



CATERING & EVENTOS
www.kemagdalenas.com



EVENTOS
2025-2026

Desde el 2012 hemos tenido el privilegio de acompañar a nuestros clientes en momentos únicos, llenos de celebración y de vida.

En Kemagdalenas Catering & Eventos creemos que cada detalle cuenta, y por eso ponemos todo nuestro cariño, dedicación y experiencia en cada servicio que ofrecemos.

Trabajamos tanto con particulares como con empresas, siempre adaptándonos a las necesidades de cada ocasión. Nos encanta crear a medida, diseñar experiencias personalizadas y cuidar cada aspecto con ese toque cercano que nos caracteriza. Nada nos alegra más que ver cómo nuestros clientes vuelven a confiar en nosotros una y otra vez, algo que nos ha permitido consolidar relaciones a lo largo de más de una década

En nuestro catálogo encontrarás opciones pensadas para todo tipo de eventos: desde encuentros íntimos y familiares hasta celebraciones de gran formato con miles de asistentes. Y si lo que buscas no está aquí, no te preocupes: lo creamos juntos, tal como lo imaginas.



Bienvenidos a nuestro mundo de sabores y momentos memorables.

Información Importante

- Bebidas: Ninguno de nuestros packs incluye bebidas
- Precios: Todos los precios son por persona, más IVA 10% en comida y bebidas. 21% en servicios.
- Pedido mínimo: A partir de 10 personas.
- Reserva previa: Con al menos 24 horas de antelación, servicio sujeto a disponibilidad.
- Sustituciones: En caso de no disponer de algún producto, se sustituirá por otro similar de igual calidad o superior.
- Servicios adicionales: El transporte, montaje, camareros y mobiliario no están incluidos. Pueden solicitarse aparte.
- Adaptaciones de menús: Podemos adaptar la mayoría de menús a opciones vegetarianas o veganas, siempre con suplemento adicional.
- Packs Take Away: Se entregan en bandejas de cartón rígido y a temperatura ambiente.
- Frescura y consumo: Todos los productos se preparan frescos a diario y deben ser consumidos el mismo día de la entrega.
- Métodos de pago disponibles: transferencia bancaria, PayPal, tarjeta bancaria (en el momento de la recogida o entrega), link de pago y efectivo (siempre con importe exacto)

COFFEE BREAKS



Pack Café – 3,50€

Precios por persona

- Café fresco: Preparamos café recién hecho en cafeteras de alta demanda, perfecto para satisfacer a todos tus invitados.
- Variedad de infusiones: Ofrecemos una selección de infusiones para aquellos que prefieran otras opciones.
- Leche para todos: Disponemos de leche de vaca y leche vegetal para adaptarse a las preferencias de cada persona.

- Zumo de naranja en jarra - 6,50€/litro
- Zumo de naranja en botellín - 200ml / 1,95€ ud
- Refresco en lata - 2,00€
- Agua - 330 ml, 1,80€/ unidad

Importante

- Coste de entrega y recogida según tipo de pedido.
- Entrega antes de las 9:00h + 15,00€ suplemento.
- Mobiliario no incluido: mesa y mantel: 59,00€
- Servicio de camareros no incluido.
- Menaje de un solo uso Eco-friendly.
- Menús SIN GLUTEN +5,00€ + precio del producto p/p.

*Estas condiciones aplican para todos los coffee break.

COFFEE BREAKS

Coffee Break Clásico – 8,90€ pp

Mínimo 10 personas.

Incluye por persona:

- Mini bocadillo de queso semicurado o jamón
- Mini croissant
- Mini muffins
- Vasitos de fruta natural cortada

Opción Vegana

- Mini bocadillo de queso vegano y tomate
- Mini croissant vegano
- Mini palmeritas vegana
- Vasitos de fruta natural



Coffee Break Completo – 12,50€ pp

Mínimo 10 personas.

