

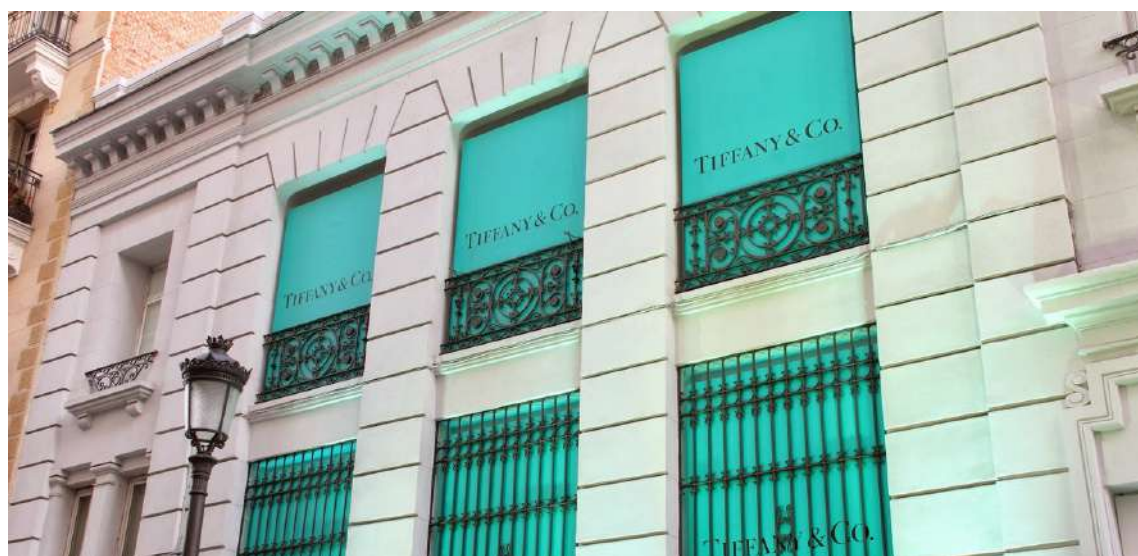
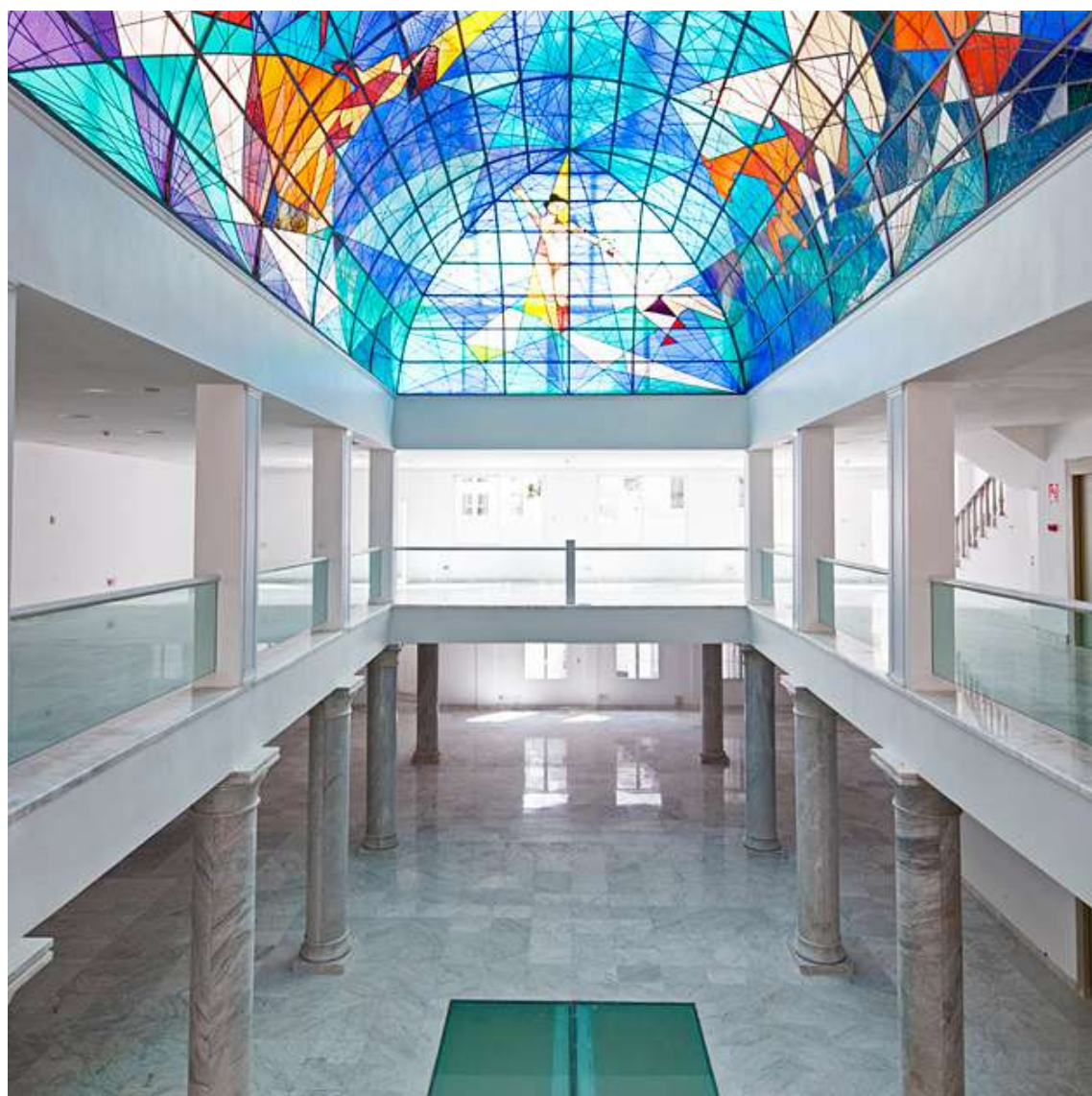
AGA

CATERING

DOSSIER GASTRONÓMICO 2026

PALACIO NEPTUNO

**gastro
arte
sanos**



GASTROARTESANÍA POR Mila Apellániz

AGA comenzó su andadura hace más de 20 años y trabaja cada día para ofrecer una gastronomía exquisita de creación propia y elaboración artesanal.

