

PALACIO NEPTUNO

2026/2027

GRUPO
LA BLONDA




¿QUIENES SOMOS?

Grupo La Blonda nació a finales de los años 90 y, desde entonces, nos hemos especializado en ofrecer un servicio de catering que combina la tradición culinaria con la innovación. Nuestra propuesta gastronómica fusiona recetas clásicas con creaciones vanguardistas e internacionales, logrando una experiencia única en sabor, calidad y presentación.

Cada plato y aperitivo refleja un estilo cuidado, tanto por la excelencia de los ingredientes como por su diseño y puesta en escena.

Contamos con obrador propio, lo que nos permite trabajar con productos frescos y de temporada, además de adaptar y personalizar cada propuesta según el evento o temática.

Nuestra filosofía se sostiene sobre tres pilares fundamentales:

- Calidad absoluta en cada ingrediente y elaboración
- Cocina mediterránea casera, auténtica y sin artificios
- Servicio profesional, cálido y atento en cada detalle



¿QUÉ OFRECEMOS?

Organizamos eventos corporativos de todo tipo fuera de nuestras instalaciones, adaptándonos al espacio, la necesidad y el estilo de cada cliente:

- Desayunos de trabajo
- Presentaciones de producto
- Jornadas formativas
- Cócteles y almuerzos
- Cenas de gala
- Celebraciones internas o de equipo
- Reuniones estratégicas o eventos con clientes

Trabajamos en cualquier espacio autorizado: oficinas, espacios de eventos, rooftops, galerías, coworkings, etc.



NUESTRA COCINA

Ofrecemos una propuesta gastronómica mediterránea, casera y cuidada, con recetas tradicionales y presentación actual.

- Menús estándar que se adaptan a todo tipo de eventos
- Posibilidad de personalización según necesidades
- Opciones vegetarianas, sin gluten y otras dietas
- Trato directo con el cliente para resolver cualquier detalle
- Cocina de alta calidad, sin pretensiones
- Servicio profesional, amable y resolutivo
- Experiencia contrastada en eventos de empresa de hasta 5.000 invitados



COFFEE BREAK

Coffee break

Coffee básico

Café, leche, agua e infusiones
Zum de naranja

Mini croissants
Berlinas de nutella
Sandwichitos de pan de miga con jamón y queso

Duración: 30 minutos

Precio: 16€

4 piezas

Coffee completo

Café, leche, agua e infusiones
Zum de naranja

Mini croissants
Mini napolitanas de chocolate
Brochetas de fruta
Sandwichitos de pan de miga con jamón y queso
Navettes de jamón ibérico con tumaca

Duración: 30 minutos

Precio: 20€

6,5 piezas

Coffee premium

Café, leche, agua e infusiones
Zum de naranja natural

Puesto de aguas de sabores: fresas, limonada y menta

Vasitos de yogur con coulis de frambuesa y muesli
Brochetas de fruta

Bizcocho casero de limón con frutos rojos

Mini croissants

Mini bagels de salmón con salsa de eneldo y rúcula

Sandwichitos de roast beef con mostaza

Brochetas de queso manchego con uva roja

Duración: 30 minutos

Precio: 27€

9 piezas



Condiciones

SERVICIO DE COFFEE BREAK

Duración del servicio: 30 minutos.

Servicio mínimo de 50 personas.

EL SERVICIO INCLUYE

- Barra para servicio de café.
- Mesas rectangulares con mantel de apoyo para posicionar la comida.
- Menaje y cristalería necesarios para el servicio.
- Camareros incluidos a partir de 100 personas, con un ratio de 1 camarero cada 45 asistentes.