Incluye por persona:

- Mini bocadillo de queso semicurado
- Mini brioche de jamón
- Pincho de tortilla de patatas
- Mini croissant
- Mini muffins de chocolate o mini berlina de nutella
- Vasito de fruta natural

Opción Vegana:

- Tostada de aguacate y tomate confitado
- Mini bocadillo de queso vegano
- Focaccia de aceitunas, romero y tomate
- Mini palmeritas veganas
- Vasito de fruta natural

COFFEE BREAKS

Coffee Break Healthy – 13,50 pp

Incluye por persona:

- Tostada de centeno con aguacate y tomate
- Mini sandwich de hummus, pepino y rúcula
- Mini hojaldre de espinacas y ricotta
- Vasito de fruta natural
- Yogurt vegetal con chía

Brunch Americano – 17,50€ pp

Incluye por persona:

- Mini Avocado toast
- Mini Brioche de Salmón ahumado
- Mini Sandwich de pastrami
- Mini Waffles con sirope de arce
- Mini donut glaseado con sprinkles
- Vasito de fruta natural

Opción Vegana:

- Mini Avocado toast
- Mini Bagel ricotta vegana y tomate confitado
- Mini Wraps de hummus y falafel
- Mini Sandwich de hummus y pepino
- Mini Palmerita vegana
- Vasito de fruta natural



PICA PICA INFANTIL



Catering Infantil – 12,50€ pp

Recomendable para niños de hasta 10 años

- Mini brioche de jamón salado
- Mini sándwich de jamón dulce y queso
- Mini hot dog
- Croqueta de jamón
- Nuggets de pollo

Catering Infantil Plus – 16,50€ pp

Recomendable para niños de hasta 14 años

- Mini burger de ternera (sin queso, se puede solicitar con queso)
- Hot dog
- Croqueta de jamón
- Nuggets de pollo
- Mini croissant relleno de jamón dulce y queso
- Mini brioche de chorizo o fuet
- Vasito de fruta natural o mini donut opcional +1,50

Catering Vegetariano – 22,50€ pp

- Tartaletas rellenas de cremoso de tomate secos y olivada.
- Croquetas de setas.
- Ensalada de tomate cherry y oliva negra con albahaca.
- Mini hojaldre relleno de queso ricotta y espinacas.
- Mini pizza de espinaca y calabacín
- Pincho de tortilla de patatas con tomate cherry.
- Montadito de queso camembert con confitura de frambuesa.
- Mini burger veggie con hummus y cebolla caramelizada



PICA PICA
VEGGIE

Catering Vegetariano Plus – 28,50€ pp

- Ensalada de burrata, tomate confitado y puré de albahaca
- Rollito crujiente con hummus y sésamo negro
- Croquetas de queso idiazabal y membrillo
- Rollito de queso de cabra y confitura de tomate
- Bao de heura pulled barbacoa
- Mini pita rellena de falafel con salsa de yogurt.
- Mini burger veggie con hummus y cebolla caramelizada
- Mini Brioche de aguacate



Catering Wonder Veggie – 35,50€ pp

- Fajitas de cremoso de aguacate y heura
- Croquetas de idiazabal y membrillo
- Mini burgers de verduras y cebolla caramelizada
- Mini pizza de calabacín y espinacas
- Canutillo de pita crujiente relleno de humus
- Tequeños venezolanos
- Focaccia con queso brie y tartufata
- Gyozas de verduritas con salsa de sésamo
- Brochetas de albondigas veganas teriyaki
- Bao de Heura pulled barbacoa



Catering Vegano – 28,50 pp

- Fajitas de cremoso de aguacate y heura.
- Croquetas de trompetas de la muerte y boniato.
- Ensalada de tomate cherry y oliva negra con vinagreta de albahaca.
- Mini burgers de verduras, humus y cebolla caramelizada.
- Albóndigas veganas con salsa de sweet chili.
- Gyozas veganas con salsa de miel y sésamo.
- Mini pita tostada con falafel y hummus.
- Bao de Heura pulled barbacoa



