

Catálogo de Servicios

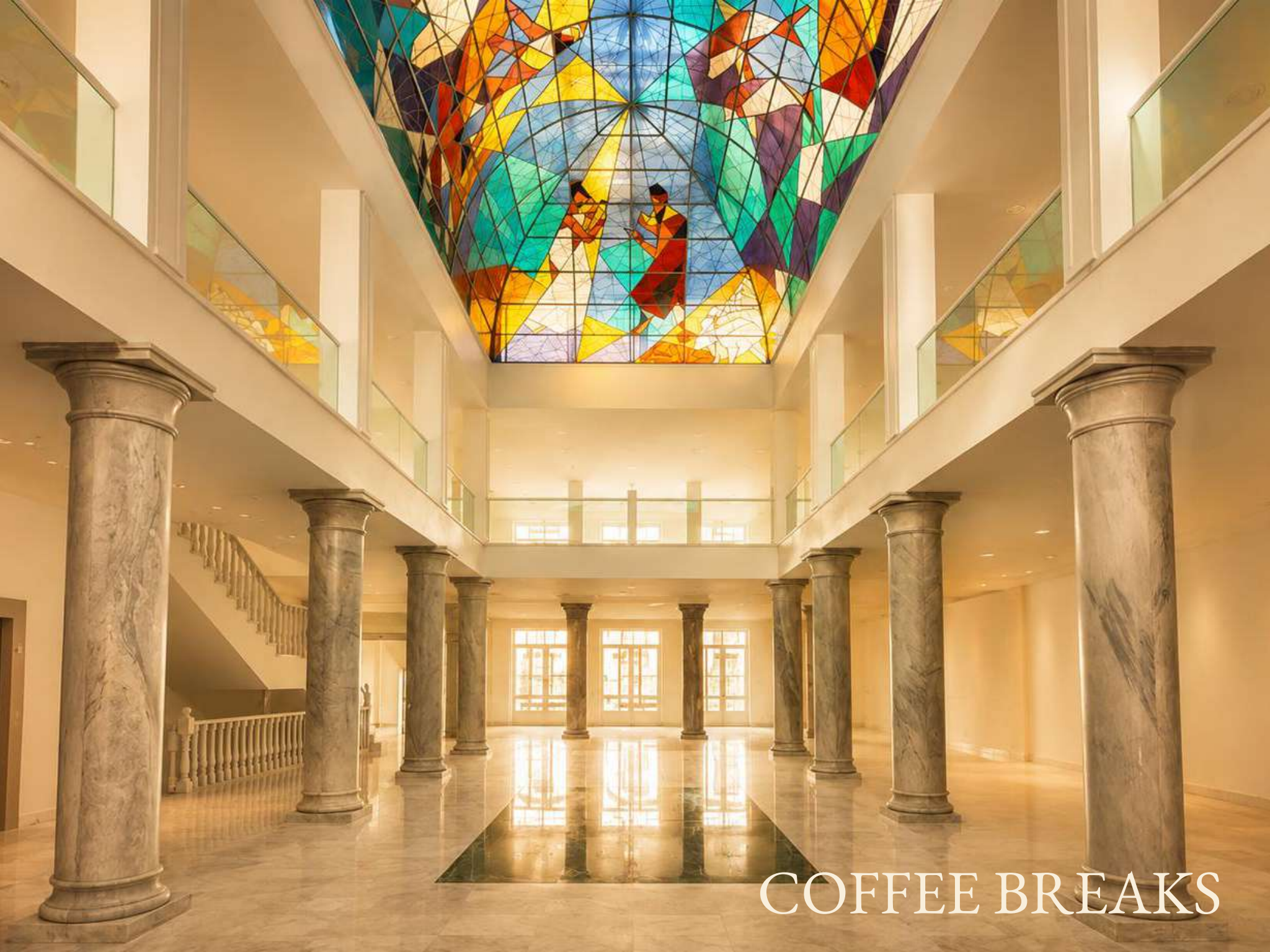
2026 - 2027

TA 
TÍN
CATERING



EXPERIENCIAS QUE DEJAN HUELLA





COFFEE BREAKS



COFFEE BREAKS

COFFEE BIENVENIDA

12,50€ p/p + IVA

Café, té, leche, agua e infusiones
Botellita de agua mineral
Zumo de naranja natural