Mila Apellániz, Chef Ejecutivo, está al frente de la parte creativa de las propuestas gastronómicas y la ejecución de las mismas, aportando su talento a cada una de ellas.

Se trata de la única mujer galardonada con el Premio “Bocadillos de Autor” de la prestigiosa Cumbre Internacional Madrid Fusión.

Reconocimientos

- Premio La Razón - Mejor Empresa de CateringGastro & Cía
- Premios Eventoplus 2018 - Mejor Empresa de Catering
- Primer Premio Madrid Fusión - Concurso “Bocadillos de Autor”

Pertenecemos a:



COFFEE BREAK &
DESAYUNOS

OPCIÓN 1

Bebidas

- > Café & Infusiones
- > Té Selección AGA Catering
- > Leche Entera, Leche Sin Lactosa, Leche de Soja, Leche de Avena
- > Agua Mineral

Dulce

- > Galletas Caramelizadas

Precio: 10€/pax

OPCIÓN 2

Bebidas

- > Café & Infusiones
- > Té Selección AGA Catering
- > Leche Entera, Leche Sin Lactosa, Leche de Soja, Leche de Avena
- > Agua Mineral

- > Zumos Ecológicos

Dulce

- > Pastas de Té
- > Petits Croissants de Mantequilla
- > Bizcocho Especiado
- > Mini Muffin de Avellana y Chocolate

Precio: 15,75€/pax



OPCIÓN 3

Bebidas

- > Café & Infusiones
- > Té Selección AGA Catering
- > Leche Entera, Leche Sin Lactosa, Leche de Soja, Leche de Avena
- > Agua Mineral

- > Zumos Ecológicos

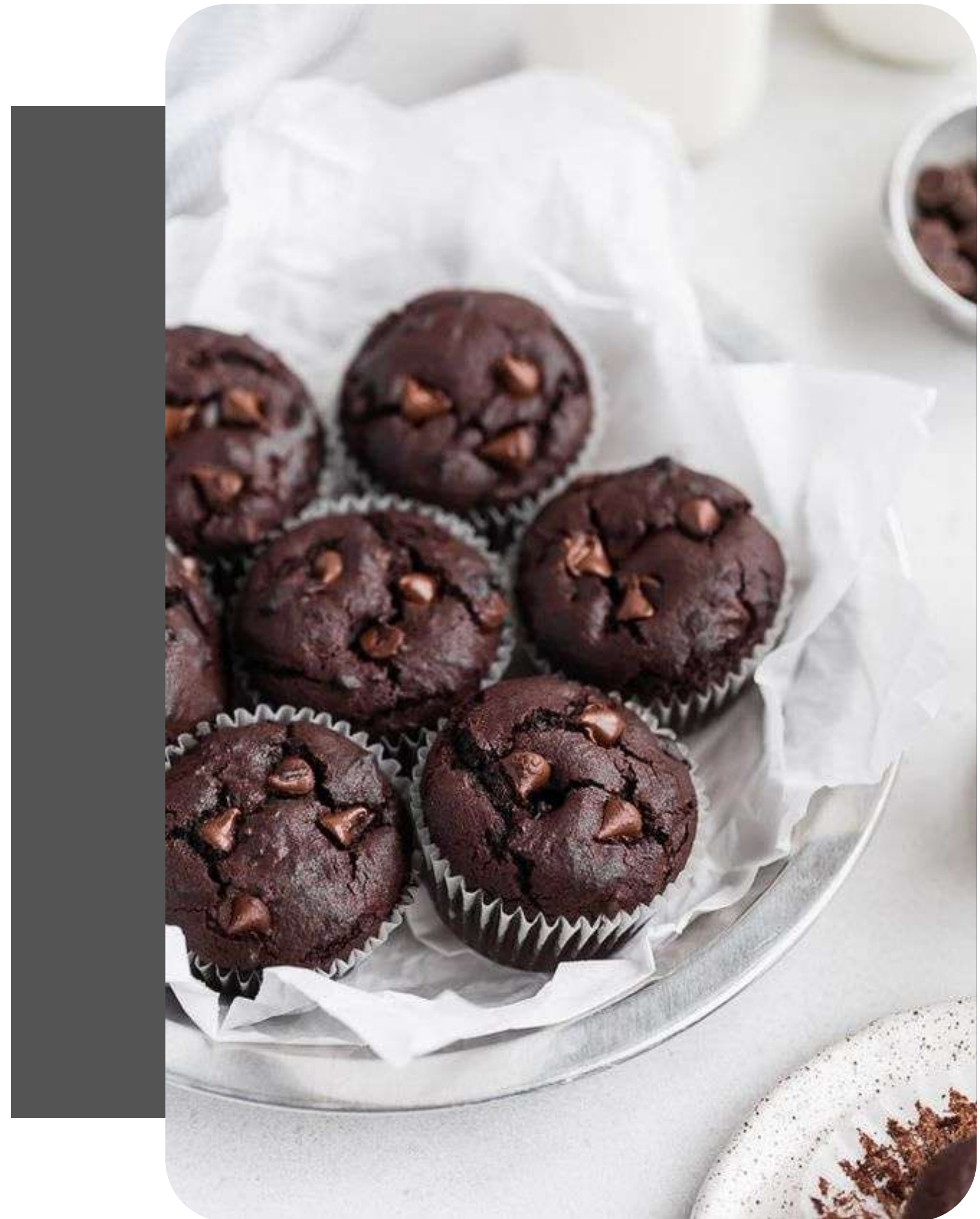
Dulce

- > Pastas de Té
- > Petits Croissants de Mantequilla
- > Bizcocho Especiado
- > Mini Muffin de Avellana y Chocolate

