 1

1. Mini Empanada gallega - 2,5 €
2. Mini Sandwich Atún - 2,0 €
3. Mini Sandwich Atún con tomate - 2,2 €
4. Mini Sandwich Cangrejo - 2,5 €
5. Mini Sandwich Chorizo - 2,0 €
6. Mini Sandwich de verduritas al curry - 2,2 €
7. Mini Sandwich Ensaladilla - 2,0 €
8. Mini Sandwich Mixto - 2,2 €
9. Mini Sandwich Paté - 2,0 €
10. Mini Sandwich Pavo - 2,2 €
11. Mini Sandwich Pollo trufado - 2,5 €
12. Mini Sandwich Queso con nueces - 2,2 €
13. Mini Sandwich Roquefort - 2,5 €
14. Mini Sandwich Salami - 2,2 €
15. Mini Sandwich Salmón - 2,5 €
16. Mini Sandwich Tortilla - 2,0 €
17. Mini Sandwich Vegetal - 2,0 €

Aperitivos

Estandar Fríos



Parte 2

18. Mini Sandwich Verduritas al curry - 2,2 €
19. Mini Sandwiches de pavo, mostaza y pepinillo - 2,5 €
20. Macarrones rellenos de mousse de aceitunas - 2,5 €
21. Macarrones rellenos de verduritas al curry - 2,5 €
22. Tostadita de Atún con alcaparras - 2,2 €
23. Blinis de salmón ahumado y crema de queso fresco - 2,8 €
24. Queso manchego puro de oveja - 2,5 €
25. Blinis con salmón ahumado y crema de caviar - 3,0 €
26. Tartaletas de ensaladilla rusa y caviar de salmón - 3,0 €
27. Brochetas de tomatitos cherry con queso mozzarella y salsa de orégano - 2,5 €
28. Chupito de gazpacho - 2,2 €
29. Crepes de cangrejo ruso - 2,8 €
30. Crudité con salsa de roquefort - 2,5 €
31. Tartaleta de salmón con espárragos trigueros - 2,8 €
32. Tostaditas de torta de casar y membrillo - 2,8 €
33. Tostas de anchoas con aceituna - 2,5 €
34. Chupito de crema de almendras con uvas y virutas de jamón - 3,0 €

Aperitivos

Estandar Fríos



Parte 3

35. Rollitos de trigueros con mostaza dulce - 2,5 €
36. Tomatitos cherry rellenos de salmorejo - 2,2 €
37. Cucharita de mero marinado al aceite de oliva virgen y puré de manzana - 2,8 €
38. Cucharita de salmón marinado - 2,8 €
39. Mousse de pimientos de piquillo con ventresca de atún - 2,5 €
40. Tartaleta de salmorejo con huevo frito de codorniz - 2,8 €
41. Brochetas de huevos de codorniz y langostinos con salsa tártara / rosa - 3,0 €
42. Jamón de Jabugo con picos de Jerez - 4,0 €
43. Carpaccio de buey relleno de verduras al curry - 3,5 €
44. Emparedados de sardina con mousse de ventresca de atún - 3,0 €
45. Espárragos trigueros envueltos en salmón ahumado con crema de caviar - 3,5 €
46. Tostada de sobrasada con huevito de codorniz - 3,0 €
47. Tartaletas de salmorejo con brandada de bacalao / a la luz de la cebollita crujiente / ventresca de atún - 3,5 €
48. Lasaña de foie de pato y membrillo caramelizado - 4,0 €
49. Brioche con foie crujiente al azúcar moreno - 3,8 €
50. Brioche con foie y manzana caramelizada - 3,8 €
51. Brioche con foie y membrillo - 3,8 €
52. Canapés de foie con frambuesa - 3,5 €
53. Brochetas de pavo y puerro al estilo japonés - 3,2 €