COFFEE SENCILLO

16,50€ p/p + IVA

Café, té, leche, agua e infusiones
Botellita de agua mineral
Zumo de naranja natural
Mini croissants de mantequilla
Lazos multicereales

COFFEE 1

20,00€ p/p + IVA

Café, té, leche, agua e infusiones
Botellita de agua mineral
Zumo de naranja natural
Mini croissant de mantequilla
Mini muffin de chocolate
Mini sándwich de salmón con crema de eneldo
Mini sándwich de pavo con mostaza americana





COFFEE 2

24,00€ p/p + IVA



Café, té, leche, agua e infusiones

Botellita de agua mineral

Zumo de naranja natural

Mini croissant de mantequilla

Lazos multicereales

Mini dots variados

Brioche de jamón ibérico con mantequilla

Brioche de salmón con crema de eneldo.

Brocheta de frutas de temporada



COFFEE COMPLETO

31,00€ p/p + IVA



Café, té, leche, agua e infusiones

Botellita de agua mineral

Zumo de naranja natural

Mini croissant de mantequilla / lazos multicereales / mini napo choco

Mini sándwich de Roast beef con mostaza dulce

Mini sándwich de jamón ibérico y mantequilla

Tostas variadas (jamón ibérico con tumaca, tartar de aguacate)

Yogur natural con culis de frutas 1ud.



MENÚS ESPECIALES



SIN GLUTEN

- Croissant sin gluten
- Sándwich sin gluten
- Macedonia de frutas



SIN LACTOSA

- Croissant sin lactosa
- Sándwich sin lactosa
- Macedonia de frutas



VEGETARIANO

- Mini croissant
- Sándwich vegetal (2 uds.)
- Macedonia de frutas



VEGANO

- Magdalena sin lactosa
- Sándwich de tomate y aguacate (2 uds.)
- Macedonia de frutas



OBSERVACIONES



El precio de estos menús será el mismo que para el resto de invitados.



El invitado deberá identificarse ante cualquier camarero que le servirá el menú especial.



Otras dietas especiales, intolerancias o alergias: consultar.



Todos los productos pueden contener trazas.

CONDICIONES GENERALES COFFEES

Los coffees incluyen:

- Los coffees durarán 30 minutos aproximadamente
- Todo el menaje necesario, montaje y desmontaje
- Toda la comida colocada en loza/bandejas del catering
- Mobiliario y mantelería si fuera necesario (Barra y 1 mesa alta cada 20 invitados)
- Vajilla (tazas, platitos, cucharitas, vasos)
- 1 camarero cada 40 invitados

Condiciones:

- Si son menos de 40 invitados se cobrará un extra de 3,50€ por invitado más 100€ de transporte.
- Si son menos de 100 invitados el camarero se cobrará aparte.
- Las dietas especiales se comunicarán con antelación y se llevarán individualmente.
- Los precios no incluyen el IVA correspondiente.
- Confirmación definitiva de número de comensales y servicio, 7 días antes de la fecha del evento

Forma de pago:

- Mediante transferencia bancaria.
- 7 días antes del evento

COMPLEMENTOS

Extra camarero 4 horas (25€ hora extra) – 140,00€ por camarero + IVA

Extras referencias gastronómicas:

- Brocheta de frutas – 2,00€ p/p + IVA
- Jamón ibérico 25gr con tostas y tumaca – 6,50€ p/p + IVA
- Tostas con tartar de aguacate o salmón – 4,00€ p/p + IVA
- Yogur natural con culis de frutas – 4,00€ p/p + IVA