Salado

- > Mini Sándwiches de:
 - > Queso, Nueces y Rúcula,
 - > Ensalada Olivier
 - > Crema de Salmón Ahumado y Eneldo

Precio: 18,75€/pax



OPCIÓN 4

Bebidas

- > Café & Infusiones
- > Té Selección AGA Catering
- > Leche Entera, Leche Sin Lactosa, Leche de Soja, Leche de Avena
- > Agua Mineral

- > Zumos Ecológicos
- > Refrescos

Dulce

- > Pastas de Té
- > Petits Croissants de Mantequilla
- > Bizcocho Especiado
- > Mini Muffin de Avellana y Chocolate

- > Brochetas de Fruta Fresca
- > Yogurt Natural con Crumble

Salado

- > Pan de Higos, Pechuga Natural de Pavo, Queso Fresco

- > Mini Sándwiches de:
 - > Queso, Nueces y Rúcula,
 - > Ensalada Olivier
 - > Crema de Salmón Ahumado y Eneldo

Precio: 27€/pax



COMPLEMENTOS COFFEE

Brochetas de Fruta

Precio por persona: 3€

Zumo de Naranja Natural:

Precio por persona: 3€

Smoothies (sabores a consultar)

Precio por persona: 5€

Refrescos

Precio por persona: 3€

Tostadas Rústicas de Pan de Centeno y Pan de Cereales con Jamón Ibérico,
Tomate natural y Aceite Virgen Extra

Precio por persona: 6€

Chocolate con Churros

Precio por persona: 6€

Corner Crêpes Dulces ó Salados

Dulces: Plátano, Frambuesa, Naranja (con Nata o/y Chocolate) y Dulce de Leche.

Precio por persona: 15€

Salados: Salmón Ahumado, York y Queso

Precio por persona: 12,5€

Huevos Benedictinos

Precio por persona: 12,5€

Croque Monsieur de Pavo Braseado

Precio por persona: 7,5€



SIN GLUTEN BIO/ECO

AGA Catering sólo ofrece zumos ecológicos elaborados al 100% con frutas y hortalizas procedentes de la agricultura ecológica y su extracción se lleva a cabo exclusivamente desde el propio fruto, sin añadidos posteriores de azúcares ni otros aditivos.

Todas las elaboraciones han cumplido escrupulosamente los criterios de sensibilidad con el medio ambiente y procesos de cultivo sostenibles.



Zona Bio

AGA Catering ofrece, a petición del cliente una alternativa Ecológica. Consultar presupuesto.



Zona Sin Gluten

AGA Catering ofrece, a petición del cliente una alternativa Sin Gluten. Consultar Presupuesto.

A P E R I T I V O S

VINO ESPAÑOL



OPCIÓN 1

Aperitivos Fríos

- > Bocadito de Jamón Ibérico, Tomate Natural y AOVE Picual
- > Lomo Ibérico de Bellota con Grissinis Artesanos
- > Bastoncitos de idiazábal con Almendra Frita
- > Blinis de Salmón Ahumado con Cilantro y Jalapeño
- > Bocaditos de Tortilla Española con Jamón de Pato
- > Tartaleta de Queso de Cabra y Cebolla Caramelizada

Bebidas

- > Vino Tinto Rioja Crianza Paco García
- > Vino Blanco Rioja Tempranillo Paco García
- > Cerveza Mahou con y sin alcohol
- > Refrescos y Agua Mineral

Precio: 32,5€/pax



OPCIÓN 2

Aperitivos Fríos

- > Bocadito de Jamón Ibérico, Tomate Natural y AOVE Picual
- > Lomo Ibérico de Bellota con Grissinis
- > Bastoncitos de idiazábal con Almendra Frita
- > Piruletas de Parmesano
- > Pastel de Solomillo
- > Blinis de Salmón Ahumado con Cilantro y Jalapeño
- > Tartaletas de Queso de Cabra y Cebolla Caramelizada
- > Bocadito de Cangrejo
- > Bocaditos de Tortilla Española con Jamón de Pato
- > Pimiento del Piquillo y Farsa de Ternera Camerana

Bebidas

- > Vino Tinto Rioja Crianza Paco García
- > Vino Blanco Rioja Tempranillo Paco García
- > Cerveza Mahou con y sin alcohol
- > Refrescos y Agua Mineral

Precio: 38€/pax



CHIC APERITIVO

- > Marianitos de Vermut
- > Enzos de Aperol Spritz
- > Mimosas de Cava

- > Chic Chips
- > Piruletas de Parmesano
- > Bastoncitos de Idiazábal y Almendra Frita
- > Bocaditos de Tortilla Trufada
- > Tartaleta de Queso de Cabra y Cebolla Caramelizada
- > Blinis de Salmón Ahumado con Cilantro y Jalapeño
- > Bocadito de Cangrejo
- > Gilda de Anchoa, Aceituna y Huevo de Codorniz
- > Mochi de Foie

Bebidas

- > Vino Tinto Rioja Crianza Paco García
- > Vino Blanco Rioja Tempranillo Paco García
- > Cerveza Mahou con y sin alcohol
- > Refrescos y Agua Mineral

Precio: 40€/pax



COCKTAIL AFTERWORK

Coctelería

- > Moscú Mule
- > Frozen Margarita
- > Gin Fizz

Aperitivos Fríos

- > Chic Chips
- > Gominolas de Fruta Natural
- > Aceituna Verde y Anchoa de Santoña
- > Aceituna Negra con Boquerón
- > Blinis de Salmón Ahumado con Cilantro y Jalapeño
- > Degustación de Queso Brabander, Higos y Frutos Secos

Bebidas

- > Vino Tinto Rioja Crianza Paco García
- > Vino Blanco Rioja Tempranillo Paco García
- > Cerveza Mahou con y sin alcohol
- > Refrescos y Agua Mineral