Aperitivos

Estandar Calientes



1. Calabacines rellenos de sobrasada - 3,0 €
2. Calamares(rebozados) - 3,2 €
3. Cazuelita de minichoricitos - 2,8 €
4. Croquetas de setas - 2,5 €
5. Croquetas(variadas) - 2,5 €
5. Croquetitas de espinacas y txangurro - 2,8 €
7. Escalopines de pavo - 3,0 €
8. Rollitos de primavera rellenos de morcilla - 2,8 €
9. Brochetas de lomos de cerdo ibérico y tomate al estilo moruno - 3,5 €
10. Quiche de txangurro gratinada con salsa holandesa - 3,5 €
11. Raviolis de espinacas y Mascarpone empanados - 3,0 €
12. Rollitos de primavera rellenos de queso de cabra con salsa de arándanos/frambuesas - 3,2 €
13. Morcillas(hojaldradas) - 2,8 €
14. Pimientos del piquillo rellenos de merluza - 3,2 €
15. Mini pizza de jamón y queso - 2,5 €
16. Rollitos de primavera rellenos de langostino con zanahoria rallada y cebollita pochada - 3,2 €
17. Minitortillas de patata con calabacín/morcilla/ pimiento/berenjena/alcachofa - 2,8 €
18. Quiche de puerro y gambas - 3,0 €
19. Mini hamburguesas con ensalada de pimientos - 3,0 €
20. Canapés de solomillo de cerdo con salsa de mostaza a la antigua - 3,2 €
21. Bastoncitos de rape con salsa tártara - 3,5 €
22. Brochetas de gambas en tempura - 3,5 €
23. Chupa-Chups de codorniz a la reducción de soja y miel - 3,2 €
24. Pencas rellenas de jamón ibérico y queso cheddar en tempura - 3,5 €
25. Tartaletas de brandada de txangurro gratinadas al parmesano - 3,5 €

Aperitivos

Premium Fríos



1. Vasito de crema de aguacate con camarones y crujiente de quinoa - 3,5 €
2. Tartaleta de salmón ahumado con crema de eneldo y caviar de trucha - 4,2 €
3. Mini taco de atún a la parrilla con salsa de mango y aguacate - 3,0 €
4. Canapé de carpaccio de ternera con rúcula y parmesano - 3,0 €
5. Mini rollitos de pepino rellenos de hummus y vegetales frescos - 2,2 €
6. Blinis de remolacha con crema de queso de cabra y nueces caramelizadas - 3,2 €
7. Brocheta de mango, langostinos y menta con salsa de maracuyá - 4,0 €
8. Tosta de focaccia de tomate seco y tapenade de aceitunas - 2,3 €
9. Tártaro de salmón fresco con aguacate y caviar de trucha - 5,0 €
10. Vasito de gazpacho de sandía con langostinos a la parrilla - 4,5 €
11. Cucharita de tartar de atún rojo con soja y jengibre - 4,8 €
12. Tosta de foie gras con chutney de higos y reducción de Pedro Ximénez - 6,5 €
13. Mini quiche de salmón ahumado y espárragos - 3,8 €
14. Brocheta de langostinos y vieiras a la parrilla con salsa de maracuyá - 6,0 €
15. Canapé de carpaccio de ternera con trufa y lascas de parmesano - 5,5 €
16. Vasito de crema de aguacate con camarones y crema de cítricos - 4,2 €
17. Mini tacos de cangrejo real con guacamole y cebolla morada - 5,8 €

Aperitivos

Premium Calientes



1. Croquetas de queso manchego y jamón ibérico (2 uds) - 2,5 €
2. Churros de calamar con alioli de tinta de calamar (2 uds) - 2,8 €
3. Pizzetas de champiñones y trufa con crujiente de parmesano - 3,3 €
4. Mini empanadillas de cordero con hierbas provenzales (2 uds) - 3,0 €
5. Brocheta de solomillo de cerdo glaseado con salsa de mostaza - 3,5 €
6. Mini quiche de espinacas y queso feta - 2,8 €
7. Rollitos vietnamitas rellenos de gambas y verduras frescas - 3,2 €
8. Bolitas de patata rellenas de queso cheddar y jalapeños - 2,7 €
9. Mini hamburguesas de ternera con cebolla caramelizada - 3,0 €
10. Tapa de albóndiga de buey en salsa de vino tinto - 3,3 €
11. Croquetas de jamón ibérico con corazón de queso brie (2 uds) - 3,5 €
12. Mini empanadillas de bogavante y champiñones (2 uds) - 5,0 €
13. Tacos de pulpo a la parrilla con alioli de azafrán - 5,2 €
14. Brocheta de solomillo de ternera con reducción de Pedro Ximénez - 6,0 €
15. Bollitos de pato confitado con salsa de frutos rojos - 5,5 €
16. Mini quiches de espinacas, queso de cabra y nueces caramelizadas - 4,0 €
17. Croquetas de trufa negra y setas silvestres (6 uds) - 6,8 €
18. Mini hamburguesas de wagyu con cebolla caramelizada - 6,5 €
19. Canapé de steak tartar con yema de codorniz y tostada de centeno - 7,0 €