EL SERVICIO NO INCLUYE

- IVA.
- En eventos inferiores a 100 personas, el servicio de camarero se cobrará aparte: 180€ / camarero / servicio.
- Mesas altas con mantel: 40 € / unidad.
- Extra de refrescos: 4€/persona
- Extra brocheta de fruta: 2,50€/ud
- Extra botellitas de agua: 2€/ud

VINO ESPAÑOL

Vino español

Vino español sencillo

Chips de verduras

Paletilla de jamón ibérico con picos de Jerez
30gr

Tabla de quesos variados con panecillos, nueces
y uvas 40gr

Sandwichitos de pan de miga de salmón
ahumado con salsa de eneldo

BEBIDAS

Refrescos

Zumo de tomate y de naranja

Agua mineral con y sin gas

Cervezas con y sin alcohol

Vino blanco Viña Mayor verdejo

Vino tinto Viña Mayor crianza

Duración: 45 min

Precio: 34€

8 piezas

Vino español completo

Lomo ibérico de bellota con regañás 30gr

Tabla de quesos variados con panecillos, nueces y
uvas 40gr

Vasito de crema de temporada

Gildas de anchoa y de boquerón

Redondos de tortilla con puerro confitado y
sésamo negro

Mini navettes de salmón con salsa de eneldo y
huevo hilado

Sandwichitos de pan de miga con jamón y queso

Tacos de pollo al curry

BEBIDAS

Refrescos

Zumo de tomate y de naranja

Agua mineral con y sin gas

Cervezas con y sin alcohol

Vino blanco Viña Mayor verdejo

Vino tinto Viña Mayor crianza

Precio: 44€

12 piezas



Condiciones

SERVICIO DE VINO ESPAÑOL

Duración del servicio: 45 minutos.

Servicio mínimo de 50 personas.

EL SERVICIO INCLUYE

- Barra de bebidas.
- Mesas rectangulares con mantel para posicionar la comida.
- Jarrón con verde para la barra
- Menaje y cristalería necesarios para el servicio.
- Camareros incluidos a partir de 100 personas, con un ratio de 1 camarero cada 30 asistentes.
- Hasta un 5% del total de asistentes con intolerancias o alergias alimentarias, siempre que se comuniquen con 72 horas de antelación.
- Montaje y desmontaje

EL SERVICIO NO INCLUYE

- IVA.
- En eventos inferiores a 100 personas, el servicio de camarero se cobrará aparte: 180 € / camarero / servicio (IVA no incluido).
- Mesas altas con mantel: 40 € / unidad.

CÓCTEL

Cóctel 1

Paletilla de jamón ibérico de bellota con picos
Mortadela de Bolonia trufada con grissinis
Tabla variada de quesos con picos, uvas y orejones
Tacos de pollo al curry
Brochetas de salmón marinado con salsa de eneldo
Gildas de anchoa y de boquerón

Vasito de crema de temporada
Coca de verduras

Redondos de tortilla de patata con puerro confitado y sésamo negro
Empanada gallega de atún
Mini hamburguesitas con queso fundido y cebolla caramelizada