PHILIPS

100 YEARS
VISION INNOVATION



VINO ESPAÑOL

Vino español

30,00€ p/p + IVA



Jamón ibérico de bellota con picos

Queso curado de Ciudad Real con uvas, nueces y regañías

Mini blini de salmón con crema de eneldo

Cestillos de salmorejo con jamón crujiente



Vino español 2

36,00€ p/p + IVA



Jamón ibérico de bellota con picos

Queso curado de Ciudad Real con uvas, nueces y regañías

Tostadita de foie con manzana y culets de albaricoque

Cestillos de salmorejo con jamón crujiente

Solomillo de salmón en fūrikake

Tartar de atún con aguacate y mango



Vino español 3

38,50€ p/p + IVA



Jamón ibérico de bellota con picos

Surtido de quesos gourmet con membrillo, nueces y regañías

Ensalada de foie con manzana caramelizada

Tartar de atún con aguacate y mango

Anchoas del Cantábrico con pulpa de tomate

Cogollito de lechuga con mousse de Gorgonzolla, nueces y
rabanito encurtido



MENÚS ESPECIALES

❖ SIN GLUTEN

- Jamón ibérico con picos sin gluten
 - Queso curado con picos sin gluten
 - Vasito de salmorejo
-

❖ SIN LACTOSA

- Jamón ibérico con picos sin gluten
 - Queso curado con picos sin gluten
 - Vasito de salmorejo
-

❖ VEGETARIANO

- Queso curado con picos
 - Brocheta caprese con pesto (2 uds.)
 - Vasito de salmorejo
-

❖ VEGANO

- Crudités de zanahoria con hummus
 - Tartar de aguacate y mango
 - Vasito de salmorejo
-

OBSERVACIONES

- El precio de estos menús será el mismo que el del resto de invitados.
- El invitado deberá identificarse ante el personal de servicio para recibir su menú especial.
- Otras dietas especiales, intolerancias o alergias: consultar.
- Todos los productos pueden contener trazas.



CONDICIONES GENERALES VINO ESPAÑOL

El vino español incluye:

- Bebida, Cristalería y hielo durante el evento (12€ la hora extra)
- CocaCola, CocaCola zero, fanta de naranja y de limón
- Agua mineral y agua con gas
- Cerveza con y sin alcohol
- Vino tinto Rioja crianza Martínez Alesanco
- Vino blanco rueda verdejo Basa

- 1 Camarero cada 30 invitados
- Todo el menaje necesario, montaje y desmontaje
- Toda la comida colocada en loza/bandejas del catering
- Mobiliario y mantelería si fuera necesario (Barra y 1 mesa alta con mantel cada 20 invitados)

Condiciones:

- Los vinos españoles durarán 45 minutos aproximadamente
- Si son menos de 50 invitados se cobrará un extra de 3,50€ por invitado, personal a parte y 100€ por gastos logísticos
- Los precios no incluyen el IVA correspondiente
- Confirmación definitiva de número de comensales y servicio, 7 días antes de la fecha del evento

Forma de pago:

- Mediante transferencia bancaria.
- 7 días antes del evento

COMPLEMENTOS

Extra camarero 4 horas (25€ hora extra) – 140,00€ por camarero + IVA

Cambiar vino blanco:

- Marqués de Riscal (Rueda): +2,50€ p/p + IVA
- Leirana (Albariño): +5,50€ p/p + IVA

Cambiar vino tinto:

- Marqués de Riscal reserva (Rioja): +4,5€ p/p + IVA
- Lindes de Remelluri (Rioja): +4,5€ p/p + IVA
- Arzuaga crianza (Ribera del Duero): +5,50€ p/p + IVA