PICA PICA SALADOS

Catering Merienda – 12,50€ pp

- Pincho de tortilla de patatas
 - Croqueta de pollo
- Mini bocadillo de jamón con aceite de oliva
 - Empanadilla de atún
- Mini croissant de queso gouda

Catering Caprichos Venezolanos – 16,50€ pp



- 2x tequeños clásicos
- Mini empanada de carne mechada
 - Mini empanada de pollo
- Arepita de reina pepiada (pollo y aguacate)
- Arepita de carne mechada o pulled pork

Catering Party 1 – 20,50€ pp

- Tomate cherry, olivas y rúcula con puré de albahaca.
- Mini burger de ternera Black Angus con queso cheddar y salsa barbacoa.
- Mini pan bao con pulled pork.
- Focaccia de queso brie y cebolla caramelizada.
- Croqueta de carne asada, jamón ibérico, pollo asados, mariscos o setas (a elegir)
- Mini tartaletas de salmón ahumado
- Tostadita con queso camembert crujiente y mermelada.
- Brocheta de pollo cajún y soja agri dulce

PICA PICA SALADOS

Catering Party 2 – 20,50€ pp

- Nuestra ensaladilla rusa casera
- Mini burger de ternera Black Angus con queso gouda y mayonesa ahumada
- Mini pan bao con pollo teriyaki
- Coca de jamón ibérico y tomate
- Croqueta de: carne, jamón, pollo, marisco o setas (a elegir)
- Mini quiche surtidos
- Tostadita de aguacate con tomate confitado
- Fajitas de pollo marinado y verduras



CATERING PARTY 3 – 20,50€ pp

- Ensaladilla de aguacate y tomate confitado
- Mini wrap de pastrami con alfalfa, mostaza y pepinillo
- Mini burger de ternera Black Angus con queso gouda
- Mini pizza de espinaca con queso de cabra
- Pincho de tortilla de patata con cebolla caramelizada
- Croqueta de carne asada, jamón ibérico, pollo asados, mariscos o setas (a elegir)
- Mini pan bao de pollo al curry
- Hojaldre de pollo y cebolla caramelizada

CATERING PARTY 4 – 20,50€ pp

- Tostada de cremoso de albahaca, tomate cherry y mozzarella
- Mini brioche de salmón ahumado
- Mini quiche surtido
- Fajita de ternera con verduras salteadas
- Croqueta de carne asada, jamón ibérico, pollo asados, mariscos o setas (a elegir)
- Rollitos de queso de cabra y mermelada de tomate
- Mini burger slider de pulled pork con ensalada fresca de zanahoria rallada y col morada
- Brocheta de pollo cajún con salsa teriyaki

PICA PICA SALADOS

Catering Pica Pica 1 – 24,50€ pp

- Ensaladilla Rusa con ventresca
- Focaccia de brie y cebolla caramelizada
- Coca de escalivada y sardina ahumada
- Pita de mozzarella y tomate con albahaca
- Croqueta de carne asada, jamón ibérico, pollo asados, mariscos o setas (a elegir)
- Rollito Primavera con dulce
- Hojaldre de pollo y cebolla caramelizada
- Mini bao de cochinita pibil
- Pincho de albóndigas con su salsa

Catering Pica Pica 2 – 24,50€ pp

- Ensalada de burrata, tomate y albahaca
- Tortilla de patata casera
- Wrap de pastrami
- Mini brioche de salmón ahumado
- Croqueta de carne asada, jamón ibérico, pollo asados, mariscos o setas (a elegir)
- Mini burger de ternera con queso cheddar
- Mini perrito caliente con pan de bretzel
- Mini pizza de espinacas y queso de cabra
- Brocheta de pollo cajún con salsa teriyaki





PICA PICA SALADOS

Catering Pica Pica 3 – 24,50€ pp

- Ensalada César
- Empanada de atún
- Mini brioche de pastrami
- Wrap de salmón ahumado
- Croqueta de carne asada, jamón ibérico, pollo asados, mariscos o setas (a elegir)
- Mini burger de ternera con cebolla caramelizada
- Mini bao con pulled pork
- Fajita de pollo
- Brocheta de pollo relleno de sweet chili con salsa hoisin

