

MENÚS 2026



el laurel
FOOD EVENT DESIGN

Coffee breaks 2026



COFFEE EXPRESS

Café - Leche - Infusiones

Grifo de Agua Mineral

(Elegir 3)

Mini croissant

Palmerita

Sandwich cocktail

Mini napolitana

Donuts

Muffins

Trufas

Pastas

Rosquillas

Hojaldres de mermelada

Galletas de mantequilla

Mini croissant de chocolate blanco y negro

Churros (extra con chocolate +2€)





COFFEE CLÁSICO

Café - Leche - Infusiones
Zumo de naranja 100% recién exprimido
Grifo de agua mineral

(Elegir 5 entre las opciones del coffee Express o Clásico)

- Brocheta de fruta *
- Croissant de mantequilla
- Tortitas con nutella y frambuesa
- Panecito de tortilla
- Bocadito de focaccia de jamón ibérico
- Bocadito de focaccia de mortadela trufada
- Mini croissant de jamón y queso
- Panecito de nueces "coronation chicken"
- Bagel de pavo *
- Panecito inglés de cereales *
- Panecito de cereales con queso fresco con tomate y pesto *
- Cookies calientitas**
- Scones calentitos**
- Bikini de trufa**
- Brioche de pastrami (Extra +2 eur)
- Pretzel de salmón y aguacate (Extra +2 eur)*
- Açai con fruta y granola (Extra +2 eur) *
- Brioche de aguacate y queso fresco con huevo de codorniz (Extra +2 eur) ***

***saludable**

**** sólo válido si hay cocktail después**

PUEDES COMPLETAR TU BRUCH CON...

BODEGONES

QUESOS: Torta de Cañarejal, Gran Cardenal, La Peral y Tetilla con tostaditas, uvas y frutos secos

FOIE: Milhojas de manzana con foie, bloc de foie, macaron de foie, tostaditas y mermeladas

JAMÓN: Jamón e Ibéricos con tumaca, aceite, panes y tostas

LA PANADERÍA: Hogazas de panes de masa madre variados con tumaca, aceite, mantequilla y mermeladas

SHOWCOOKING

CREPES Y GOFRES: Gofres y crepes para rellenar con nutella, dulce de leche, fresas, nata montada, champiñones, jamón y queso

CUPCAKES Y GALLETAS GLASEADAS: Con logo y colores corporativos

SMOOTHIES Y ZUMOS: Zumo de guanabana, espinaca y menta, zumo de maracuyá y zumo de naranja y smoothies preparados al momento de frutas del bosque y de mango

AMERICANO: Perritos y hamburguesas en showcooking con lechuga, tomate, bacon, queso y salsas con patatas

CAVIAR: Nuestro caviar man ofreciendo a vuestros invitados cucharitas de caviar*

OSTRAS: Ostrero con ostras y sus aderezos*

*Mínimo 100 invitados

CONDICIONES GENERALES

	50-250 INVITADOS	250-500 INVITADOS
COFFEE EXPRESS (3 variedades)	15,40€	14,80€
*con zumo de naranja natural	+ 1,50€	+ 1,45€
COFFEE CLÁSICO (5 variedades)	23,15€	22,25€
* Pieza extra bollería	+1,55€	+ 1,50€
*Pieza extra Salada o fruta	+ 2,90 €	+2,80€
* Con refresco	+ 2,90 €	+ 2,80€
+ Botella agua AUARA	+ 1,25 €	+1,20€
BODEGONES	+9,75€	+9,40€
SHOWCOOKING	+ 13,65€	+13,50€

Los coffees incluyen:

1 camarero cada 25 personas (eventos de 50 a 250) 1 camarero cada 30 personas

(eventos de 250 a 500)

Coordinador y visita de inspección

30 min-1 hora de duración

Menaje, montaje y equipo de cocina necesarios

1 mesa alta con decoración cada 30 invitados

Precios válidos para más de 50 personas,

Los precios **NO incluyen el 10% de IVA**

*** CONSULTAR PRECIOS PARA LA PRESTACIÓN DE VARIOS SERVICIOS
EL MISMO DÍA**



 el laurel
FOOD EVENT DESIGN

Copas 2026

COPA 1

Virutas de jamón Ibérico con picos de Jérez
Quesos de temporada con panecitos variados

COPA 2

Canapé de tortilla de patata con mayonesa de trufa
Gofre con tartar de salmón y aguacate
Quesos de temporada con panecitos variados y frutos secos
Crocanti de foie con sal maldon
Brioche de cangrejo kimchi crujiente





