

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

NAVIDAD EMPRESAS

2023



PEDIDOS EN TU OFICINA

Entregado en bandejas desechables

APERITIVOS FRIOS (MÍNIMO 6 PERSONAS)

DIPS CON CRUDITES.

- Hummus y Guacamole.
- Bastones de Zanahoria, patatas baby, brócoli, tomates Cherry y Chips Vegetales.

24€

GILDAS TBO.

- Anchoa, boquerón, piparra, aceituna y cebollita.

4€/ud.

JAMÓN CON TOSTADITAS Y TUMACA.

- Jamón Ibérico. - 200 gr.
- Tostaditas caseras y tomate rallado. - 150gr.

30€

TABLA DE IBÉRICOS.

- Lomo, fuet y chorizo. - 200 gr.
- Picos y tostaditas caseras.

30€

TABLA DE EMBUTIDOS.

- Mortadela trufada, cecina y butifarra blanca. - 200 gr.
- Picos y tostaditas caseras.

30€

BODEGÓN DE QUESOS. - 200gr. De cada variedad.

- Queso Manchego curado de oveja, queso Majorero de cabra al pimentón, queso La Peral azul.
- Picos, tostaditas y frutos secos.

30€

ROLLITOS DE ROAST BEEF. - 12ud.

- Láminas finas de lomo de vaca rellenas de rúcula y mayonesa de tomate seco y mostaza.

35€

SÁNDWICHES VARIADOS. - 18ud.

- Sándwich de pollo cocinado a baja temperatura con salsa de pesto.
- Sándwich de mortadela trufada con rúcula y mayonesa.
- Sándwich de cangrejo con chalota y mayonesa de hierbas.

24€

FOCACCIA CALABACÍN A LA PLANCHA. - 18ud.

- Focaccia rellena de calabacín a la plancha con mayonesa de pesto y tomates secos.

20€

ENSALADILLA RUSA CON ATÚN O LANGOSTINOS. - 6ud

- Vasitos de ensaladilla rusa con atún o langostinos, tenedor y regañás.

19/21€

TARTELETA DE BRANDADA DE BACALAO. - 18ud

24€

PEDIDOS EN TU OFICINA

Entregado en bandejas desechables

APERITIVOS CALIENTES (MÍNIMO 6 PERSONAS)

MINI TORTILLAS DE PATATA CON BRAVA. - 18 ud.	20€
MINI QUICHE DE MORCILLA CON MANZANA. - 18 ud.	24€
MINI QUICHE DE PUERRO Y ESPINACAS. - 18 ud.	22€
MINI TEQUEÑOS. - 18 ud. • Tequeños con salsa cilantro.	22€
POLLO FRITO SWEET CHILLI. - 16 ud. • Tiras de pollo empanadas con salsa agripicante.	28€
POLLO A LA BRASA. - 16 ud. • Brocheta de pollo con marinado thai. • Salsa satay.	28€
DUO DE ROLLITOS. - 8ud. + 8 ud. • Rollito vegetal de primavera y Rollito nem de carne. • Salsa de soja y sésamo.	24€
DELICIAS DEL MAR. - 12 ud. + 12 ud. • Langostino Panko y Merluza rebozada. • Salsa de lima y salsa rosa.	30€
MINI CRAB CAKES CON MAYOSIRACHA. - 12 ud.	28€
FOCACCIA CHAMPIÑÓN. - 12 ud. • Foccacia rellena de champiñón salteado con cebolla. • Queso Brie.	20€
MINI HAMBURGUESAS CON SALSA AHUMADA DE BACON. - 6 ud.	28€
BAO DE PULLED PORK CON CEBOLLA ROJA ENCURTIDA. 6 ud.	28€
BAO DE PATO CON PEPINO MARINADO Y CEBOLLETA. - 6 ud.	28€

PEDIDOS EN TU OFICINA

Entregado en bandejas desechables

POSTRES (MÍNIMO 6 PERSONAS)

DADOS DE BROWNIE. - 12ud.	18€
MINI TARTA DE QUESO. - 12ud. • Con base de galleta lotus.	18€
MINI CARROT CAKE CON FROSTING DE NARANJA. - 12ud.	18€
MACARONS VARIADOS. <i>Elige el color de tu empresa, incluso imprime tu logo y rellena del sabor que más te guste:</i> • Fresa, frambuesa, chocolate (blanco, con leche o negro), dulce de leche, pistacho, mango o vainilla.	Pide presupuesto.

BEBIDAS

REFRESCOS. Coca-Cola, Zero, light. Fanta Naranja o limón. Nestea, Aquarius.	1,5€ Lata
ZUMOS. Tomate, naranja, piña.	1,5€ Botellín
AGUA.	1,5€ Botellín o Brick
CERVEZA. Mahou Con o sin gluten. Mahou sin alcohol (tostada).	2€ Lata
VINO. Vino blanco Barbadillo. Vino blanco Marqués de Riscal. Vino tinto Ribera roble Tarsus. Vino tinto Rioja crianza CVNE. Vino rosado Matheus Rose.	10€ 12€ 11€ 10€ 9€

CATERING EN TU OFICINA

Evento con servicio completo

BRUNCH BUFFET *(Mínimo 40 invitados) (1 hora)*

Elegir 4 dulces y 4 salados.