Catering Pica Pica 4 – 24,50€ pp

- Ensalada griega
- Tostada de queso camembert con confitura
- Coca de jamón ibérico con tomate
- Wrap de pollo César
- Mini burger de ternera con queso cheddar
- Gyoza de verduras con soja de tamarindo y sésamo
- Arepita de carne mechada
- Fajita de ternera y verduras
- Croqueta de carne asada, jamón ibérico, pollo asados, mariscos o setas (a elegir)

Catering Pica Pica 5 – 24,50€ pp

- Ensalada de aguacate, tomate y rúcula
- Mini pita de pastrami con mostaza y rúcula
- Mini brioche de atún Tostada de salmón ahumado
- Croqueta de carne asada, jamón ibérico, pollo asados, mariscos o setas (a elegir)
- Mini burger de verduras con hummus y cebolla caramelizada
- Ravioli crujiente de secreto ibérico
- Fajita de cochinita pibil
- Arepita de pollo y aguacate



PICA PICA SALADOS

Catering Top 1 – 32,50€ pp

Mini cheeseburger con queso cheddar y salsa barbacoa
Mini perrito en pan de bretzel con cebolla frita
Mini pan bao con pulled pork
Croqueta de carne asada, jamón ibérico, pollo asados, mariscos o setas (a elegir)
Mini brioche relleno de roast beef y mayonesa de chimichurri
Tacos de pollo marinado
Focaccia de queso brie y cebolla caramelizada
Rollitos de salmón ahumado en pan nórdico con mostaza de eneldo
Tapa de fideuá de mariscos



Catering Top 2 – 38,50€ pp

Cucharita de burrata con tomate confitado y puré de albahaca
Nuestra versión de ensaladilla con aguacate y ventresca
Canutillo crujiente relleno de salmón ahumado y mostaza de eneldo
Ceviche de langostino con mango y aderezo de lima y cilantro
Mini brioche de jamón ibérico y perlas de aceite de oliva arbequina
Ravioli de secreto ibérico, cebolla con reducción de vino dulce y sal de jamón
Mini bao de Pulled Pork y cebolla encurtida
Croquetas de trompeta de la muerte con puré de boniato y tahini
Tapa de fideuá de mariscos

Catering Top 3 – 42,50€ pp

Ensalada César con pollo
Bao de pulled pork con col encurtida
Tartar de salmón con algas wakame
Planchado de pastrami, queso cheddar y pepinillos
Rollito tailandés de gambas con hoja de arroz y queso crema
Mini burger vegana con hummus y cebolla caramelizada
Mini pita de aguacate y tomate confitado
Ravioli de secreto ibérico
Tapa de fideuá de mariscos

PICA PICA SALADOS

Catering Plus 1 – 33,50€ pp

Taco Coreano con estofado de ternera y salsa coreana
Chupa chups de pollo con sweet chili y sésamo
Tataki de atún con costra de sésamo y salsa oriental
Aguachile negro de gambas
Ensalada de garbanzos con aguacate y cilantro
Planchado de brie y trufa
Mini burger de Black Angus con mermelada de bacon
Arepita frita rellena de eina pepiada
Gyozas de verdura
Conito relleno de crema de mariscos y gambas

Catering Plus 2 – 38,50€ pp

Mini burger de pulled pork con ensalada fresca
Bao de pollo crujiente y col encurtida coreana
Ceviche tropical de langostinos y mango
Focaccia de Mortadela con stracciatella y pesto de pistachos
Mini brioche de jamón ibérico y perlas de aceite de olivas
Salpicón de pulpo
Brocheta de ternera con salsa china
Wrap de pollo coreano con aguacate y col morada
Bolum de foie con almendra, pistacho y compota de manzana
Tataki de atún en tostadita de maíz