CÓCTEL



CÓCTEL CALIPSO



62,00€ p/p + IVA

Cecina de León con aceite de oliva y almendras fritas

Mousse de burrata, tomate seco y aceite de trufa

Tostadita de foie con culis de albaricoque

Brocheta de salmón con salsa de mostaza dulce

Gyozas de cerdo con verduras

Mini durum de ensalada César

Mini Burger con bacon y queso

Gilda de boquerón en vinagre

Vasito de salmorejo con jamón crujiente

Mini tequeños con culis de frutos rojos

Empanada de bacalao con pasas

Cucharita de tartar de atún con aguacate y mango

Mini blini de Roast Beef con parmesano



Mini brownie

Macarons variados





Cóctel Eunice

72,00€ p/p + IVA



- Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez
- Gyozas de langostino y verduras con salsa de soja
- Queso curado Picón de Cuenca con uvas, nueces y regañas
- Cestillos de salmorejo cordobés con jamón crujiente
- Rocas de foie glaseado en chocolate y reducción de Módena
- Mini blini de salmón con crema de eneldo
- Mini sándwich de rabo de toro a la plancha
- Envuelto de trigueros en jamón ibérico con parmesano rallado
- Cucharita de tartar de atún con aguacate y mango
- Rollito de pato laqueado
- Croquetas melosas
- Mini burger con bacon y queso
- Crujiente de langostino con albahaca y mayonesa japo
- Samosas de morcilla con manzana caramelizada
-
- Mini brownies
- Tartita de limón con merengue italiano
- Brocheta de frutas





Cóctel Neptuno

84,00€ p/p + IVA



Jamón ibérico de bellota con picos

Taquito de salmón en furikake con mostaza de hierbas

Cestillos de mousse de burrata con tomate seco y aceite de trufa

Ensaladita de foie con manzana caramelizada

Vasito de salmorejo o de crema de calabaza con curry

Anchoa del Cantábrico con pulpa de tomate

Mini blini de roast beef con mostaza dulce y parmesano

Tartar de atún sobre arroz de sushi crunchy

Ceviche de lubina al estilo tradicional peruano

Merlucitas de pincho orly con limón

Croquetas melosas

Envuelto de trigueros en jamón ibérico y parmesano rallado

Huevito de codorniz con sobrasada y miel

Mini sandwich de rabo de toro a la plancha

Brioche de mantequilla de pulled pork con cebolla crunchy

--

Mini tartitas de queso con culis de frutos rojos

Dulce de leche casero con mora

Trufas de chocolate

--



CÓCTEL SALUDABLE

Chips vegetales

Crujiente de pipas y pimienta

Surtido de quesos gourmet con uvas, nueces y picos sin gluten

Cestillos de mousse de burrata, tomate seco y aceite de trufa

Empanada gallega vegetariana

Cucharita de tartar de aguacate con crujiente de maíz

Mini crepes vegetales

Rollito de primavera con salsa agridulce

Miniburger de alcachofa con cebolla caramelizada y pan de sésamo

Tequeños con coulis de frutos rojos

Mini pokes con edamames, alga wakame,
cebolla morada y cebolla crunchy

Fingers de No-Pollo vegano con salsa miel mostaza

Tortilla de patata de Betanzos

--

Mini brownie vegano

Brocheta de frutas

--

64,00€ p/p + IVA



Sin gluten / Sin lactosa

Jamón ibérico con picos sin gluten

Queso curado con picos sin gluten

Mini ensalada de quinoa

Platito de carrilleras ibéricas con patata paja

Macedonia de frutas

Vegano / Vegetariano

Crudités de zanahoria con hummus

Tartar de aguacate y mango

Vasito de salmorejo

Mini ensalada de quinoa

Wok de arroz con verduras

Observaciones

El precio de estos menús será el mismo que para el resto de invitados.

El invitado se tendrá que identificar a cualquier camarero quien le servirá el menú especial.

Otras dietas especiales, intolerancias o alergias consultar

Todos los productos pueden contener trazas





COMPLETA TU COCKTAIL

12€ p/p + IVA o cámbiala por 4 bocados

Plato/cazuelita de refuerzo – 12€ p/p + IVA o cámbiala por 4 bocados

Risotto de setas y trigueros
Carrilleras ibéricas con parmentier de patata
Solomillo Stroganoff con tagliatelle
Merluza a la romana con pimientos asados
Rape a la americana con arroz basmati
Migas con huevitos de codorniz y uvas

Cocktail de bienvenida – 12,00€ p/p

Mojito, Pisco sour, Manhattan, Caipirinha, margarita, Cosmopolitan

Copa de cava – 4,00€ p/p - Copa de Champagne – 6,00€ p/p

Barra libre de primeras marcas durante 1 hora – 20,00€ (11,00€ hora extra)