- Bizcocho de nueces y chocolate.
- Bizcocho de mandarina con jengibre.
- Brocheta de pancakes con frutos rojos.
- Brocheta de pancakes con crema de avellanas y chocolate.
- Brocheta de brownie, fresa y nube.
- Carrot cake con frosting de naranja.
- Cup cakes de chocolate con cobertura de Navidad.
- Galletas de mantequilla y de canela con jengibre decoradas.
- Jaffa cake.
- Roscón de Reyes.
- Panettone de chocolate o con pasas y naranja.
- Macarons rellenos de dulce de leche.
- Brocheta de frutas de temporada.
- Brocheta de cherry, mozzarella y albahaca en corona.
- Bandeja de quesos, uvas, frutos secos y panes en forma de abeto.
- Bandeja de quesos, embutidos (salami, mortadela), pepinillos, aceitunas, uvas y panes en forma de abeto.
- Bandeja de salmón ahumado, huevitos de codorniz, blinis, tostaditas, huevas, mantequilla y salsa de eneldo.
- Tostaditas con crema de queso, nueces, pistachos y granada.
- Tostaditas con panacota de espárragos verdes.
- Wraps de pavo, espinacas y cramberrys.
- Wraps de salmón ahumado y huevo con brotes verdes.
- Sándwiches de cangrejo con mayonesa de siracha.
- Focaccia de pastrami con mostaza, tomate seco y pepinillo agridulce.
- Mini tortillas de patata con trufa.
- Mini quiche de puerros, espinacas y bacon.

BEBIDAS

- Chocolate caliente especiado.
- Café, leche (semi, sin lactosa, vegetal).
- Agua caliente e infusiones.
- Zumo de pomelo rosa con fresa.
- Mimosas con o sin alcohol.
- Refrescos con y sin gas.

PRECIO: Desde 40€ por persona.

CATERING EN TU OFICINA

Evento con servicio completo

BUFFET DE APERITIVOS *(Mínimo 40 invitados) (2 horas)*

- Caldo en dispensador de líquidos.
- Ibéricos y embutidos con picos y regañás.
- Quesos del mundo con tostaditas, confituras, uvas y frutos secos.
- Surtido de patés: Campaña, rillete de salmón y setas con tomillo y Marsala.
- Focaccia con tomate confitado y sardina ahumada.
- Focaccia con calabacín, mayonesa de pesto y tomate seco.
- Taboule con garbanzos caramelizados, cítricos y frutos secos.
- Causa limeña con aguacate, atún, tomate y salsa huancaína.
- Totopos con pulled pork y cebolla roja encurtida.
- Mini Wellington de solomillo ibérico o de calabaza.
- Pastel de merluza y gambas en tostaditas con mayonesa de piquillos.
- Pularda rellena de Navidad con puré de batata y salsa de vino dulce *(ofrecida por camareros)*.
- Curry thai de vegetales y lentejas con basmati

POSTRE:

- Tarta de manzana con crema de vainilla.
- Tarta de queso con membrillo.
- Brownie con turrón.

BEBIDA:

- Cerveza con y sin.
- Refrescos.
- Zumo de tomate.
- Agua con gas y hielo.
- Vino blanco Marqués de Riscal.
- Vino tinto Ribera roble Tarsus. o Rioja crianza CVNE.

PRECIO: Desde 48€ por persona.

CATERING EN TU OFICINA

Evento con servicio completo

BUFFET ESPECIAL *(Mínimo 30 invitados) (2 horas)*

PRIMEROS

- Taboule con garbanzos caramelizados, cítricos 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.
- Risotto de setas y trigueros con trufa.

SEGUNDOS

- Pularda rellena de Navidad con puré de batata y salsa de vino dulce.
- Carrilleras de cerdo con salsa de oloroso y puré de patata.
- Strogonoff de solomillo ibérico con champiñones y basmati.
- Pastel de merluza y gambas con mayonesa de piquillos.
- Salmón teriyaki con juliana de judías verdes, brócoli y edamame

POSTRE:

- Tarta de manzana con crema de vainilla.
- Tarta de queso con membrillo.
- Brownie con turrón.

COMPLEMENTOS: *Incluidos en el menú.*

- Servicio de pan
- Café e infusiones.

BEBIDA:

- Cerveza con y sin,
- Refrescos,
- Zumo de tomate,
- Agua con gas y hielo.

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

PRECIO: Desde 68€ por persona.

CATERING EN TU OFICINA

Evento con servicio completo

CÓCTEL NAVIDAD *(Mínimo 25 invitados) (2 horas)*

- Gilda TBO: anchoa, boquerón, piparra, aceituna y cebollita.
- Jamón ibérico cortado a cuchillo con picos.
- Tabla de quesos variados con picos, tostaditas y frutos secos.
- Chupito de crema de coliflor y parmesano.
- Tartaleta de perdiz con chutney de pera.
- Focaccia con tomate confitado y sardina ahumada.
- Pani puri con tataki de atún y dados de aguacate.
- Papas arrugás con salsa huancaína.
- Pulpo gratinado con ali oli.
- Mini Wellington de solomillo ibérico.
- Bao de carrillera al curry amarillo con pepino y cilantro.

POSTRE:

- Tartaletas de queso con membrillo.
- Dados de brownie con turrón.

BEBIDA:

- Cerveza con y sin.
- Refrescos.
- Zumo de tomate.
- Agua con gas y hielo.

- Vino blanco Marqués de Riscal.
- Vino tinto Rioja crianza CVNE.

PRECIO: Desde 45€ por persona.

CONDICIONES - FORMA DE PAGO

Los precios no incluyen el 10% IVA

Se hará entrega a cuenta (ES37 0128 0040 0201 0002 8234),
el 50% del importe total para la confirmación del pedido.
El restante 50% se abonará el día antes de la fecha de entrega.

TRANSPORTE

Transporte a la empresa: 30€ en Madrid dentro de la M30, otras
localizaciones consultar.

IMPORTANTE

Por favor notifiquen posibles alergias o intolerancias
al hacer el pedido, tenemos carta de alérgenos a su disposición.