COPA 3

Gildas de anchoa y boquerón

Virutas de jamón ibérico con picos de Jérez

Taco de salmón con alga wakame

Pollo coreano

Blini de foie a la naranja con AOVE y sal maldom

Brioche de pastrami con salsa de mostaza y encurtidos

Tosta de quesos fundidos con pimiento caramelizado

COPA INNOVACIÓN

Esfera de ensalada capresse

Gilda con esfera de aceituna

Espuma de patata del S. XXI con pulpo

Piruletas nitro de parmesano

Cocktail nitro de mimosa



50-250
INVITADOS

250-500 INVITADOS

COPA 1 28,10€ 27€

COPA 2 36,80€ 35,40€

COPA 3 41,15€ 39,55€

INNOVACIÓN 47,20€ 45,40€

+Pieza Extra +2,60€ +2,5€

+Pieza extra Jamón Ibérico +3,90€ +3,90€

CONDICIONES GENERALES

Las copas incluyen:

1 camarero cada 16 personas

Coordinador y visita de inspección

30 min-1 hora de duración

Refrescos, agua mineral, cerveza, vino blanco Rueda y vino tinto Crianza Rioja

Menaje, montaje y equipo de cocina necesarios

1 mesa alta con decoración cada 30 invitados

Estos precios son válidos para eventos de más de 50 personas

Los precios **NO incluyen el 10% de IVA**

Cocktails 2026



el laurel
FOOD EVENT DESIGN



COCKTAIL 1

Chips de verduras

Crocanti de foie con sal maldom

Gofre con tartar de salmón y aguacate

Saquitos de morcilla y piñones con salsa de piquillos caramelizados

Bocadito de focaccia de jamón Ibérico

Gyozas de verduras y gambas con salsa tataki

Crujiente de porra antequerana

Pan bao de carne mechada con salsa hoisin y cebolla morada encurtida

Pollo Teriyaki

EN MESA (Elegir 3)

Quesos de temporada con panecitos variados y frutos secos

Tortilla de patata

Empanada gallega

Ensaladilla rusa con atún de almadraba

Brioche de cangrejo kimchi crujiente

Panecito de nueces "coronation chicken"

Pretzel de salmón y aguacate *

Pastelitos y dulces variados

COCKTAIL 2

Chips de yuca con salsa de aji amarillo acevichado

Brocheta de cherry con mozzarella

Virutas de jamón ibérico con picos de Jerez

Tosta de quesos fundidos con pimiento caramelizado

Blini de foie a la naranja con AOVE y sal maldom

Gazpacho de mango con flores

Brocheta de salmón con salsa de eneldo

Gildas de anchoa y boquerón

Preñadito

Pollo coreano

Papas calentitas con mojo

Vieiras con salsa kimchi flambeadas

Fajitas de cochinita pibil con salsa Valentina

Buguer bull

Pastelitos y dulces variados





COCKTAIL 3

La Huerta de El Laurel

Tartar de atún con tuétano

Consomé o gazpacho (según temporada)

Salmón con sésamo garrapiñado

Macarons de pimentón de la Vera con torta del Casar

Pan soplao de piparra y anchoa

Pollo garam masala

Dim sum de pato laqueado

Pani puri de steak tartar

Huevito trufado

Quesos de temporada con panecitos variados y frutos secos

Vol au vent mermelada de higos y foie fresco

Costilla con salsa Jack Daniels

Pan bao con panceta a baja temperatura y piparra

Oreo en su tinta con guacamole acevichado y chopito

Hamburguesita con queso de tetilla, cebolla confitada y sus salsas

Jarrita de cerveza Guinness con chocolate

Brocheta de frambuesa y piña con menta

Mini tartaleta de limón

COCKTAIL 4

St Germain

Palitos de pizza

Ceviche de lubina

Jamón en lascas DO Dehesa de Extremadura con picos de Jérez

Langostino con crema de aguacate y miel de maracuyá

Alcachofa en tempura con salsa de soja y jengibre

Taco de salmón con alga wakame

Merluza rebozada con mayonesa de pimientos

Pastela de canard con salsa de naranja

Crujiente de chistorra e idiazábal

Canapé de milhojas de foie con manzana

Saam de shiso con pollo karaage y siracha

Cucharita de pulpo a la gallega

Pizzeta de atún

Vasito de burrata con sweet-pesto

Taco de cochinita crujiente

Crepes de pollo al curry

Brioche de pulled pork con aji amarillo

Mini milhojas de pistacho

Cucharita de tarta de queso donostiarra con salted caramel

Mini apple strudel



PUEDES REFORZAR LOS MENÚS CON...