Precio: 40€/pax primera hora
25€ las sucesivas

C O M I D A & C E N A

COCKTAIL



RECEPCIÓN DE INVITADOS COCTELERÍA GOURMET

- > Pisco Sour
- > Cinnamon Martini
- > Guarapita de Papelón Ron y Lima
- > Mimosa (Cava y Zumo Natural de Naranja)
- > Kiss de Sake Espumoso
- > Bloody Mary de Zubrowka
- > Auténtico Mojito Cubano

Precio: 9€

Por persona y especialidad a elegir

OPCIÓN 1

Aperitivos Fríos

- > Bocadito de Jamón Ibérico, Tomate Natural y AOVE Picual
- > Lomo Ibérico de Bellota con Grissinis
- > Taquitos de Queso con Membrillo en Aceite de Naranja
- > Piruletas de Parmesano
- > Crujiente de Cangrejo
- > Blinis de Salmón Ahumado con Cilantro y Jalapeño
- > Tartaletas de Queso de Cabra y Cebolla Caramelizada
- > Mochi de Foie
- > Crema Fría o Caliente (según temporada):
 - > Crema de Boletus al Aroma de Trufa Negra (Otoño/Invierno)
 - > Gazpacho de Verduras Asadas al Carbón y Tartar de Anguila Ahumada (Primavera/Verano)

Aperitivos Calientes

- > Gratinada de Hongos
- > Redondito de Sobrasada y Miel
- > Delicia de Gulas
- > Empanadilla Thai
- > Pimiento del Piquillo y Farsa de Ternera Camerana

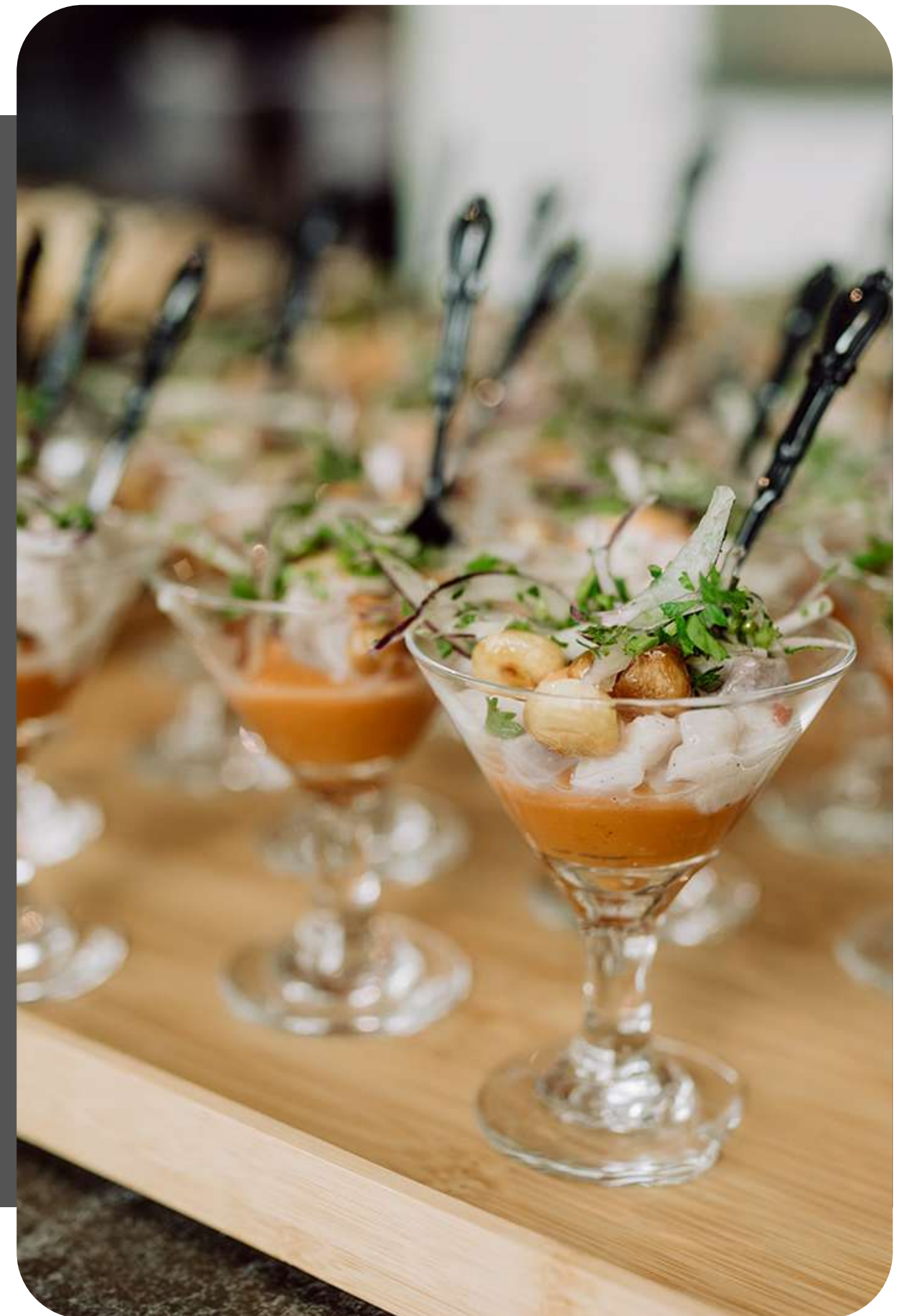
Postres

- > Pannacotta de Mango
- > Daditos de Brownie
- > Snowflakes

Bebidas

- > Vino Tinto Rioja Crianza Paco García
- > Vino Blanco Rioja Tempranillo Paco García
- > Cerveza Mahou con y sin alcohol
- > Refrescos y Agua Mineral