PICA PICA SALADOS

Catering Plus 3 – 40,50€ pp

Mini brioche de salmón ahumado caviar de algas
Tostadita con queso camembert crujiente y mermelada
Mini burger de ternera Black Angus con queso gouda y mayonesa ahumada
Mini pan bao con pollo teriyaki
Ensaladilla rusa casera del chef Pancho
Canelones de carrillera e Idiazabal
Gyoza de pato al hoisin
Tartar de atún con aguacate
Brocheta de langostino con salsa teriyaki

Catering Plus 4 – 45,50€ pp

Cucharita de burrata con tomate confitado y puré de albahaca
Canutillo crujiente relleno de salmón ahumado y caviar de algas
Mini brioche de cola de gamón con mayonesa de sriracha
Tostas de atún tataki, con aguacate y salsa de tamarindo
Coca con tartar de tomate, jamón ibérico y perlas de aceite de oliva aberquina
Roll de pastrami con pepinillo y mayonesa de chimichurri
Croquetas de trompeta de la muerte con puré de boniato y tahini
Ravioli crujiente de secreto ibérico, cebolla con reducción de vino dulce y sal de jamón
Mini bao de Pulled Pork y cebolla encurtida
Mini canelón de carrillera de ternera con idiazabal



PICA PICA SALADOS

Catering Alta Cocina 1 – 55,00€ pp

- Crostini de gorgonzola dulce, miel de flores y nueces de pecan, con carpaccio de pera al vino.
- Tartaleta de steak tartar y aceite de trufa
- Mini brioche de gambón con mayonesa cítrica
- Brocheta de Vieira gratinada con mantequilla de ajo y perejil
- Ravioli crujiente de cordero al romero
- Croqueta de Idiazabal y membrillo
- Mini burger black Angus con cebolla confitada
- Ceviche de corvina con leche de tigre
- Milhojas de foie con manzana caramelizada
- Canutillo de queso de cabra con miel y pistacho
- Mini tostada de anguila ahumada con crema de aguacate
- Canelón de confit de pato con demi glacé de vino



Catering Alta Cocina 2 – 65,00€ pp

- Tosta de tartar de atún con sésamo negro
- Mini brioche de solomillo con foie y reducción de PX
 - Vieira marinada en cítricos con huevas de salmón
 - Croqueta de trompeta de la muerte y boniato
 - Mousse salmón ahumado, cebollino y caviar
 - Ravioli crujiente de pato confitado
- Bombón de foie con cobertura de pistacho y manzana
 - Galleta de gofre rellena de ensaladilla de bogavante
- Mini Burger (sliders) de confit de pato, pepinos, mayonesa de Shiracha, rucula y col morada
 - Cucharita de ceviche de gambas con mango
- Vasito de emulsion de patata y laminas de pulpo a la gallega con crujiente
 - Brocheta de presa ibérica con glaseado de soja y miel



PICA PICA SALADOS

Catering Vanguard 1 – 69,00€ pp

Macaron de Idiazabal – delicado macaron relleno de crema de queso Idiazabal ahumado.
Ensalada de burrata – suave burrata con pesto de pistacho y frescura de remolacha.
Atún rojo – finas láminas de atún fresco con guacamole de wasabi.
Brioche de gambón – esponjoso brioche con tinta de calamar y jugoso gambón al chili dulce.
Bogavante con caviar – exquisito bogavante con caviar y crema ligera de coliflor.
Tartar de carabinero – frescura de carabinero con emulsión cítrica de lima kaffir.
Brocheta de pulpo – pulpo a la brasa con alioli negro de ajo fermentado.
Tiradito de salmón – cortes de salmón fresco con leche de tigre de maracuyá y cilantro.
Milhojas de foie micuit – elegante milhojas de foie con cacao amargo y oro.
Bao de pato hoisin – bao esponjoso con pato confitado, salsa hoisin y pepino encurtido.
Taco de pulled pork – cerdo desmechado al estilo coreano con kimchi casero.
Tartar de solomillo – solomillo de res con mayonesa de wasabi y crujientes chips de yuca.