Whisky Ballantines y Red label, Ginebra Seagrams y Beefeater,
Ron Barcelo y Habana 5, Vodka Absolut

Cambiar vino blanco:

Marqués de Riscal (Rueda): +2,50€ p/p + IVA
Leirana (Albariño): +5,50€ p/p + IVA

Cambiar vino tinto:

Marqués de Riscal reserva (Rioja): +4,5€ p/p + IVA
Lindes de Remelluri (Rioja): +4,5€ p/p + IVA
Arzuaga crianza (Ribera del Duero): +5,50€ p/p + IVA

PUESTOS ESTACIONES

(MIN. 50 INVITADOS)



PUESTOS DE BIENVENIDA

Puesto de limonada – 250€ + IVA

Puesto de aguas – 200€ p/p + IVA

Corner de cervezas – 8,50€ p/p + IVA

Presentado en cubos metálicos con abridores a modo *self-service*.

(*Mahou 5 estrellas; Estrella Galicia; Mahou Maestra; Franziskaner*)

Puesto de mojitos – 14,50€ p/p + IVA

Barra decorada con coctelero profesional.

Sidrería – 10,50€ p/p + IVA

Puesto de sidra Trabanco servida por escanciador profesional, acompañado de escanciadores automáticos para que los invitados puedan servirse ellos mismos.

Extra Champagne

Champagne André Clouet – 55€ + IVA por botella

Champagne André Clouet Rosé – 65€ + IVA por botella

Dulces

Fuente de chocolate – 12,50€ p/p + IVA

Puesto de Helados – 13,50€ p/p + IVA

Candy bar – 350,00€ + IVA

Puesto de palomitas durante el baile – 300€ + IVA

Cortador de jamón (min. 100 invitados)

Cortador + jamón 100% bellota: 10€ p/p + IVA

Sólo el cortador por para (aportando el cliente la/s patas): 250€ + IVA

Mesa de quesos – 12€ p/p + IVA

Manchego curado Picón de Cuenca

Manchego semicurado, Emmental, Parmesano, Brie trufado, Torta del Casar,

Gorgonzola, picos variados, panes y mermeladas

Barra de sushi – 22€ p/p + IVA

Hosomakis y Uramakis elaborados por Sushiman y acompañados de salsa de soja y wasabi

Estación de arroces – 18€ p/p + IVA

Elaborada por chef uniformado – Elegir 2 tipos de arroz

Parrilla de marisco o de carne en directo – 15€ p/p + IVA

Puesto de Hot dogs – 15,50€ p/p + IVA

CONDICIONES GENERALES COCTELES



Todos los cocteles incluyen

Barra de bebida, cristalería y hielo durante el evento (12€ hora extra)
Refrescos variados
Cerveza con y sin alcohol
Vino tinto Rioja crianza Martínez Alesanco (otros vinos consultar)
Vino blanco Rueda Verdejo Basa

Transporte, montaje y desmontaje
Mobiliario y mantelería (Barra, buffets, mesas altas 1 cada 20 invitados)
1 camarero cada 15 invitados 2 horas de servicio

Condiciones

- Menos de 50 pax. se cobrarán 100€ de transporte y camareros y cocineros a parte
- Los cocteles durarán 2 horas aproximadamente.
- Los precios no incluyen los impuestos vigentes IVA.
- Las dietas especiales se comunicarán con antelación mínima de 72 horas.
- Confirmación definitiva de número de comensales y servicio, 72 horas antes de la fecha del evento

Forma de pago:

- Mediante transferencia bancaria.
- 72 horas antes del evento

Complementos

- Camarero durante 4 horas dentro M30 – 140,00€ (30€ hora extra) fuera M30 consultar

Posibles aportaciones del cliente:

- Sin vino tinto: - 1,50€ p/p
- Sin vino blanco: - 0,80€ p/p
- Sin cerveza: - 0,50€ p/p



CENA DE GALA

RECEPCIÓN DE INVITADOS



Bienvenida snack (opcional) – 30'

Crujiente de pipas y pimienta
Gilda de boquerón en vinagre
Sticks de parmesano

Precio: 12€ p/p + IVA

Bienvenida cóctel gala (opcional) – 45'