Precio: 55€/pax



OPCIÓN 2

Aperitivos Fríos

- > Bocadito de Jamón Ibérico, Tomate Natural y AOVE Picual
- > Taquitos de Queso con Membrillo en Aceite de Naranja
- > Piruletas de Parmesano
- > Lomo Ibérico de Bellota con Grissinis Artesanos
- > Hummus y Chip Vegetal
- > Paté de Campaña, Alcaparras y Pimienta Verde
- > Blinis de Salmón Ahumado con Cilantro y Jalapeño
- > Tartaletas de Queso de Cabra y Cebolla Caramelizada
- > Gilda Hayworth
- > Cucharita del Chef

Aperitivos Calientes

- > Gratinada de Hongos
- > Pisto con Huevito de Codorniz
- > Redondito de Sobrasada y Miel
- > Delicia de Gulas
- > Dim Sum de Pollo y Gambas
- > Mini Hamburguesa de Vaca de Aldea

Postres

- > Pannacotta de Mango
- > Daditos de Brownie
- > Snowflakes

Bebidas

- > Vino Tinto Rioja Crianza Paco García
- > Vino Blanco Rioja Tempranillo Paco García
- > Cerveza Mahou con y sin alcohol
- > Refrescos y Agua Mineral

Precio: 66€/pax



OPCIÓN 3

Aperitivos Fríos

- > Bocadito de Jamón Ibérico, Tomate Natural y AOVE Picual
- > Lomo Ibérico de Bellota con Grissinis
- > Taquitos de Queso con Membrillo en Aceite de Naranja
- > Piruletas de Parmesano
- > Cucharita del Chef
- > Blinis de Salmón Ahumado con Cilantro y Jalapeño
- > Tartaletas de Queso de Cabra y Cebolla Caramelizada
- > Ensalada Olivier
- > Crujiente de Cangrejo
- > Mousse de Txangurro y Espuma de Oloroso
- > Mochi de Foie

Aperitivos Calientes

- > Redondito de Sobrasada y Miel
- > Delicia de Gulas
- > Bacaladito
- > Dim Sum de Pollo y Gambas
- > Brocheta de Rape y Langostino
- > Pisto con Huevito de Codorniz
- > Mini Hamburguesa de Vaca de Aldea
- > Crujiente de Carrillera
- > Brochetitas de Solomillo Ibérico

Postres

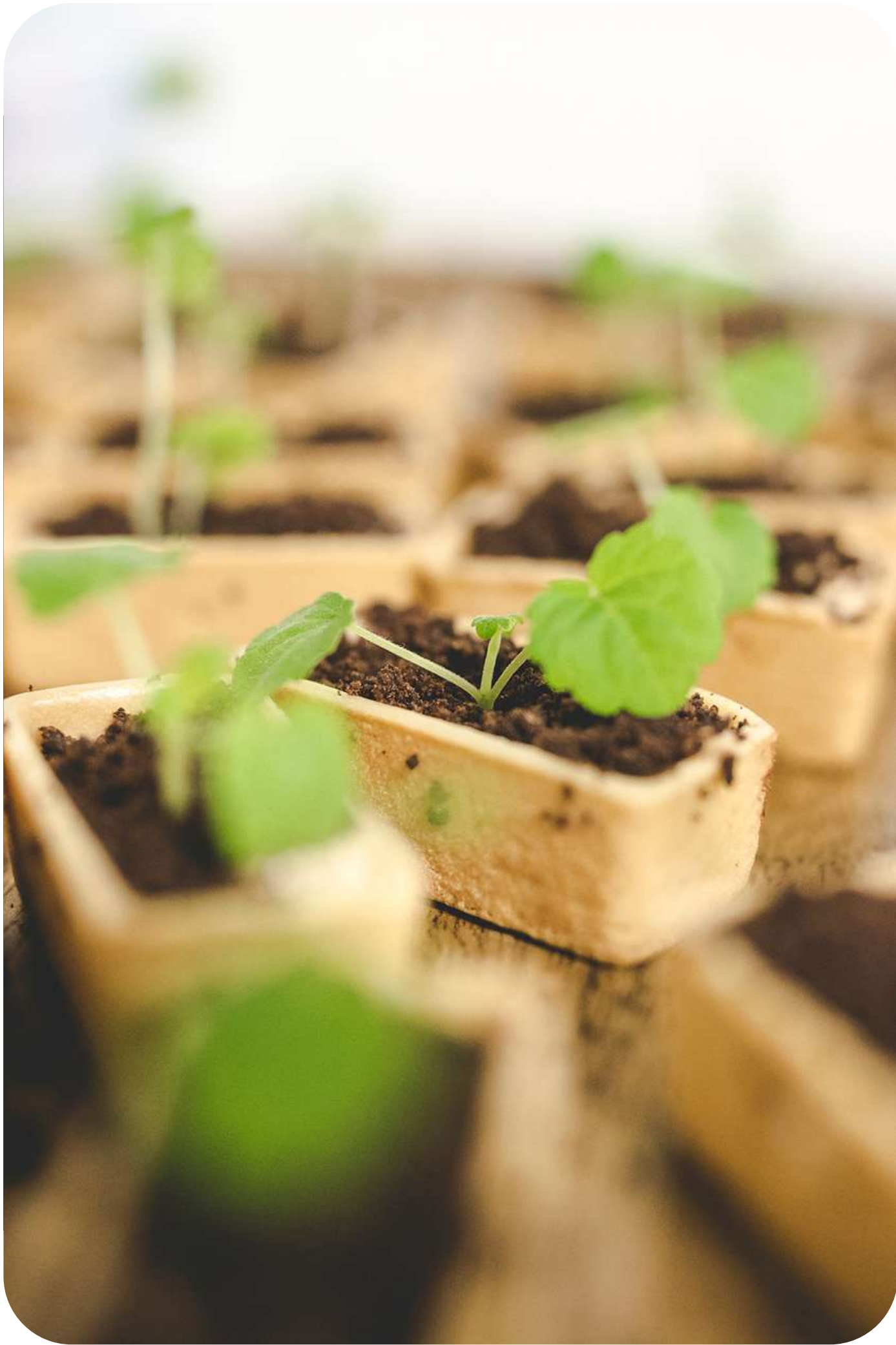
- > Mini Tarta Árabe
- > Maracuyá y Tierra de Cacao
- > Tartaleta Tibia de Queso

Bebidas

- > Vino Tinto Rioja Crianza Paco García
- > Vino Blanco Rioja Tempranillo Paco García
- > Cerveza Mahou con y sin alcohol
- > Refrescos y Agua Mineral

Precio: 74€/pax



A close-up photograph of several small green seedlings growing in light-colored, biodegradable pots. The pots are arranged in rows, and the background is softly blurred, showing more of the same setup. The lighting is warm and natural, highlighting the texture of the soil and the vibrant green of the leaves.