Catering Vanguard 2 – 72,00€ pp

Burrata trufada – burrata con texturas de tomate, pesto de pistacho y oro comestible.
Atún marinado en miso – dados de atún rojo con miso y pepino encurtido en brocheta.
Mini bao de salmón – bao al vapor relleno de tartar de salmón picante.
Mini blini con caviar Beluga – blini con crema agria, micro eneldo y caviar Beluga.
Croquetas de gamba roja – cremosas croquetas rellenas de gamba roja.
Mini brioche de bogavante – brioche tierno con bogavante y alioli de azafrán.
Taco de pulpo al pastor – pulpo marinado con especias, piña asada y cilantro.
Mini burger de pato – brioche con confit de pato, pepinos, rúgula, col morada y mayonesa de Sriracha.
Lingote de rabo de toro glaseado en soja y jengibre sobre crema de boniato especiado.
Canelón crujiente de ciervo estofado con bechamel ligera de setas y reducción de vino tinto.
Carpaccio de solomillo – láminas de solomillo con parmesano y aceite de trufa.
Escalopa de foie – foie marcado a la plancha con compota de pera y nuez pecan.

Postres & DULCES

Vasitos dulces – 3,00€/ud

- Ganache de chocolate
- Chocolate con caramelo salado
- Dulce de leche
- Galleta Lotus
- Mousse de choco blanco y arándanos
- Mousse de limón y galleta
- Mousse de coco y chía con culis de mango
- Mousse de fresa

Mini bocaditos

- Mini Brownies con nueces - 2,50€/ud
- Mini carrot cake con nuez y crema de queso - 2,50€/ud
- Mini apple crumble - 3,50€/ud
- Mini tiramisú - 3,50€/ ud

Cheesecakes – 4,90€/ud

- Mini cheesecake con topping de frambuesa
- Mini cheesecake con topping de oreo
- Mini cheesecake con topping de nutella
- Mini cheesecake con topping de arándanos
- Mini cheesecake con topping de lotus
- Mini cheesecake con topping de chocolate blanco

Donuts – 2,50€/ud

- Mini donuts glaseadas
- Mini donut glaseadas con fideos de chocolate de colores
- Mini donut glaseadas con frutos secos
- Mini donut bañadas en chocolate blanco de color - **3,50€/ud**
- Mini berlinas rellenas de choco avellana - **1,90€/ud**



OTRAS EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

En Kemagdalenas Catering & Eventos

La buena comida se vive y se comparte. Diseñamos servicios que combinan tradición, creatividad y cuidado en cada detalle.

Tablas y estaciones

Apertura ideal con quesos, embutidos y productos de primera calidad que invitan a conversar.

Buffets en vivo

Nuestros chefs cocinan frente a tus invitados: parillas, paellas, estaciones de burrata o croquetas y cocinas internacionales (asiática, mexicana), con aromas y presentaciones sorprendentes.

Carritos temáticos

Toques divertidos y versátiles: Aperol Bar, churros con chocolate, helados artesanales, donuts, candy bar y más.

Nos adaptamos al estilo de tu evento, con la calidad, hospitalidad y creatividad que nos caracteriza.

Precios bajo petición y 100% personalizados, según número de personas, tipo de evento y detalles del menú y montaje. Cuéntanos fecha y asistentes y te enviamos una cotización a medida.

Cuéntanos tu fecha, número de asistentes y el estilo que buscas; con gusto te enviaremos una propuesta a medida.



Tablas

Tablas de Queso

Selección cuidada de quesos nacionales e importados, acompañados de panes artesanales, frutas frescas y frutos secos. Perfectas para reuniones íntimas, cocteles o como estaciones dentro de un buffet.

Tablas de Quesos y Embutidos

Un maridaje de sabores con quesos maduros, semimaduros y frescos, junto con embutidos de primera calidad: jamón ibérico, salami, fuet y longaniza. Se complementan con mermeladas caseras, aceitunas, crackers gourmet y fruta fresca de temporada.