Daditos de brownie con azúcar glacé
Brochetas de fruta

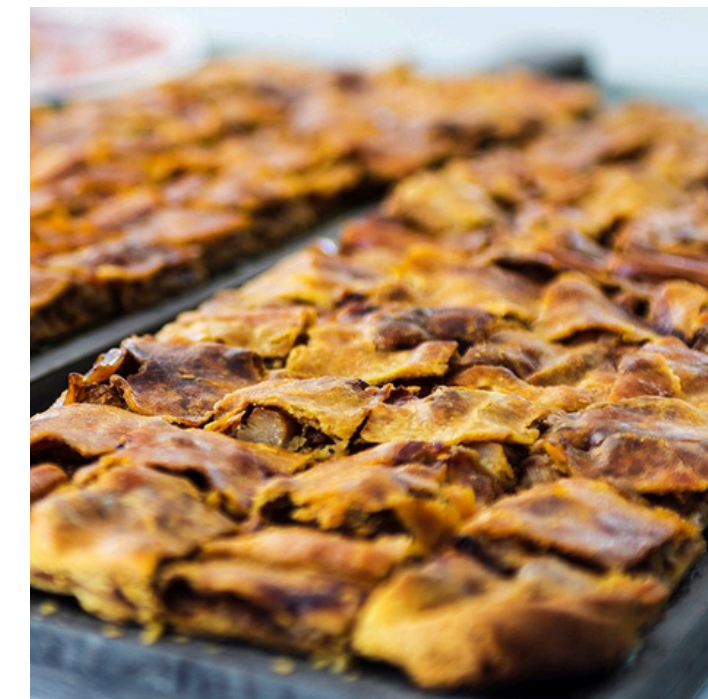
BEBIDAS

Refrescos
Zumos de tomate y de naranja
Agua mineral con y sin gas
Cervezas con y sin alcohol
Vino blanco Viña Mayor verdejo
Vino tinto Viña Mayor crianza

Duración: 1h

Precio: 55€

18 piezas



Cóctel 2

Lomo ibérico de bellota con regañás
Tabla variada de quesos con picos uvas y orejones
Mini sándwichitos de pan de miga con roast beef
Brochetas langostino con huevo de codorniz y mayonesa de wasabi
Panipuri de steak tartar de solomillo con yema curada
Tacos de pollo al curry

Vasitos de crema de temporada
Bao de pato laqueado con salsa Hoisin
Pitas de ternera con verduras y salsa de yogur
Cucharita de risotto de trigueros

Cazuelita de rabo de toro con puré de patata trufado

Pastelitos de limón
Brochetas de fruta

BEBIDAS

Refrescos
Zumos de tomate y de naranja
Agua mineral con y sin gas
Cervezas con y sin alcohol
Vino blanco Viña Mayor verdejo
Vino tinto Viña Mayor crianza

Duración: 1h
Precio: 59€
18 piezas+cazuelita



Cóctel 3

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo con picos

Lomo ibérico de bellota con regañás

Rocas de parmesano con miel de trufa

Panipuri de steak tartar con yema curada

Cucharita de ceviche de langostino y mango

Gildas de anchoa y de boquerón

Totopo de atún rojo Balfegó con guacamole y salsa Yakiniku

Vasito de gazpacho de remolacha con burrata, tomate seco y pesto

Coca de verduras

Daditos de empanada gallega de pollo con manzana

Bocaditos de pulled pork con salsa Kinchi y cebolla morada

Daditos de merluza de pincho a la romana con mayonesa de lima

Baos de pato laqueado con salsa Hoisin

Mini carrot cake

Brochetas de fruta

BEBIDAS

Refrescos

Zumo de tomate y de naranja

Agua mineral con y sin gas

Cervezas con y sin alcohol

Vino blanco Viña Mayor verdejo

Vino tinto LAN crianza

Duración: 1,30h

Precio: 65€

21 piezas



Cóctel 4

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo
Lomito de presa ibérica de bellota con regañás
Tabla variada de quesos con picos, uvas y orejones
Mejillón con crujiente de tapioca y salsa Sriracha
Tacos de carpaccio con rúcula, tomate seco y parmesano
Brioche de foie con mermelada de higos
Brochetas de tataki de atún rojo Balfegó con salsa Yakiniku
Chupito de crema de temporada

Solomillito Wellington
Mini hamburguesitas de ternera con queso azul, mermelada de tomate y rúcula
Huevito de codorniz escalfado con puré de patata trufado y salsa de boletus
Puntas de trigueros con sal maldon
Tartaleta de rabo de toro con puré de zanahoria
Daditos de merluza de pincho a la romana con mayonesa de lima

Cazuelita (1 a elegir):

Ensalada campera
Pularda al estragón con patatas paja
Carrilleras con puré de patata trufado
Verdinas con langostinos
Salmorejo con burrata, tomate seco y pesto