D I A M O N D

COCKTAIL

R E C E P C I Ó N D E I N V I T A D O S : P I S C O S O U R

Aperitivos Fríos

- > Bocadito de Jamón Ibérico, Tomate Natural y AOVE Picual
- > Piruletas de Parmesano
- > Mejillón al Aroma de Naranja con Chips de Patata Violeta
- > Mini Ensalada de Lenteja Caviar, Aguacate y Anguila Ahumada
- > Anchoa de Santoña con su Vinagreta Especial
- > Blinis de Arenque Ahumado
- > Mi Huerto Gourmet
- > Tataki de Atún con Cremoso de Ajoblanco

Aperitivos Calientes

- > Zamburiña Grillée con Vinagreta de Champán
- > Redondito de Sobrasada y Miel
- > Crema de Calabaza, Coco y Vainilla
- > Albóndiga de Bacalao y Cremoso de Carabinero
- > Delicia de Gambón
- > Croquetas AGA
- > Nigiri Templado de Atún Rojo y Foie
- > Hamburguesa de Vaca de Aldea

Showcooking (A elegir 2)

Arepitas Reina Pepiada
Pan Bao de Pernil Asado con Mojo Verde
Tacos Mejicanos de Cochinita Pibil

Postres

- > Tartaleta Tibia de Queso
- > Tarta Árabe
- > Trufa de Chocolate Negro

Bebidas

- > Vino Tinto Rioja Crianza Paco García
- > Vino Blanco Rioja Tempranillo Paco García
- > Cerveza Mahou con y sin alcohol
- > Refrescos y Agua Mineral

Precio: 105€

P U N T O S

DEGUSTACIÓN

Maestro Cortador de Jamón

> Acompañado de Pan de Cerdeña.

Opciones de Jamón

- > Jamón Ibérico de Bellota 50% 850€
- > Jamón Ibérico de Bellota 100% 1.100€

Ostras & Champagne

> Con este servicio de Champagne y Ostras darás ese punto exclusivo y extraordinario que buscas en tu evento

Precio: consultar €/pax



Punto Degustación de Quesos de Cultivo

> Quesos artesanales, de oveja, vaca y cabra, producidos por Iniesta, Granja Cantagrullas y La Cuerre; así como quesos tradicionales, Manchego y Gamoneu.

Auténticas joyas elaboradas por pequeños productores, afinados posteriormente en cueva. Quesos con personalidad única y mágica. Quesos internacionales imprescindibles para los amantes de las elaboraciones singulares, con carácter y tipicidad.

De todo este universo, nuestros chefs hacen una selección, en armonía con la temporalidad, los aromas, las potencias y texturas, señalan un camino que permite disfrutar de El Queso.

Precio: 15,5€/pax



Punto Degustación de Ahumados

> Diferentes aromas, sabores y texturas, con un delicado matiz ahumado, que contrasta perfectamente con las vinagretas, emulsiones y caviars. Todo esto acompañado de nuestros exquisitos “Grissinis Artesanos”. Una experiencia distinta, deliciosa y sorprendente.

Incluye

- > Salmón con Soja
- > 5 Especies
- > Salmón con Alga Nori y Wasabi
- > Salmón con Jalapeño y Cilantro
- > Pulpo
- > Bacalao
- > Lubina
- > Arenque
- > Merluza
- > Anguila

Precio: 18,5€/pax



Gildas y Vermut ‘Al gusto de Madrid’

> Anchoa, Boquerón, Piparra, Aceitunas, Mejillón, Bacalao, Pepinillo, Huevo de Codorniz...de todo esto se componen nuestras Gildas, acompañadas de vinagretas especiales, Aceite de Oliva Virgen y Vinagre de Vino. Patatas Fritas y Vermut Artesano Bocamanga, vermut de barrica, 91 Guía Peñín.

¡Todos productos de Madrid!

Precio: 16€/pax





SHOW COOKING & COMPLEMENTOS

Pan Bao al Vapor relleno de Jamón Asado con Cebolla Morada y Emulsión de Rocoto

Precio por persona: 14€

Ceviche/ Tiradito (según temporada)

Precio por persona: 22,5€

Tacos de Carnitas y Chipotles Ahumados

Precio por persona: 15,5€

Degustación de Nigiris Templados

Atún Rojo y Foie, Pez Limón y Trufa

Precio por persona: 19€

Lady Caviar

*Degustación en movimiento de la mano de nuestros camareros, de Caviar de esturión elegido por el cliente
y maridado con Vodka Zubrowka.*

Precio por persona: 22€



ALMUERZO DE
TRABAJO



Entrantes

- > Crema Parmentier de Queso Manchego
- > Crema de Calabaza, Coco y Vainilla
- > Ensalada Tibia de Berenjena y Tomatitos con Anchoa de Santoña
- > Causa de Ventresca de Camariñas y Crujiente de Yuca
- > Tiradito de Corvina con Leche Tigre de Ají Amarillo y Mango
- > Tartar de Tomate Raft, Aguacate y Anguila Ahumada
- > Huevito Cocinado a Baja Temperatura y Cremoso de Boletus
- > Burrata con Trufa y Jarabe de Arce