PLATITOS

PRIMEROS PLATITOS (elegir uno)

Cuenquito de Risotto de hongos

Risotto de marisco

Pucherito de Marmitako

SEGUNDOS PLATITOS (elegir uno)

Solomillitos a la húngara con patatas a la crema
Carrillera ibérica con parmentier de boletus y trufa

Merluza a la gallega

BODEGONES

QUESOS: Torta de Cañarejal, Gran Cardenal, La Peral y Tetilla con panecillos, frutos secos y uvas

FOIE: Milhojas de manzana con foie, Bloc de foie, Macaron de foie, tostaditas, y mermelada

IBÉRICOS: virutas de jamón, chorizo y salchichón ibéricos con panes variados, AOVE y tomate

CREMAS Y ENSALADAS: Cremas: Gazpacho de mango y vichyssoise
Ensaladas: de burrata con sweet-pesto y de tartar de salmón

PUESTECITO

MEJICANO: Fajitas de cochinita pibil, tacos de carne de res con mole y tacos de champiñones y nachos con guacamole y sus toppings y salsas

ARROCES DEL MUNDO: Arroz caldoso de marisco, risotto de trigueros y pesto y fideua de boletus con foie

ÁRABE: Tajín de pollo con cous cous, pan de pita con humus y pincho moruno

INDIO: Pollo garam masala, paneer tikka masala, seekh kebab (brochetas de cordero) con salsa de menta, acompañado de pani puris (+3€)

AMERICANO: Perritos y hamburguesas en showcooking con lechuga, tomate, bacon, queso y salsas con patatas

BAO: Pollo karaage, carne con salsa hoisin, y de panceta con piparra

ATÚN: Tartar de atún con aguacate, pizzeta de atún y maki de atún (+3€)

SUSHI CON SUSHIMAN* consultar precio



SHOWCOOKING INNOVACIÓN

ESFERAS, ESPUMAS Y NITRO

Esferas de ensalada caprese

Espuma de patata con pulpo

Piruletas de parmesano nitro

Cocktail de mimosa nitro



PRECIOS por persona

	DE 50 A 100 INVITADOS	DE 100 A 250 INVITADOS	DE 250 A 500 INVITADOS	MÁS DE 500 INVITADOS	CAMAREROS
COCKTAIL 1	61,15 €	58,80€	51,75€	49,40€	1 camarero cada 16
COCKTAIL 2	70,35 €	67,65€	59,51€	56,80€	1 camarero cada 14
COCKTAIL 3	86€	82,75€	72,80€	69,50€	1 camarero cada 14
COCKTAIL 4	92,60€	89,05€	78,40€	74,80€	1 camarero cada 14
PLATITOS 1	5,75 €	5,5 €	4,85 €	4,65 €	
PLATITOS 2	13€	12,50€	11€	10,50 €	
BODEGONES	9,75 €	9,40 €	8,25€	7,90€	
SHOWCOOKING	13,65 €	13,15€	11,55€	11 €	Lleva personal extra
INNOVACIÓN	14,30 €	13,75€	12,10 €	11,55 €	Lleva personal extra

CONDICIONES GENERALES

El cocktail incluye:

Coordinador y visita de inspección

1-2 horas de duración

Refrescos, agua mineral, cerveza, vino blanco

Rueda y vino tinto Crianza Rioja

Menaje, montaje y equipo de cocina necesarios

1 mesa alta con decoración cada 30 invitados

Los precios **NO incluyen el 10% de IVA**

Sentados 2026





APERITIVO DE BIENVENIDA

(Elegir 5 aperitivos)

Brocheta de Salmón con alga Wakame

Crocanti de foie

Quesos de temporada con panecillos, frutos secos y uvas

Canapé de milhojas de manzana con foie

Chupito de gazpacho de mango

La huerta de El Laurel

Airbag de Jamón Ibérico

Dimsum de pato laqueado

Crujiente de chistorra con Idiazabal

Vieira flambeada con Kimchi

Gyozas de verduras y gambas con salsa tataki

Crujiente de morcilla con piñones

SENTADOS 1

ENTRANTES (elegir 1)

Gazpacho Cremoso con helado de albahaca

Pastel de berenjenas con salsa glacé

Crema de calabaza con helado de parmesano

Ensalada templada de escabeche con su crema

Ensalada de foie con frutos secos vinagreta de frutos rojos

Esfera de tartar de salmón con aguacate y sorbete de lima y Jengibre

Gilda con tartar de atún y sorbete de piparra

SEGUNDOS (elegir 1)

Costillar deshuesado, Cocinado a baja temperatura, acompañado
de parmentier de patata

Ciervo macerado a las finas hierbas con salsa de vino tinto y patatas paris

Merluza a la Gallega

Solomillo acompañado de tagliatelle con salsa a la antigua

Pluma Duroc caramelizada al PX con frutos secos y patatas a la crema

-

POSTRE (elegir 1)