Mini cheesecake
Pastelitos de limón
Trufas de chocolate negro

BEBIDAS

Refrescos
Zum de tomate y de naranja
Agua mineral con y sin gas
Cervezas sin alcohol
Vino blanco Viña Mayor verdejo
Vino tinto LAN Reserva

Duración: 2h
Precio: 74€
26 piezas+ cazuelita



Puestos gastronómicos

BURRATA BAR: Burrata fresca italiana, tomate semi-seco, alcachofitas baby, berenjenas marinadas, rúcula, tapenade de aceituna y piñones. Aliñado con salmorejo, pesto o aceite de trufa. Maridado con Apperol Spritz

CHEESEBAR: manchego, tete de moine, emmental, parmesano, torta del Casar, Afuega'IPituy Ahumado de Pría. Maridado con sidra natural y acompañado con uvas, nueces, frutas, mermeladas y panecillos.

STEAK TARTAR: Tartar de solomillo al gusto con tostas de pan. Maridado con un coctel Pink Lady.

VERMUTERÍA: Gildas y patatas bravas. Maridado con vermut

PUCHERO: (a elegir 2 tipos) Verdinas con langostinos, lentejas con foie, cocido madrileño, judiones de la Granja o marmitaco.

FOIE: Mi-cuit, con higos y con trufa. Vino semidulce de La Rioja y Sauterne.

GALLEGO: empanadas variadas de atún, bacalao con pasas, carne o pollo con manzana. Maridado con Ribeiro

ANDALUZ: conos de cazón. Maridado con fino servido por un venenciador.

MADRILEÑO : Patatas fritas con boquerones en vinagre, mejillones en escabeche y cervezas artesanas.

CHACINAS: Lomo ibérico de bellota, jabuguitos, butifarra blanca y negra y fuet, con panecitos, picos, cherrys y tumaca.

CEVICHES: Pulpo, langostino y corvina. Maridado con Bloody Mary fuerte y suave.

TAQUERÍA MEXICANA: Nachos con guacamole, tacos de cochinita y de pollo pibil. Maridado con margaritas

SALMÓN: Salmón marinado con blinis y tostas y acompañado de sus salsas (tártara y eneldo) y guarniciones (huevo picado, caviar de algacodium, cebolla blanca y alcaparras).

Precio: 11€/persona

PUESTO DE JAMÓN:

→ Jamón ibérico de bellota Dehesa Casablanca con cortador, decoración, platitos y picos de pan: 1005€

→ Si el jamón lo trae el cliente: cortador de jamón, decoración, platitos y picos: 400€

→ Si el jamón y el cortador lo trae el cliente: decoración, platitos y picos: 200€

→ Jamón ibérico de bellota Joselito gran reserva: 1275€ con cortador. Piezas de 8kg aproximadamente.

*Champagne: solicitar presupuesto.



Condiciones

SERVICIO DE CÓCTEL

Duración del servicio: entre 1 y 2 horas, según el cóctel elegido.

Servicio mínimo de 50 personas.

EL SERVICIO INCLUYE

- Personal de cocina necesario para dar el servicio
- Barra de bebidas.
- 1 mesa alta con mantel y decoración floral cada 30 asistentes.
- Jarrón con verde para barra
- Menaje y cristalería necesarios para el servicio.
- Camareros incluidos a partir de 50 personas.
- Hasta un 5% del total de asistentes con intolerancias o alergias alimentarias, siempre que se comuniquen con 72 horas de antelación.
- Montaje y desmontaje

EL SERVICIO NO INCLUYE

- IVA.
- Nada de lo no mencionado en este presupuesto

SENTADOS

Business

Aperitivos

Paletilla de jamón ibérico de bellota con picos
Brochetas de salmón marinado con salsa de eneldo
Crujiente de foie con espuma de maracuyá
Tabla variada de quesos con frutas y panecillos

Entrante: (1 a elegir)

