

—EST. 2018—
**THE
BACK
OFFICE**
—CATERING—

Dossier 2023



DESAYUNOS

BIENVENIDA

- Café, infusiones, agua y leche.
- Zumo de naranja natural.
- Bizcocho casero de limón o marmolado.
- Sanwichitos mixtos.

COFFEE BREAK

- Café, infusiones, agua y leche.
- Brochetas de fruta.
- Financiers de almendra y frambuesa.
- Mini croissants rellenos.
- Tortillitas de patata
- Pulguitas de jamón con tumaca.

MINI BRUNCH

- Café, infusiones, agua y leche.
- Zumo de naranja natural con frambuesa.
- Bizcocho casero de limón y amapola.
- Bandeja de queso fresco, pavo, jamón ibérico, tumaca y aguacate.
- Tostadas con salmón ahumado, huevo de codorniz y mayonesa a las hierbas.
- Vasito de yogur con granola y frutos rojos.

VEGANO

- Café, infusiones, agua y bebida vegetal.
- Pan de centeno con aguacate, hierbas frescas y tomate seco.
- Galletas de plátano, avena y pasas.
- Mini açai bowl con frutos rojos y semillas.



VINO ESPAÑOL

CASTIZO EXPRESS (duración 45 minutos)

- Gildas.
- Patatas fritas.
- Vermouth y limonada.

VINO 1 (duración 1h)

- Jamón ibérico con picos.
- Surtido de quesos con uvas.
- Tartaletas de hummus.
- Mini tortilla de patata con brava.
- Vino tinto Rioja o Ribera del Duero.
- Vino blanco Rueda.

VINO 2 (duración 1h)

- Crujientes con wasabi.
- Gyozas con salsa de soja y sésamo.
- Brochetas de pollo teriyaki.
- Tartaletas de fruta de la pasión.
- Limonada de jengibre y lemon grass.

VINO 3 (duración 1h)

- Mortadella trufada con grissini.
- Rocas de parmesano.
- Brocheta de ravioli con tomate seco y albahaca.
- Gnocchi con salsa gorgonzola.
- Versión de tiramisú.
- Campari con soda o zumo de naranja.

*Precios desde 22€ a 32€
Consultar propuestas a medida*



COCTEL

APERITIVOS FRÍOS:

- Jamón ibérico cortado a cuchillo con picos.
- Tabla de quesos variados con picos, tostaditas y frutos secos.
- Chupito de: Crema puerros y manzana, Crema maíz y citronella, Crema aguacate y guisantes, Gazpacho andaluz, Gazpacho de melón con jamón o Crema de remolacha.
- Dip de salsa huancaína, guacamole, hummus tradicional, Hummus de remolacha o espinacas, con nachos, pita, crudittes, papas arrugás o en tartaleta.
- Brocheta de ravioli de queso con tomate seco y albahaca.
- Tostadita de Paté de campaña con mostaza y pepinillo.
- Tartaleta de perdiz con chutney de pera.
- Cogollito con ensalada de pollo libanés al za'atar o ensalada de pollo al curry.
- Rollito de ternera asada relleno de rúcula y tomate seco.
- Wrap de ensalada César con pollo.
- Causa limeña con aguacate, cherry y atún.
- Ceviche de corvina con maíz crujiente y puré de camote.
- Tiradito de salmón con maracuyá.
- Pani puri con tataki de atún y dados de aguacate.
- Cono con crema de aguacate y salmón marinado.
- Blini con salmón, crema de eneldo y huevas.
- Pan de semillas con salmón ahumado, huevo duro y brotes verdes.
- Focaccia con calabacín, mayonesa de pesto y tomate seco.
- Focaccia con tomate confitado y sardina ahumada.

APERITIVOS CALIENTES:

- Chupito de crema de coliflor y parmesano, Crema de espárragos, Crema de calabaza, coco y curry, Caldo.
- Brocheta de verduras a la parrilla con vinagreta de tomate y albahaca.
- Patatas revolconas con pulpo y polvo de torrezno.
- Pulpo gratinado con ali oli.
- Croquetas de Jamón, Ají de gallina, Pollo al curry, Espinacas o Puerro confitado.
- Chipirones en tempura con mayonesa de ajo negro.
- Rollito primavera relleno de carne y verduras con soja y sésamo.
- Pastela de ave con canela y azúcar glass.
- Oreo de bacalao.
- Dim sum de langostino con panceta ibérica.
- Langostino panko con salsa agridulce de mango.
- Dados de merluza rebozada con mayonesa de piquillos.
- Brocheta de pez espada marinado.
- Brocheta de tataki de ternera con salsa de mostaza.
- Brocheta de pollo al curry con salsa de yogur y menta.
- Brocheta de pollo teriyaki con cebolleta.
- Po'boy (brioche) de langostino especiado con ensalada de col.
- Mini lobster roll.
- Totopo con pulled pork con cebolla roja encurtida.
- Bao de carrillera al curry amarillo con pepino y cilantro.
- Bao de cochinita pibil y pico de gallo con piña.
- Burrito de pollo a la hondureña con pimiento tricolor.
- Mini Burger con salsa ahumada de bacon.