Principales

- > Dorada Confitada en Manteca y Risotto de Plancton Marino
- > Taco de Salmón al Horno y Salsa de Alcaparras
- > Lomo de Merluza al Horno con Vinagreta Templada de Hinojo
- > Muslo de Pintada Asado, Salsa de Martini Blanco y Cous Cous de Ciruela y Anacardos
- > Estofado de Vaca con Cerveza Guinness y Puré Robouchon
- > Carrillera de Ibérico con Puré de Boniato y Salsa de Cacao

Postres

- > Torrija Caramelizada de Mango con Leche Merengada al aroma de Vainilla
- > Tarta Árabe de Maracuyá
- > Tarta Tibia de Queso
- > Snowflakes
- > Tarta Sacher de Chocolate

Bebidas

- > Vino Tinto Rioja Crianza Paco García
- > Vino Blanco Rioja Tempranillo Paco García
- > Cerveza Mahou con y sin alcohol
- > Refrescos y Agua Mineral

OPCIÓN I: Entrante, Principal y Postre: 79€/pax
OPCIÓN II: Crema, Entrante, Principal y Postre: 88€/pax
Servicio de Café: 3€/pax

M E N Ú D E
GALA

RECEPCIÓN DE INVITADOS

Aperitivos

- > Bocadito de Jamón Ibérico, Tomate Natural y AOVE Picual
- > Piruletas de Parmesano
- > Tempura de Alga Nori y Almendras tostadas
- > Taquitos de queso curado con membrillo al aroma de Naranja
- > Blinis de Arenque Ahumado
- > Degustación de Gildas (Anchoa, Boquerón)

Bebidas

- > Vino Tinto Rioja Crianza Paco García
- > Vino Blanco Rioja Tempranillo Paco García
- > Cerveza Mahou con y sin alcohol,
- > Refrescos y Agua Mineral

Precio: 18€/pax



Entrantes/Cremas

- > Crema de Erizo con su Caviar
- > Huevito Cocinado a Baja Temperatura y Cremoso de Boletus
- > Blinnis Demidoff
- > Ensalada de Zamburiñas con Escabeche de Lima
- > Ravioli de Perdiz con Salsa de Trufa
- > Tiradito de Corvina con Leche de Tigre de Ají Amarillo y Mango
- > Tartar de Atún Rojo y Cremoso de Ajo Negro (*)
- > Bocadito de Vieira, Panceta Ibérica y Tête de Veau

Principales/Pescado

- > Lomo de Salmón Marinado en Naranja y Soja, al horno, con Bouquet de Verduritas
- > Timbal de Lubina con Tirabeques y emulsión de Plancton
- > Tataki de Atún rojo con emulsión de Wasabi (*)
- > Taco de Rape con Mojo Verde y Cococha de Bacalao(*)

Principales/Carne

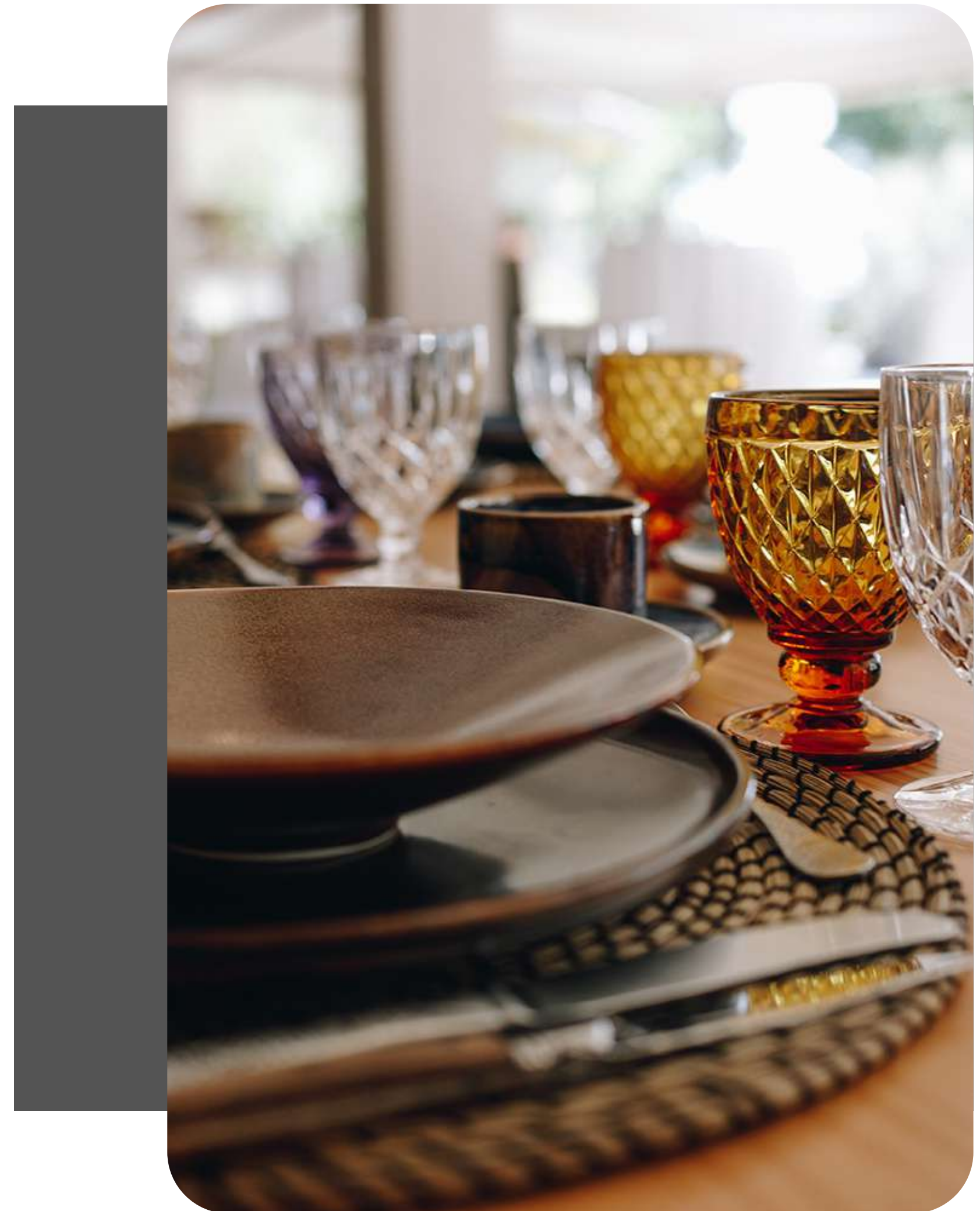
- > Carrillera de Ibérico, Puré de Coliflor con Vainilla y Salsa de Cacao Amargo
- > Suprema de Pulara Rellena y Velouté de Palo Cortado
- > Lechal Deshuesado al Horno con Puré Robouchon
- > Costilla de Ternera Cocinada a Baja Temperatura, 24 horas, con Papa Arrugá y Emulsión de Chimichurri (*)
- > Lomo de Venado al Horno, con mantequilla de Salvia y Cremoso de Judi6n de la Granja