Aperitivos

Bandejas para compartir (5-6 personas)



1. Bandeja de jamón ibérico de bellota con picos (300 gr) - 40€
2. Bandeja de quesos selectos con mermeladas y panes artesanales (250 gr) - 35€
3. Bandeja de salmón ahumado con blinis y crema agria (250 gr) - 40€
4. Bandeja de foie mi cuit con confitura de higos y tostadas (200/300 gr) - 45€
5. Bandeja de embutidos artesanales con panes de la región (300 gr) - 25€
6. Bandeja de carpaccio de ternera con rúcula y parmesano (250 gr) - 30€
7. Bandeja de langostinos cocidos con salsa cocktail y limón (250 gr) - 35€
8. Bandeja de ceviche de pescado blanco con tostaditas (250 gr) - 28€
9. Bandeja de ostras frescas con limón y salsa mignonette (6 uds) - 80€
10. Bandeja de paté de mariscos con tostadas y encurtidos (250 gr) - 32€
11. Bandeja de antipasto mediterráneo con aceitunas, tomates secos y mozzarella (250 gr) - 28€
12. Bandeja de sushi variado con salsa de soja y jengibre (24 piezas) - 45€
13. Bandeja de hummus y dips de vegetales con pan pita y nachos (250 gr) - 25€
14. Bandeja de albóndigas caseras con salsa de tomate y hierbas (300 gr) - 30€
15. Bandeja de alitas de pollo a la barbacoa con bastoncitos de apio (250 gr) - 28€
16. Bandeja de brochetas de pollo al estilo teriyaki (250 gr) - 35€
17. Bandeja de mini hamburguesas gourmet con salsas especiales (300 gr) - 40€
18. Bandeja de fingers de queso brie empanados con salsa de frutos rojos (250 gr) - 32€
19. Bandeja de camarones en tempura con salsa agridulce (250 gr) - 38€
20. Bandeja de croquetas variadas con salsas de acompañamiento (250 gr) - 25€
21. Bandeja de crudités de vegetales frescos con hummus y aderezos (250 gr) - 22€
22. Bandeja de patatas bravas con salsa alioli y salsa brava (250 gr) - 20€
23. Bandeja de calamares a la romana con salsa tártara (250 gr) - 28€
24. Bandeja de mini empanadas rellenas de carne, pollo y verduras (12 uds) - 30€

Paellas

Paellas

Por ración



Parte 1

Arroz Negro: Una paella distintiva y deliciosa, conocida como «arroz negro», elaborada con tinta de calamar para darle su característico color oscuro. Esta paella combina el sabor marino con los aromas de la brasa, creando una experiencia única y sabrosa. 11 eur/ración

Risotto de Setas: Un platillo cremoso y reconfortante, el risotto de setas combina el arroz con una variedad de setas, logrando una textura suave y sabores ricos en cada bocado. 10 eur/ración

Arroz del Señoret: Una opción elegante y sofisticada, el arroz del señoret incluye mariscos pelados, lo que permite a los comensales disfrutar de los sabores marinos sin preocuparse por las cáscaras. 12 eur/ración

Arroz de Carne y Boletus: Una combinación de sabores terrosos, este arroz combina la ternura de la carne con la intensidad de los boletus, creando una experiencia culinaria robusta y satisfactoria. 12 eur/ración

Arroz de Pato y Setas: Esta paella fusiona el sabor único del pato con la profundidad de las setas, proporcionando un perfil de sabor audaz y equilibrado. 14 eur/ración

