

MPGV catering



Marta García de la Vega
Ysasi-Ysasmendi
martagvyy@mgvcatering.com
630 793 236

Pachela García de la Vega
Ysasi-Ysasmendi
pachelagvyy@mgvcatering.com
670 300 885



Desayunos y coffee breaks

Diseñe su propio **desayuno o coffee break**. Si lo prefiere, **llámenos y le confeccionamos** el menú de desayuno según **sus necesidades**

Dulce

Bollería mini (0,85 €/ud)

Croissants
Caracolas
Palmeritas
Mini muffins variados
Financiers

Bizcochos (12 €/ud)

Chocolate
Limón
Manzana
Almendras
Naranja

Bandejas de pastas variadas (10 €/ud)

Salado

Sandwiches variados (0,70 €/ud)

Jamón y queso
Pollo con lechuga
Salmón
Atún con mayonesa
Vegetal
Pepino, Roast-Beef.....

Mini medias noches (1,35 €/ud)

Lacón
Espárragos
Vegetal
Sobrasada y mermelada de naranja

Bocaitines

Jamón Ibérico (1,85 €/ud)
Lacón, Vegetal, Pavo, Lomo, Brie
Tortilla (1,40 €/ud)

Mini Croissants rellenos (1,80 €/ud)

Inglés, jamón y queso, salmón, pavo con lechuga...

Tartaletas variadas (1,15 €/ud)

queso azul y pasas, berenjenas con piñones, aguacate....

M^PGV catering

Marta García de la Vega Ysasi-Ysasmendi
martagvyy@mgvcatering.com
630 793 236

Pachela García de la Vega Ysasi-Ysasmendi
pachelagvyy@mgvcatering.com
670 300 885



Desayunos y coffee breaks

Ligero

Bowl de macedonia de frutas natural: 22€/para 6-8 personas

Brocheta de fruta: 1,25€

Brocheta de queso fresco y membrillo: 1,25€

Cazuelita de fruta con yogurt: 1,90€

Cazuelita de fruta del tiempo: 1,80€

Bebidas

Café, té, leche, infusiones: 3,5 €/persona

Zumo natural de frutas: 6 €/litro

Naranja

Piña

Pomelo o frutas variadas

Pedido mínimo: 50€. Se facturarán 15€ adicionales en concepto de elaboración, entrega y montaje. **El precio incluye** menaje de presentación de platos. **Pedidos** con 48h de antelación. **Horario** de entrega: de 8:30 a 11:00 h para los desayunos; de 11:00 a 14:30 h para el resto de servicios. **Servicio de camareros:** consultar según necesidades. **Agua y refrescos:** 3,50€/persona. **Menaje** (vajilla, cristalería...): consultar según necesidades. Los precios no incluyen el IVA aplicable.

M^PGV catering

Marta García de la Vega Ysasi-Ysasmendi
martagvyy@mgvcatering.com
630 793 236

Pachela García de la Vega Ysasi-Ysasmendi
pachelagvyy@mgvcatering.com
670 300 885



Picoteo express, para no interrumpir la reunión, y comer algo rápido e informal

A partir de 20 €/persona

- Bocaditos de merluza con salsa tártara
- Brochetas de salmón con salsa de eneldo
- Brochetas de tomate confitado y mozzarella con pesto
- Cazuelita de albóndigas de ternera
- Cazuelita de pollo al curry
- Cazuelitas de ensaladas variadas
- Croquetas cocktail de ibérico, pollo, puerro o gambas
- Medias noches rellenas
- Mini crêpes (cangrejo, canónigos y nueces)
- Mini hamburguesas
- Mini volovan rellenos (setas, txangurro)
- Pulguitas variadas
- Rollitos de salmón y canónigos
- Rollitos de roast-beef, rúcula y parmesano
- Sandwiches variados
- Tartaletas rellenas (pimientos del piquillo, bacon y queso, puerros y gambas....)
- Tiritas de pollo con salsa de mostaza
- Tortilla de patatas
- Vasito de cremas variadas (frías o calientes)

- Cazuelitas o Brochetas de fruta de temporada
- Delicias de chocolate
- Pastelitos de queso y fresa
- Trufas o helados variados
-

Un menú ajustado a las necesidades de cada momento (ligero, frío o caliente....)

El precio incluye menaje de presentación de platos. Pedido mínimo 140 €. Pedidos con 48h de antelación. Horario de entrega: de 11:00 a 14:30 h
Servicio de camareros: consultar según necesidades. Bebidas: Vino Tinto de Rioja Crianza, Blanco de Rueda, cervezas con y sin alcohol; agua y refrescos.
12€/persona. Menaje (vajilla, cristalería...): consultar según necesidades. Se facturará 15€ en concepto de elaboración, transporte y montaje. Los precios no incluyen el IVA aplicable.

M^PGV catering

Marta García de la Vega Ysasi-Ysasmendi
martagvyy@mgvcatering.com
630 793 236

Pachela García de la Vega Ysasi-Ysasmendi
pachelagvyy@mgvcatering.com
670 300 885



Le proponemos un ejemplo de posibles cocktails.
Llámenos y le ofreceremos una **solución personalizada** a sus necesidades y presupuesto

Copa de Vino Español

Ibéricos con Picos
Queso Manchego con Regañás
Croquetitas de Gambas
Rollitos de Roast-Beef con Rúcula y Queso Parmesano
Trufas de Chocolate

Precio: 22 €/persona

Cocktail nº 1

Jamón Ibérico con Picos
Crema de Alcachofas
Dados de Merluza con salsa Tártara
Croquetitas de Boletus
Cucurucho de Ensalada de Langostinos
Mini Quiches de Cebolla y Queso Emmental
Crêpes de Cangrejo
Mini Hamburguesas dos Salsas
Tartaletas de Limón
Negritos

Precio: 32 €/persona

Cocktail nº 2

Brocheta de Salmón con Patatita y Alcaparra
Crema de Puerros a la Trufa Negra
Montaditos de Manzana y Foie
Pechuguitas Villeroy
Saquitos de Gorgonzola y Nueces
Brochetas de Mozzarella al Pesto y Tomate Confitado
Cazuelitas de Arroz A Banda
Rollitos de Roast-Beef con Rúcula y Parmesano
Empanaditas Criollas Picantes
Uvas envueltas en Queso de Cabra y Sésamo
Brocheta de Fruta del Tiempo
Crêpes de Dulce de Leche

Precio: 38 €/persona

Cocktail nº 3

Jamón Ibérico con Picos
Consomé
Langostinos en Tempura con salsa de Remolacha
Pechuguitas Villeroy
Blinis de Salmón con Nata Agría y sus Huevas
Pizzetas de Berenjenas con Piñones
Croquetas de Merluza
Rollitos de Canónigos y Nueces
Platillo de Causa Limeña
Crêpes de Caviar y Crema
Cucharita de Patata y Huevo de Codorniz
Crema de Mango con Mascarpone
Tarta Helada de Chocolate

Precio: 42 €/persona

Los menús cocktail incluyen vino tinto Rioja Crianza, vino blanco de Rueda, cervezas y refrescos. Menaje y equipo de cocina necesario y servicio de camareros. Duración del cocktail 1 ½ horas. Pedido mínimo 20 personas. Los pedidos se realizarán con 1 semana de antelación. Los precios no incluyen el IVA aplicable.

M^PGV catering

Marta García de la Vega Ysasi-Ysasmendi
martagvyy@mgvcatering.com
630 793 236

Pachela García de la Vega Ysasi-Ysasmendi
pachelagvyy@mgvcatering.com
670 300 885