COCTEL

POSTRES

- Brocheta de frutas.
- Tartaletas de frangipan de pera o frutos rojos.
- Tartaletas de queso con membrillo.
- Dados de brownie de chocolate (con o sin nueces, con oreos)
- Dados de carrot cake con frosting de naranja.
- Dados de tarta de queso con frambuesa.
- Mini tatín de manzana especiada.
- Mini banoffee.
- Mini coulant de chocolate.

PLATO DE REFUERZO: (1 por persona, elegir 1)

- Pollo al curry suave con manzana, coco y arroz basmati.
- Pechuga de pularda rellena de espinacas, piñones y jamón.
- Solomillo de cerdo con salsa de mostaza y setas.
- Carrilleras de cerdo con salsa de oloroso y puré de patata.
- Carrilleras de cerdo al curry thai amarillo con cous cous.
- Risotto de rabo de toro.
- Risotto negro con gambón, vieira y alioli de perejil.
- Dado de merluza al cava con crema de puerro y piquillos glaseados.
- Dado de salmón teriyaki con juliana de judías verdes.
- Dado de salmón con salsa de alcaparras y patatas vapor.

BEBIDA:

Cerveza con y sin, coca Zero/otros refrescos, zumo de tomate y agua con gas y hielo.

Vino blanco Marqués de Riscal y Vino tinto Ribera roble Tarsus o tinto Rioja crianza CVNE.



COMIDA O CENA SENTADA - MENU 1

PRECIO POR PERSONA: A partir de 65€ SIN IVA.

(Mínimo 20 invitados)

PRIMEROS: (elegir 1)

- Ensalada de cherrys con burrata y pesto rojo.
- Ensalada de brotes verdes, salmón ahumado, cítricos y vinagreta de alcaparras.
- Ensalada con langostinos marinados, mango y manzana verde.
- Taboule con garbanzos caramelizados, queso feta y frutos secos.
- Causa limeña con aguacate, atún, tomate y salsa huancaína..
- Verduras a la plancha con vinagreta de tomate y albahaca.
- Parmesana de berenjenas con ravioli de queso de cabra.
- Risotto de setas y trigueros con parmesano y trufa.

POSTRES:

- Coulant de chocolate con frutos rojos y toffee crujiente.
- Pastel de mandarina al cava.
- Tarta tatin.
- Tarta de queso con membrillo.

COMPLEMENTOS:

- Servicio de pan.
- Café e infusiones.

SEGUNDOS: (elegir 1)

- Pollo al curry suave con coco y arroz basmati.
- Pechuga de pularda rellena de espinacas, anacardos y jamón.
- Carrilleras de cerdo con salsa de oloroso y puré de patata.
- Carrilleras de cerdo al curry thai amarillo con cous cous.
- Strogonoff de solomillo ibérico con champiñones.
- Ravioli de rabo de toro con salsa huancaína.
- Estofado de ternera a la jardinera con alcachofas.
- Asado de ternera con salsa cremosa de mostaza y gratén de patatas.
- Merluza en salsa verde con tomates asados.
- Pastel de merluza y gambas con mayonesa de piquillos.
- Salmón a la plancha con salsa de alcaparras y patatas al vapor.
- Salmón teriyaki con juliana de judías verdes, brócoli y edamame.

BEBIDA:

- Cerveza con y sin, refrescos, zumo de tomate, agua con gas y hielo.
- Vino blanco Marqués de Riscal y Vino tinto Ribera roble Tarsus o tinto Rioja crianza CVNE Selección Sumiller.

Incluye: 4 aperitivos, 1 primero, 1 segundo y 1 postre / Se servirá el mismo a todos los invitados.

No incluye: Personal: Cocineros y Camareros. Transporte. IVA 10%. Decoración floral: a partir de 20€

COMIDA O CENA SENTADA - MENU 2

PRECIO POR PERSONA: A partir de 98€ SIN IVA.

(Mínimo 15 invitados)

PRIMEROS: (elegir 1)

- Crema de calabaza con coco y curry y gambones thai.
- Crema de coliflor con salteado de setas, vieira y aroma de trufa.
- Crema de guisante con aguacate, jamón de pato y avellanas.
- Ensalada de tiradito de salmón con maracuyá, brotes tiernos, esferas de mango y cebolleta china.
- Ensalada de rúcula con tataki de atún y vinagreta ponzu a la trufa.
- Causa limeña con tartar de atún nikkei, aguacate, crujiente de maíz morado y alga nori.
- Risotto de erizo con crema de burrata y tinta de calamar.
- Panna cotta de espárragos trigueros con parmesano, chips de ibérico y germinados.
- Carpaccio de gamba roja, brotes de cilantro, mayonesa de wasabi y lima.
- Flor de alcachofa confitada con velo de papada ibérica y ragout de setas y langostinos.

COMPLEMENTOS: incluidos en el menú.

- Servicio de pan.
- Mignardises (trufas).
- Café e infusiones.