Paella Valenciana: La paella clásica de la región de Valencia, combina conejo, pollo y verduras con arroz, resaltando la tradición y los sabores auténticos de la cocina valenciana. 11 eur/ración

Paellas

Por ración



Parte 2

Paella de Mariscos: Una explosión de sabores marinos, esta paella combina una variedad de mariscos como camarones, mejillones y calamares con el arroz, creando una experiencia fresca y deliciosa. 12 eur/ración

Paella de Pato y Alcachofas: La combinación de la carne de pato y las alcachofas aporta una mezcla de sabores tiernos y aromáticos, realizados por el toque de la brasa. 14 eur/ración

Paella de Secreto, Setas y Foie: Una paella de lujo que incorpora el secreto ibérico, setas y foie gras, creando una experiencia gourmet y lujosa en cada bocado. 17 eur/ración

Paella de Coliflor y Bacalao: Una opción única para los amantes de la verdura y el pescado, esta paella combina la textura delicada del bacalao con el sabor de la coliflor. 11 eur/ración

Paella de Pato y Calabaza: La carne de pato y la calabaza se unen en esta paella, creando un equilibrio entre lo salado y lo dulce, con una presentación visualmente atractiva. 14 eur/ración

Paella de Bogavante: Un verdadero manjar, esta paella incluye bogavante fresco cocido sobre el arroz, aportando una experiencia culinaria lujosa y deliciosa. 12 eur/ración

Paellas

Por ración



Parte 3

Paella de Secreto, Setas y Ajos tiernos: La combinación de sabores intensos del secreto ibérico, las setas y los ajos tiernos resulta en una paella rica en sabor y textura. 11 eur/ración

Paella de Mariscos y Espinacas: La frescura de los mariscos se complementa con la saludable espinaca, creando una paella equilibrada y nutritiva. 12 eur/ración

Paella de Verduras: Una opción vegetariana que resalta la frescura y variedad de las verduras, logrando un plato lleno de color y sabor. 10 eur/ración

Paella de Chipirón con Espárragos y Ajos Tiernos: Esta paella combina el sabor suave del chipirón con la frescura de los espárragos y el toque aromático de los ajos tiernos. 12 eur/ración

Paella Señoret de Pollo y Setas: Una variante del arroz del señoret, esta paella incorpora pollo y setas, logrando una combinación de sabores ricos y satisfactorios. 11 eur/ración

Paella de Costillas, Alcachofa y Pimiento: La paella de costillas de cerdo se complementa con alcachofas y pimientos, creando una experiencia de sabores contrastantes y deliciosos. 12 eur/ración

Barra libre

Nuestro servicio de Barra Libre para empresas y eventos está diseñado para proporcionar a tus invitados una experiencia excepcional de bebidas y coctelería en tu evento. Aquí te presento los detalles de nuestro servicio:

Barra libre

Estándar



Cerveza (San Miguel, Estrella Galicia, Mahou Cinco Estrellas, Cruzcampo)

Vino tinto y blanco

Bebidas espirituosas básicas como vodka, ron, ginebra y whisky

1. Absolut Vodka
2. Smirnoff
3. Bacardi Superior
4. Captain Morgan Original Spiced
5. Beefeater Gin
6. Gordon's Gin
7. Johnnie Walker Red Label
8. Jameson Irish Whiskey
9. Jack Daniel's Old No. 7
10. Jim Beam

Refrescos y sodas

Agua mineral

- **Precio 2 horas:** 22 €/ persona / 15 € por hora extra

- **Barra libre jóvenes (10 a 18 años):** No alcohol/ 9 € por hora

- **Para niños (menos de 10 años):** gratis si son menos del 10% de adultos, si son más, 7€ por niño (2 horas).

Barra libre

Premium

Precio 2 horas:

30 € persona / 25 € por hora extra



Cervezas artesanales o importadas (Heineken, Guinness, Paulaner, San Miguel, Estrella Galicia, Mahou Cinco Estrellas, Cruzcampo)

Vinos de alta calidad y etiquetas selectas

Una selección más amplia de **licores de primera categoría** (por ejemplo, whisky de malta, tequila añejo, ron premium, ginebra premium, etc.)