APERITIVOS FRÍOS

Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez
Anchoa del cantábrico con pulpa de tomate
Mini blini de salmón con crema dulce de eneldo
Discos de foie con manzana y culis de albaricoque
Ensalmadita de foie con manzana caramelizada
Tartar de atún con aguacate y mango
Spoon de steak tartar con crujiente de patata
Mousse de burrata, tomate seco y trufa

APERITIVOS CALIENTES

Mini sándwich a la plancha de rabo de toro
Crujiente de langostino con albahaca y mayonesa japo
Rollito de pato laqueado a la naranja
Rollito de trigueros con jamón ibérico y parmesano rallado
Merlucitas a la romana con lima
Hamburguesitas con cebolla caramelizada
Rollito de primavera con salsa agri dulce
Cigarrito de morcilla y manzana

Precio 6 unidades: 18€ p/p + IVA (3,3€ unidad extra)





NUESTROS ENTRANTES



*Sabores creados para abrir
una experiencia memorable.*

Tomate & Mar

Selección de tomates de temporada con langostinos delicadamente salteados y hojas de albahaca fresca que evocan la esencia del Mediterráneo.



Salmón en Tres Armonías

Tartar de salmón trabajado en tres texturas, acompañado de una ligera mousse de eneldo y un crujiente que aporta contraste y profundidad.



Huerta & Langostino

Tartar de tomate y aguacate con langostinos, sobre un sedoso velo de salmorejo que realza su frescura vegetal.



Calabaza Especiada

Crema aterciopelada de calabaza delicadamente perfumada al curry, coronada con langostinos tigre.



Jardín Rojo

Refrescante gazpacho de frutos rojos con nube cremosa de queso de cabra que equilibra acidez y suavidad.



Alcachofa & Ibérico

Flor de alcachofa confitada con jamón ibérico sobre cremoso parmentier de boniato.



Foie en Milhojas

Capas delicadas de foie con manzana y queso de cabra, en un elegante juego de texturas y matices.



Pez Mantequilla & Vichyssoise

Tataki de pez mantequilla marcado con precisión, servido sobre una sedosa vichyssoise.



Habitas de Temporada

Habitas tiernas salteadas con jamón ibérico y huevo poché de yema cremosa.



Huevo & Trufa

Huevo poché sobre cremoso parmentier de patata delicadamente perfumado con trufa.



ENTRANTES PLUS

(5€ EXTRAS)



Huerta Verde

Ensalada templada de judías verdes con langostinos y concassé de tomate fresco.



Codorniz del Campo

Ensalada de codorniz desmigada con aguacate cremoso y tomate de temporada.



Alcachofa & Txangurro

Alcachofas confitadas lentamente acompañadas de succulento txangurro.



Esencia de Marisco

Crema aterciopelada de mariscos enriquecida con delicadas cigalas.



Lubina & Trigueros

Taco de lubina de piel crujiente servido sobre crema de espárragos trigueros.



Atún de Almadraba

Taco de atún rojo con aguacate y mango acompañado de crujiente.



Canelón del Cantábrico

Canelón relleno de cigalas y langostinos en una elaboración delicada que resalta la nobleza del marisco.





Platos Principales · Carne

Solomillo & Mostaza Antigua

Solomillo de ternera con salsa de mostaza y miel, gratinado de patata y crujiente de espinacas.

Ciervo & Frutos del Bosque

Solomillo de ciervo a la pimienta con salsa de frutos rojos, acompañado de cuscús y verduras frescas.

Tournedó & Foie

Tournedó de solomillo de ternera con cremosa salsa al foie, patatitas risoladas y macedonia de verduras.

Roast Beef Tradición

Roast beef rosado con su jugo natural, acompañado de suave puré de patata y verduras baby.

Carrillera Ibérica Estofada

Carrilleras ibéricas guisadas lentamente en cerveza negra, sobre parmentier trufado y cebollitas francesas.

Cochinillo o Cordero en Cocción Lenta

Taco de cochinillo o cordero cocinado a baja temperatura con patatas a lo pobre y brotes frescos.