Plato de cuchara a elegir
Puerros ahumados con muselina de trufa y almendras
Vieiras con cremoso de apio y consomé ahumado
Raviolis de calabacín con langostinos tigre
Crepes de carabineros con salsa americana
Crepes de perdiz con salsa de piñones

Plato principal: (1 a elegir)

Solomillo ibérico strogonoff con arroz salvaje y patatas paja
Pularda braseada al estragón con patatas dauphinoise y manzanitas
Roast beef de lomo bajo en su jugo con puré de boniato trufado
Carrillera de ternera al vino tinto con patatas panadera y cebollitas glaseadas
Merluza de pincho con salsa de piñones y patatas risoladas

Postre: (1 a elegir)

Tarta árabe de crema pastelera
Parfait de chocolate
Tarta de limón

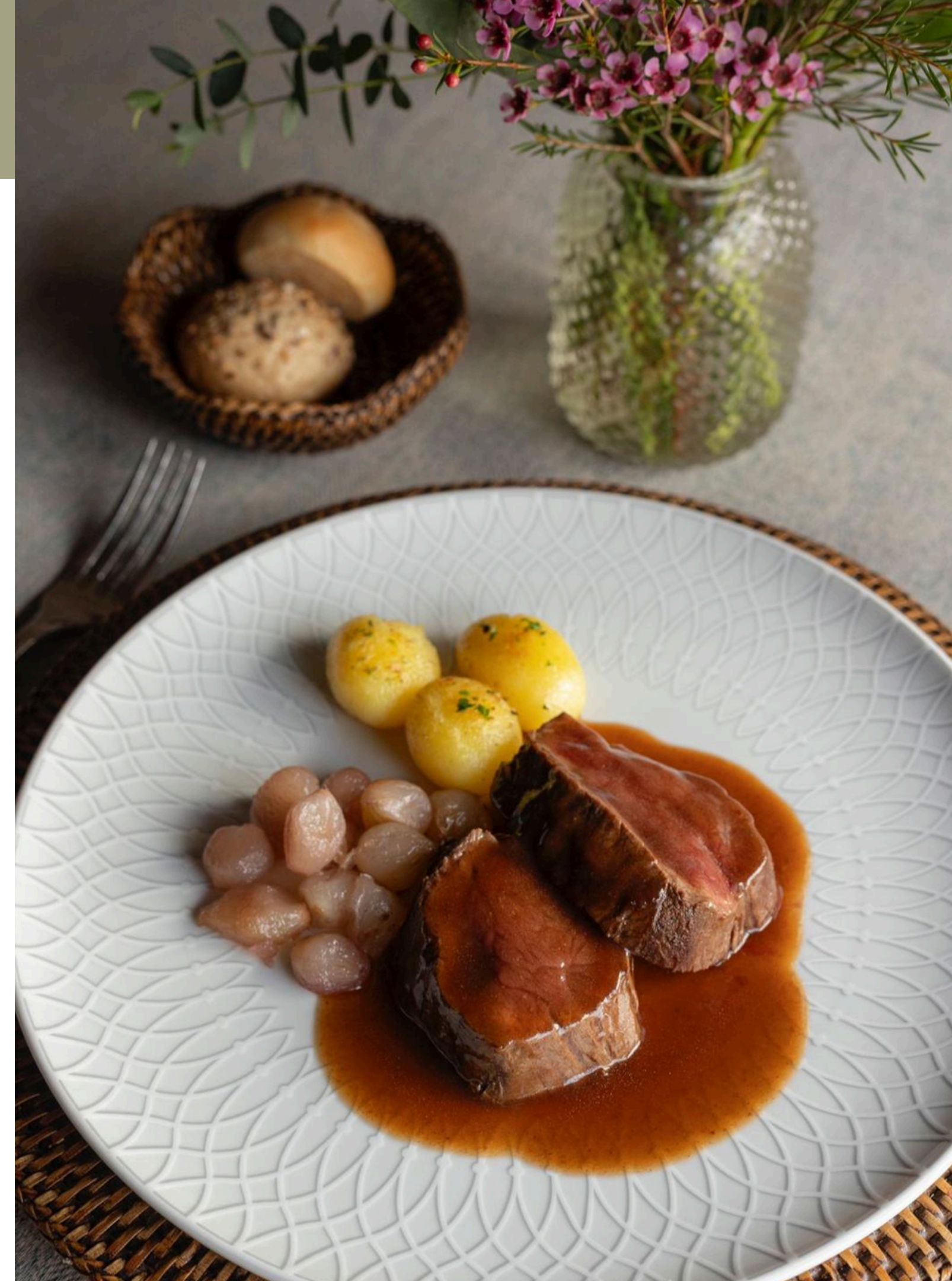
Café y mignardises

BEBIDAS

Refrescos, agua mineral, cervezas con y sin alcohol
Vino tinto Martínez Lacuesta Reserva
Vino blanco Marqués de Riscal verdejo

Duración: 2h

Precio: 130€



Gala

Aperitivos

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo con picos
Lomito de presa ibérico de bellota con regañás
Totopo de atún rojo de Balfegó con guacamole
Brochetas de salmón marinado con salsa de eneldo
Rocas de parmesano con miel de trufa
Brioche de foie con mermelada de higos

Entrante: (1 a elegir)

Raviolis de calabacín con gambas, carabineros y vinagreta de almendras y manzana
Crema de nécoras con langostinos tigre
Vieiras con cremoso de apio y consomé ahumado
Crepes de carabineros con salsa americana

Alcachofas confitadas con crema de cecina y cacahuete (según temporada)

Tres tartares de tomate, aguacate y salmón marinado con galleta de parmesano y salmorejo (en dos servicios)

Tartar de gambones con dátiles y crema de almendras (en dos servicios)