Crujiente de Chocolate con AOVE y Sal

Tarta Árabe con frutos rojos

Tartar de fruta con sorbete de lima

Tarta de queso donostiarra

Coulant de chocolate (extra con helado de speculoos 2€)

CAFÉ





SENTADOS 2

OPCION Cocido completo como opción de entrante y segundo

ENTRANTES (elegir 1)

Gazpacho cremoso con langostinos

Burrata con crema de cereza y helado de albahaca

Vieira con raviolis de trufa y su crema

Lubina con veloutte de verduritas y banda de hojaldre

Lasaña de bogavante y langostinos

Salmorejo nitro con tataki de atún

SEGUNDO (elegir 1)

Merluza con boletus y crema de carabineros

Roast beef de solomillo de buey con su salsa, hojaldre de queso de cabra

con cebolla caramelizada y boletus

Carrilleras con parmentier de boletus y trufa y tempura de manzana

Cochinillo cocinado a baja temperatura al PX acompañado de patatas

a la crema y atadito de trigueros

POSTRE (elegir 1)

Tarta de queso con sorbete de frambuesa

Milhojas de Pistacho con sorbete de naranja sanguina

Torrija con helado de yogur y crema de arroz con leche

Tarta de limón con sorbete de mojito

Esfera de chocolate con chocolate blanco fundido

CAFÉ

PRECIOS

POR PERSONA

	50-100 INVITADOS	100-250 INVITADOS	250-500 INVITADOS
APERITIVO	+19,50€	18,75€	17,25€
Jamón D.O. Dehesa de Extremadura en lascas	+6,60 €	+ 6,30€	+ 5,80€
Aperitivo extra	+2,80 €	+ 2,70 €	+ 2,50€
SENTADOS 1	105€	101€	92,95 €
SENTADOS 2	125,85€	121€	111,30€
Cava	+2,60€	+2,5 €	+2,20€
Licores	+2,60€	+ 2,5€	+2,20 €

CONDICIONES GENERALES

Los menús sentados incluyen:

1 camarero cada 10 personas

Coordinador, equipo de cocina y visita de inspección

1,5 hora de duración (aparte el aperitivo)

Refrescos, agua mineral, cerveza, vino blanco y tinto

Blanco

Monopole Rueda Verdejo

Ardora Maris Albariño

Marques de Riscal Rueda +1,35€

Mar de Frades Albariño +2,70€

Tinto

Cune Crianza Rioja

Marques de Riscal Tinto +1,35€

Carmelo Rodero Ribera del Duero +1,35€

Bohorquez Ribera reserva + 1,35€

Mesas y sillas de hierro con 20 mantelerías diferentes

Cristalería

Cuberteria Cruz de Malta

Bajoplatos de plata, ratán o a juego con la vajilla

Decoración floral

Minutas personalizadas

Seating plan

Estos precios son válidos para eventos de más de 50 invitados

IVA del 10% no incluido

EL PRECIO INCLUYE **MONTAJE 2 HORAS ANTES DEL EVENTO SALVO EN MENU SENTADO QUE LLEVARÁ 4 HORAS (para que esté preparado 30min antes de que empiece el catering)** Y DESMONTAJE POSTERIOR , EN EL MISMO DÍA DEL EVENTO SI NO FUERA POSIBLE DICHO MONTAJE O DESMONTAJE, SE PRESUPUESTARÁ APARTE

-MENÚS ESPECIALES-

PODEMOS ADAPTAR (SIN INCREMENTAR EL PRECIO) UN **MÁXIMO DEL 5% DE LOS MENÚS PARA ALERGIAS** Y MENÚS DIFERENTES O ESPECIALES (TODO LO QUE SOBREPASE DE ESE 5%, SE COBRARÁ A 30€ EXTRA POR MENÚ ADAPTADO)

ESTOS PRECIOS INCLUYEN EL ENVÍO Y TRAMITACIÓN DE LA SIGUIENTE DOCUMENTACIÓN (Registro Sanitario, CIF, Titularidad de la cuenta bancaria, Certificado SRC, Certificados (no individualizados) de PRL, TCs, etc.)

Cualquier **documentación burocrática individualizada que nos soliciten para la realización del evento**, que no nos exija la Administración como empresa de catering , se facturará aparte- **50€/documento o trámite**

Siendo un trámite por ejemplo, el darse de alta en una plataforma de pago, subir documentos a dicha plataforma o cualquier documento individualizado por trabajador

desde 1999 creando momentos especiales e inolvidables...

"Ayudamos a hacer felices a personas y empresas en sus momentos especiales"

Esta es nuestro propósito y lo que nos inspira a mejorar y dar lo mejor cada día

¿hablamos...?

www.laurelcatering.com
tel: 91 659 31 74



C/ Cerezos, 11 28703 San Sebastián de los Reyes, Madrid