Pato & Naranja

Confit de pato con salsa de naranja, zanahorias glaseadas y puré de boniato trufado.

Presa Ibérica & Tradición Castellana

Presa ibérica con salsa semidulce sobre migas castellanas y espárragos trigueros a la parrilla.



PLATOS PRINCIPALES

· PESCADO ·



Merluza en Verde

Merluza en salsa verde tradicional
sobre habitas tiernas con jamón ibérico.

Lubina del Horno

Lubina asada con patata abanico gratinada
y verduras de temporada.





POSTRES



Cítricos

Tartita de limón con merengue italiano tostado y frutos rojos.

Manzana

Tarta tatin de manzana caramelizada acompañada de crema inglesa.

Fruta

Selección de frutas frescas de temporada con zumo natural de naranja.

Oriente

Pastel árabe individual de frutos secos y aromas especiados.

Mango

Sopa ligera de mango con crema de mascarpone y helado de yogur.

Queso

Tarta de queso horneada lentamente con coulis y frutos rojos.

Vainilla

Tarta fina de manzana crujiente acompañada de helado cremoso de vainilla.

Cacao

Brownie de chocolate intenso con helado de vainilla y frutos rojos.

Caramelo

Crema sedosa de dulce de leche con fresas frescas.

Zanahoria

Carrot cake especiado con frosting de queso crema.

Chocolate

Coulant de chocolate con corazón fundente y helado de vainilla.

Blanco

Sopa de chocolate blanco con frutos rojos y maracuyá.

Dulce de Leche

Coulant templado de dulce de leche con helado de maracuyá.



COMPLETA TU BANQUETE

Servicio de café – 4,50€ p/p + IVA

Cocktail de bienvenida – 12,00€ p/p + IVA

Mojito, Pisco sour, Manhattan, Caipirinha, margarita, Cosmopolitan

Copa de cava – 4,50€ p/p + IVA

Copa de Champagne – 7,60€ p/p + IVA

Barra libre de primeras marcas durante 1 hora

22,00€ p/p + IVA (11,00€ hora extra)

Whisky Ballantines y Red label, Ginebra Seagrams y Beefeater,
Ron Barcelo y Habana 5, Vodka Absolut