Postres

- > Sorbete de Chocolate Negro, con Salsa de Yogurt Búlgaro y Tierra de Nueces
- > Tarta Árabe de Maracuyá
- > Tarta de Queso con Coulis de Frutos Rojos
- > Serradura con Crumble de Jengibre y Espuma de Caramelo
- > Pannacotta de Coco y Helado de Sésamo Negro

Bebidas

- > Vino Tinto Rioja Crianza Paco García
- > Vino Blanco Rioja Tempranillo Paco García
- > Cerveza Mahou con y sin alcohol
- > Refrescos y Agua Mineral





PRECIOS

Opción 1: Entrante, Principal y Postre.

Precio por persona: 105€

Opción 2: Crema, Entrante, Principal y Postre.

Precio por persona: 115€

Las especialidades con (*) tienen un Suplemento de 10€/comensal

Servicio de café: 3€/pax





DIAMOND MENÚ

- > Crema de Erizo de Mar con su Caviar
- > Tartar de Atún Rojo con Cremoso de Ajo Negro
- > Taquito de Papada Ibérica a baja temperatura con Puré de Boniato y Naranja Sanguina
- > Sorbito de Pisco Sour
- > Lomo de Salmonete a la Espalda Marinado en Sake
- > Taco de Ternasco con Papa Arrugá
- > Tarta Árabe de Crema de Maracuyá
- > Degustación 3 Quesos de Cultivo

Servicio de Café

Bebidas

- > Maridaje de Vinos Espumosos Blancos y Tintos seleccionados por nuestro sumiller
- > Cerveza Mahou con y sin alcohol
- > Refrescos, Agua Mineral con y sin gas

Precio: 225€

B A R R A

LIBRE



Barra Libre Combinados Primeras Marcas

Primera Hora: 15€/pax

Horas Sucesivas: 11€/pax

Barra Libre Combinados Marcas Premium

Primera Hora: 25€/pax

Horas Sucesivas: 20€/pax

También puedes añadir Coctelería en tu Barra Libre

¡Pregunta por nuestras especialidades!

AGA Catering es especialista en realizar propuestas a medida en base a las características específicas de cada evento/cliente.

¡Cuéntanos qué necesitas y nos ponemos a crear!

CONDICIONES GENERALES

> En el precio NO está incluido el 10% IVA.

> En el precio SÍ está Incluido:

Servicio de personal (camareros y cocineros):

- > Coffee: un camarero por cada 30 invitados.
- > Aperitivo: un camarero por cada 20 invitados.
- > Cocktail: un camarero por cada 15 invitados & Personal de Cocina.
- > Almuerzo de Trabajo y Menú de Gala: un camarero por cada 10 invitados & Personal de Cocina.

Timing efectivo del servicio incluido en los presupuestos:

- > Coffee: máximo 30min.
 - > Aperitivo: máximo 60min.
 - > Cocktail: de 90 a 120min, en función de la opción elegida.
 - > Recepción Banquete de Gala: máximo 30min.
- Almuerzo de Trabajo y Menú de Gala: de 90 a 120min, en función de la opción elegida .
Se cobrarán aparte los excesos en los tiempos contratados, a razón de 30€/camarero/hora.

Mobiliario:

- > Coffee: barra/s de bebidas & 1 mesa alta por cada 20 invitados.
- > Aperitivo: barra/s de bebidas & 1 mesa alta por cada 20 invitados.
- > Cocktail: barra/s de bebidas & 1 mesa alta por cada 20 invitados.
- > Almuerzo de Trabajo y Menú de Gala: 1 mesa por cada 10 invitados. Sillas selección AGA.
Incluye mantelería a elegir (blanco o negro) y centro de mesa selección AGA Catering.
Cristalería, menaje y material necesario para el desarrollo integral del servicio.

> Servicio mínimo de contratación: 50 pax.

> Diseñamos Propuestas a medida en base a las características específicas del evento.

> Confirmación definitiva de número comensales y servicio, 7 días naturales antes del evento. A partir de este momento, no se pueden reducir comensales sin gastos. Sí se podrá aumentar hasta un 15% hasta 48 horas antes.

Forma de Pago:

Condiciones Palacio Neptuno.

Todas las Fotos presentadas en este Dossier pertencen a servicios realizados por AGA Catering

P U E S T A E N
E S C E N A



AGA

CATERING



AGA

CATERING





AGA

CATERING



AGA

CATERING



C O N T A C T O

L A U R A M A R T Í N
L A U R A @ A G A C A T E R I N G . C O M
9 1 8 5 9 4 6 2 6 / 6 1 8 8 8 8 5 7 5

W W W . A G A C A T E R I N G . C O M
@ A G A . C A T E R I N G