BEBIDA:

- Cerveza con y sin, refrescos, zumo de tomate, agua con gas y hielo.
- Vino blanco Marqués de Riscal y Vino tinto Ribera roble Tarsus o tinto Rioja crianza CVNE Selección Sumiller.

SEGUNDOS: (elegir 1)

- Solomillo de ternera asado con salsa de carne, puré de coliflor y chips de remolacha.
- Ravioli de rabo de toro con salsa cremosa de trufa y salteado de setas.
- Carrillera de cerdo ibérico al oloroso con cremoso de patata y maíz.
- Cordero en salsa de miel y especias con cous cous y frutos secos.
- Suprema de pularda rellena de orejones, piñones y foie, con arroz basmati y salsa de Madeira.
- Lasaña de rape y cigalas con salsa de parmesano y pétalos de tomate.
- Lubina con costra de pistachos rellena de verduritas con salsa ligera de marisco y arroz con cilantro y lima.
- Lomo de salmón lacado de teriyaki y pilaf de quinoa y verduras.
- Bonito encebollado con soja, tirabeques y patatas baby.
- Merluza de pincho con crema de espárrago blanco gratinado y cous cous negro de chipirón.

POSTRES:

Tamaño individual excepto la tarta árabe.
Los individuales se pueden alternar eligiendo 2 diferentes.

- Tarta árabe con nata, dulce de leche y almendras caramelizadas.
- Tarta árabe con crema de mascarpone y frutos rojos.
- Tarta fluida de queso con caramelo salado y teja de almendra y chocolate.
- Tarta sablé de limón y merengue.
- Panna Cotta de azafrán con granola de avellanas. Milhojas de crema y nata con frambuesas.
- Tarta fina de manzana con crema inglesa a la canela.

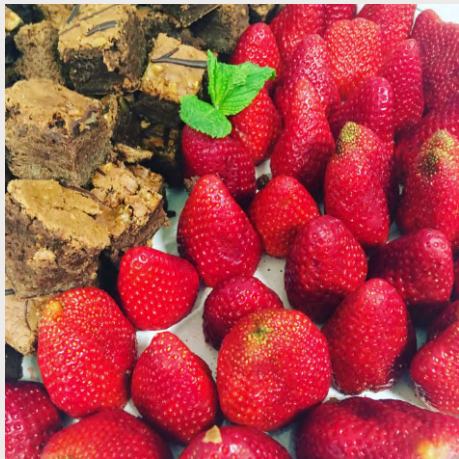
Incluye: 6 aperitivos, 1 primero, 1 segundo y 1 postre / Se servirá el mismo a todos los invitados.
1 Jefe y 1 ayudante de cocina / Transporte incluido dentro de M-30

No incluye: Personal: Camareros / IVA 10%. / Decoración floral: a partir de 20€

EVENTOS



EVENTOS



CONDICIONES CONTRATACIÓN

CONDICIONES GENERALES

Los precios de esta propuesta no incluyen el 10% IVA.

- Se confirmarán los asistentes 5 días antes del evento.
- El número de personas contratadas será el número de personas a facturar y en caso de que el número sea superior a la cifra confirmada • se cobrará por asistente adicional.
- Una vez aceptado el presupuesto: **Devolverlo firmado y sellado por la persona responsable de la contratación.**
- **Para que la reserva de fecha sea efectiva y comience la producción del evento, se abonará el 50% a la aceptación del presupuesto mediante ingreso en cuenta (ES37 0128 0040 0201 0002 8234). Pago del resto del importe 24h antes del servicio.**

En caso de que el evento tuviera que ser anulado se efectuará la devolución de los diferentes pagos atendiendo a este calendario:

- o Hasta 10 días con antelación a la fecha del evento: devolución del 100% de la cantidad abonada.
- o Entre 9 y 6 días con antelación a la fecha del evento: devolución del 40% de la cantidad abonada.
- Los presupuestos tienen una validez de 30 días.

EQUIPAMIENTO

- Resulta conveniente visitar el espacio donde se celebrará el evento, (zona de descarga, zona de montaje, etc...)
- Si el cliente no cuenta con espacio de office, electrodomésticos o mesas de cocina para trabajar, debe notificarlo para poder dar el servicio.
- Se solicitará, en caso de no disponer de office o una zona que pueda convertirse en espacio de trabajo, la reserva de espacio en vía pública por THE BACK OFFICE CATERING S.L. al ayuntamiento competente, esta se debe notificar con más de 20 días antes del evento para la aprobación por parte de la autoridad competente.

SERVICIO

- La hora de comienzo del evento es la que se ha aceptado en el presupuesto. The Back Office Catering S.L no se hace responsable de posibles retrasos por parte de los clientes y el posible coste extra de camareros que pueda suponer.

ALERGENOS

Por favor AVISEN si hay algún alérgico entre los invitados, realizamos menús específicos cumpliendo estrictamente la normativa de manipulación de alimentos,

GRACIAS

ana@tbocatering.com
miguel@tbocatering.com

—EST. 2018—
**THE
BACK
OFFICE**
—CATERING—