Cambiar vino blanco

Marqués de Riscal (Rueda): +3,50€ p/p + IVA

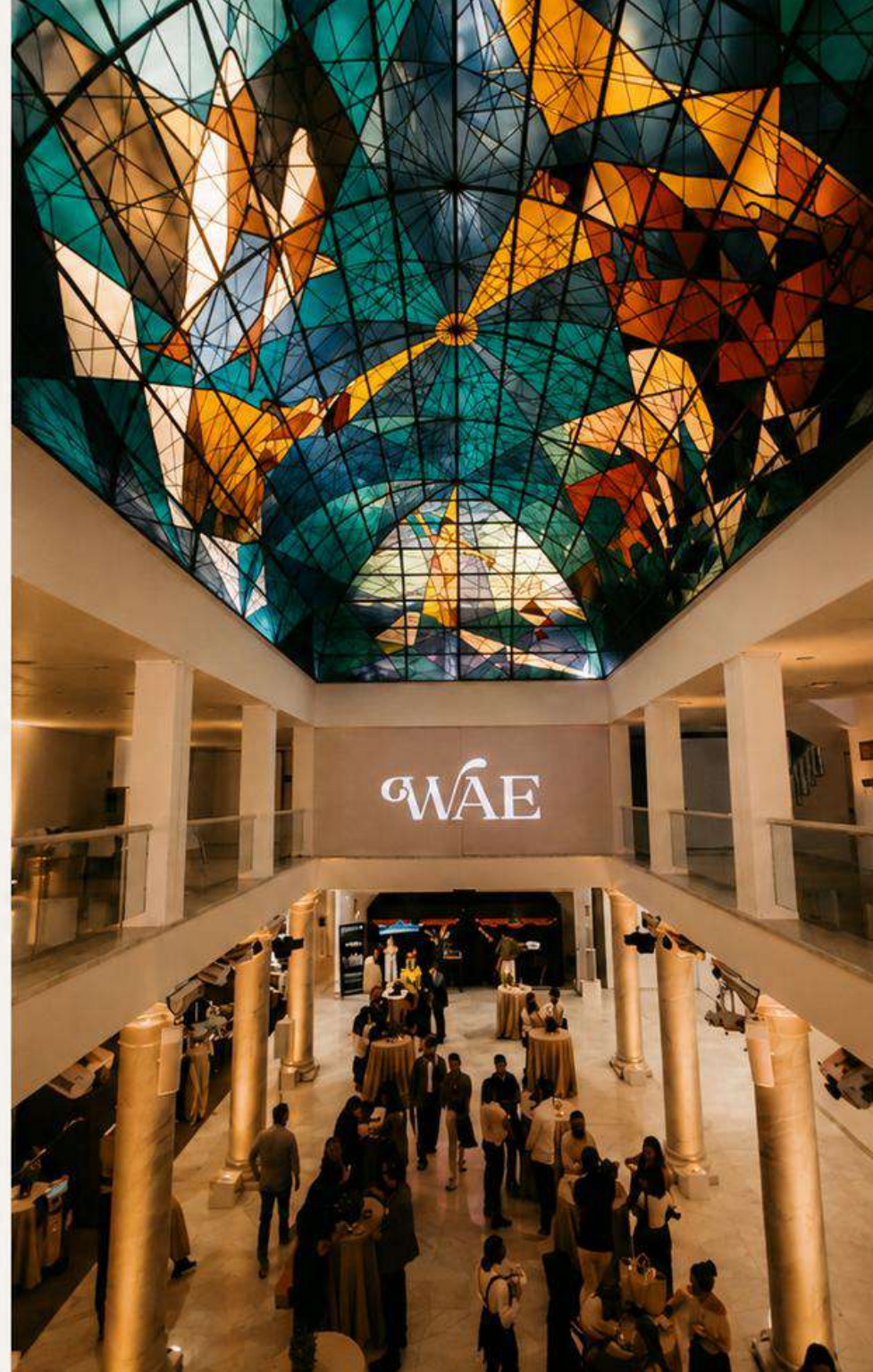
Leirana (Albariño): +7,00€ p/p + IVA

Cambiar vino tinto

Marqués de Riscal reserva (Rioja): +5,5€ p/p + IVA

Lindes de Remelluri (Rioja): +5,5€ p/p + IVA

Arzuaga crianza (Ribera del Duero): +7,00€ p/p + IVA



CONDICIONES GENERALES MENÚ DE GALA

Precios por persona:

Entrante, Principal y postre: 108€ p/p + IVA

Incluido en el menú de gala

Bodega incluida durante el evento
Vino tinto Rioja crianza Martínez Alesanco
Vino blanco Rueda Verdejo Basa
Agua, agua con gas, cervezas y refrescos
Transporte, montaje y desmontaje
Mobiliario, mantelería y menaje necesario
1 camarero cada 10 invitados
2 horas de servicio + 30' de aperitivo si se contratase
Decoración estándar de centro de mesa
Degustación para 4 personas

Condiciones

- Menos de 50 pax. se cobrarán 200€ de transporte y el personal a parte
- Los banquetes de gala durarán 2 horas aproximadamente.
- Los precios no incluyen los impuestos vigentes IVA.
- Las dietas especiales se comunicarán con antelación mínima de 72 horas.
- Confirmación definitiva de número de comensales y servicio, 7 días antes de la fecha del evento
- Se dará un margen de hora de comienzo de media hora en caso de excederla se cobrarán las horas extra del personal
- Hora extra personal 30€ + IVA profesional/hora

Forma de pago:

- Mediante transferencia bancaria.
- 7 días naturales antes del evento



EQUIPO COMERCIAL



DIRECTOR COMERCIAL

Ángel Lorenzo

angel@cateringtatin.com

694 234 678

RESPONSABLE COMERCIAL

José Luis Gonzales Lara

comercial@cateringtatin.com

609 046 846



Calle General Arrando, 12.

28010 – Madrid

www.cateringtatin.com