Plato principal: (1 a elegir)

Roast beef de solomillo en su jugo con puré de boniato trufado
Pintada rellena de setas y foie con patatas daphisoise y mini manzanitas
Magret de pato a la naranja con puré de patata violeta y tirabeques
Carrillera de ternera al vino tinto con patatas panadera y cebollitas glaseadas
Jarrete de ternera de lechal a baja temperatura con bimi y peritas al vino
Merluza de pincho con salsa de piñones y patatas risoladas

Postre: (1 a elegir)

Tarta árabe de crema pastelera
Parfait de chocolate
Tarta de limón
Cheese cake

Café, mignardises y licores

BEBIDAS

Refrescos,
Agua mineral, y con gas
Cervezas con y sin alcohol
Vino tinto Viña Real Reserva
Vino blanco Marqués de Riscal verdejo

Duración: 2,30h

Precio: 165€



Condiciones

SERVICIO SENTADO (COMIDA O CENA)

Duración del servicio: entre 1 hora y 30 minutos y 2 horas y 30 minutos, según el menú elegido.

Servicio mínimo de 50 personas.

EL SERVICIO INCLUYE

- 1 camarero por cada mesa de 10 personas.
- 1 maître responsable del servicio.
- Personal de cocina necesario para servir el evento
- En caso de cena de gala, se incluye además:
 - 1 aguador cada 4 mesas..
- Hasta un 5% del total de asistentes con intolerancias o alergias alimentarias, siempre que se comuniquen con 72 horas de antelación.
- 1 mesa por cada 10 comensales
- Sillas negras de forja con cojín blanco
- Mantelería, servilletas, cristalería, vajilla y cubertería entre los propuestos por La Blonda Catering. Solicitar información
- Números de mesa
- Minutas

EL SERVICIO NO INCLUYE

- IVA.
- Centros de mesa: 50€/ud para mesa redonda y bajo petición
- Marcasítios
- Protocolo de mesa

Barra libre

Alcohol de primeras marcas:

- Johnnie Walker
- JB
- Tanqueray
- Beefeater
- Gordon's pink
- Absolut
- Barceló
- Cacique
- Brugal

Barra libre primeras marcas: **16€/persona** las dos primeras horas. a partir de la tercera 14€/persona

Extra barra libre premium para todos los invitados: 7€/h

Barra libre primeras marcas desde el inicio del evento: 4,50€/persona

Refrescos en botellín de cristal

Vaso de sidra

Candy bar: 4€/persona



Forma de pago y condiciones generales

1. Confirmación de la reserva

La reserva en firme del servicio de catering se realizará mediante el abono del 50% del importe total del evento mediante transferencia bancaria.

El 50% restante deberá abonarse 7 días antes del montaje o celebración del evento.

Las pre-reservas tendrán una duración máxima de 10 días hábiles, prorrogables según disponibilidad. Transcurrido ese plazo sin confirmación, la fecha podrá quedar liberada.

2. Impuestos y alcance del presupuesto

Todos los precios indicados no incluyen IVA.

Todo lo no mencionado expresamente en el presupuesto queda fuera del servicio contratado.

3. Cancelaciones

En caso de cancelación del evento por parte del cliente, se aplicarán las siguientes penalizaciones sobre el importe total del evento:

Cancelación con más de 15 días de antelación: penalización del 50% del precio total acordado.

Cancelación entre 2 y 15 días antes del evento: penalización del 85% del precio total acordado.

Cancelación con menos de 2 días de antelación: penalización del 100% del precio total acordado.

4. Confirmación de asistentes

El número final de asistentes deberá confirmarse con un mínimo de 72 horas de antelación al evento.

Los invitados adicionales se facturarán aparte al mismo precio por persona del servicio contratado, siempre que sea posible atenderlos.

Forma de pago y condiciones generales

5. Montaje y recogida de material

- En caso de que el evento requiera montar o desmontar fuera del horario estipulado por el catering para dar el servicio, se cobrará un suplemento en concepto de extra de personal.
- La recogida del material se realizará una vez finalizado el evento o en el horario previamente acordado.
- Todo producto de catering sobrante tras el evento será retirado o desechado según los protocolos de seguridad alimentaria.
- Ni el catering ni el espacio se harán responsables de objetos, materiales o pertenencias dejadas antes, durante o después del evento por parte del cliente.

6. Intolerancias y alergias alimentarias

- Se contempla hasta un 5% del total de asistentes con intolerancias o alergias alimentarias, siempre que sean comunicadas con al menos 72 horas de antelación al evento. En caso de que el número de asistentes con intolerancias o necesidades dietéticas especiales supere el 5% del total de invitados, será necesario reforzar el servicio de cocina para garantizar la correcta elaboración y control de los menús especiales. En estos casos, se aplicará un suplemento correspondiente a la incorporación de una persona adicional de cocina, con un coste de 150€.
- Dado que los servicios de catering se realizan fuera de nuestras instalaciones y en espacios que no siempre disponen de cocina propia o condiciones de producción controladas, no se puede garantizar la ausencia total de trazas o contaminación cruzada entre alimentos.
- El cliente será responsable de facilitar la información relativa a alergias o intolerancias alimentarias dentro del plazo indicado.

7. Retrasos en el evento

- El servicio comenzará a la hora acordada en el presupuesto.
- Se permite un margen de hasta 15 minutos sin coste adicional.
- A partir de los 15 minutos de retraso, se aplicará un cargo adicional por medias horas completas, calculado a razón de 19€ / camarero / 30 minutos, aplicable al total de camareros contratados según el ratio acordado en el presupuesto.

8. Limpieza

- El servicio de catering incluye la limpieza estándar generada durante el servicio de restauración.

CONTACTO

corporativo@lablondacatering.com

+34 603 50 95 33

www.grupolablonda.com

GRUPO
LA BLONDA