1. Grey Goose Vodka
2. Belvedere Vodka
3. Tanqueray London Dry Gin
4. Bombay Sapphire Gin
5. Chivas Regal 12 Whisky
6. Glenfiddich 12 Whisky
7. Hendrick's Gin
8. Ketel One Vodka
9. Monkey Shoulder Whisky
10. Diplomático Mantuano Rum

Refrescos y sodas premium.

Agua con gas y agua mineral de marcas reconocidas.

Coctelería profesional



¡Descubre el arte de la coctelería profesional con nuestro exclusivo servicio para empresas y eventos! En El Gran Catering, nos enorgullece ofrecer una experiencia única y emocionante que añadirá un toque de sofisticación y diversión a cualquier ocasión especial. Nuestro servicio de coctelería profesional está diseñado para elevar tus eventos a un nivel superior y dejar una impresión duradera en tus invitados.

- **Exquisita Variedad de Cócteles:** Nuestro equipo de bartenders altamente capacitados domina una amplia gama de cócteles, desde los clásicos intemporales hasta las creaciones de autor más innovadoras. Ya sea que desees sorprender a tus invitados con cócteles tradicionales o deleitarlos con mezclas originales y audaces, tenemos la selección perfecta para satisfacer todos los gustos.

- **Ingredientes de Calidad:** Utilizamos ingredientes frescos y de alta calidad para garantizar que cada cóctel sea una obra maestra de sabor y equilibrio. Desde las frutas más jugosas hasta las mezclas premium de licores, cuidamos cada detalle para crear una experiencia sensorial inigualable.

- **Personalización a Medida:** Entendemos que cada evento es

único, por lo que adaptamos nuestro servicio de coctelería para cumplir con tus deseos y necesidades específicas. Trabajamos contigo para seleccionar los cócteles que mejor se adapten al estilo y tema de tu evento, creando una experiencia personalizada que tus invitados recordarán.

- **Elegante Presentación:** La presentación es fundamental. Nuestros bartenders no solo son expertos en la preparación de cócteles deliciosos, sino que también se esfuerzan por crear una experiencia visualmente impresionante. Desde la elección de cristalería elegante hasta la decoración artística, cada cóctel es una obra de arte visual.

- **Entretenimiento en Vivo:** Nuestros bartenders no solo preparan cócteles, ¡también brindan entretenimiento! Disfruta viendo cómo crean cócteles con destreza y estilo, agregando un elemento interactivo a tu evento y manteniendo a tus invitados cautivados.

- **Ambiente Sofisticado:** Crear un ambiente sofisticado es esencial para un servicio de coctelería profesional. Nuestro equipo se asegurará de que la zona de coctelería sea atractiva y acogedora, creando un espacio donde los invitados puedan relajarse y disfrutar de una experiencia única.

1

Cóctel

Clásico

Precio 2 horas:

35 € persona / 30 € por hora extra



1. Martini
2. Mojito
3. Margarita
4. Daiquiri
5. Manhattan
6. Old Fashioned
7. Cosmopolitan
8. Negroni
9. Piña Colada
10. Mai Tai

2

Cóctel

Tropical

Precio 2 horas:

35 € persona / 30 € por hora extra



1. Sex on the Beach
2. Blue Lagoon
3. Tequila Sunrise
4. Bahama Mama
5. Pina Colada
6. Hurricane
7. Zombie
8. Mango Tango
9. Strawberry Daiquiri
10. Lava Flow

Cóctel

De autor

Precio 2 horas:

35 €/ persona / 30 € por hora extra



1. Espresso Martini

2. French 75

3. Aviation

4. Paper Plane

5. Penicillin

6. Paloma

7. Bramble

8. Kentucky Mule

9. Last Word

10. Vieux Carré

Cóctel

Sin Alcohol (Mocktails)

Precio 2 horas:

35 € persona / 30 € por hora extra



1. Virgin Mojito
2. Nojito
3. Virgin Piña Colada
4. Shirley Temple
5. Virgin Mary
6. Coconut Cooler
7. Cucumber Sparkler
8. Mango Tango Mocktail
9. Blueberry Lemonade
10. Watermelon Cooler

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**