Buffets temáticos

Jamón al Corte

Maestro cortador en vivo, con jamón ibérico de primera calidad, acompañado de pan cristal, tomate rallado y aceite de oliva.

Burrata Bar

Estación fresca con burrata cremosa, tomates cherry, tomates confitados, rúgula y aceites de oliva infusionados, acompañados de panes rústicos.

Salad bar

Nuestro corner healthy, con opciones frescas y coloridas: hummus, guacamole, ensaladilla, ensalada César, ensalada caprese y ensalada griega. Se pueden servir en vasitos individuales o en formato autoservicio para que cada invitado arme su ensalada al gusto.

Arrocería

Paellas y fideuás al momento en paelleras gigantes: paella de mariscos, paella de verduritas, arroz negro, paella valenciana y fideuá.

Brasa Bar

Nuestra estación insignia de parrilla, con entrecote de nebraska, costillas a baja temperatura, choricitos criollos, butifarras, brochetas de pollo y de cerdo. Todo acompañado de salsas y guarniciones artesanales.

Brasas del Mar

Una experiencia marinera a la brasa, con pulpo al grill, langostinos al grill, vieiras selladas al fuego, brochetas de langostinos y pescado fresco a la parrilla.

Croquetería

Amplísima variedad de croquetas clásicas y gourmet, hechas al momento, crujientes por fuera y suaves, cremosas por dentro. Entre ellas: jamón ibérico, pollo, carne asada, mariscos, setas, croquetas veganas y especialidades como queso idiazábal con membrillo, butifarra, guisantes de perol, entre otras creaciones únicas.

La Freiduría

Un rincón irresistible con una gran variedad de frituras hechas al momento, crujientes y doradas. Incluye croquetas, buñuelos, gambas en tempura, mini bocadillos de calamar, pollito frito y una selección de verduras de temporada en fritura ligera. Una propuesta versátil que combina sabores de mar, tierra y huerta para todos los gustos.

Huevos Estrellados

Patatas paja con huevos preparados al momento, coronados con toppings irresistibles como jamón ibérico, chistorra o trufa.

Asiático

Dim sum, baos, noodles salteados, sushi bites, wok en vivo y tartares frescos con sabores orientales.

Mexicano

Buffet de tacos con variedad de rellenos, nachos, guacamole fresco y toppings como pico de gallo, crema agria, quesos y salsas picantes.

Pasta Bar

Pasta de cecco cocinada al momento, considerada una de las mejores del mundo. Servida con una amplia selección de salsas artesanales: carbonara, pesto, boloñesa, funghi, pesto de pistacho, salsa de setas salvajes y otras creaciones de autor.

Planchaditos

Mini sándwiches dorados a la perfección en mantequilla, con rellenos irresistibles. Entre ellos, auténticos best sellers como brie con trufa o jamón ibérico con queso gouda.

Crepes

Crepes dulces y saladas, preparadas en vivo, con rellenos variados, diferentes toppings y los clásicos de toda la vida como nutella y dulce de leche.





Carritos Temáticos

Welcome Car

Un carrito de bienvenida fresco y desenfadado, con nuestra limonada rosa signature drink, aguas saborizadas y bolsitas de patatas chips para arrancar el evento con energía y estilo.

Vermutería

El rincón más molón, el que todo el mundo disfruta. Vermut artesanal, acompañado de aceitunas, encurtidos y pequeños aperitivos que nunca fallan.

Aperol Bar

Un carrito lleno de color y alegría con nuestro aperol spritz y sus variaciones, acompañados de rodajas de cítricos frescos y burbujeantes. Ideal para momentos de tarde o atardecer.

Palomitas

Carrito clásico de feria, con palomitas recién hechas al momento, servidas en cucuruchos como las de toda la vida.

Algodón de Azúcar

Ese toque nostálgico que siempre arranca sonrisas: algodones de azúcar esponjosos, en colores suaves, preparados en vivo frente a los invitados.

Gelato

Helados artesanales servidos al estilo italiano, en cucurucho o en tarrina o copa. Una estación refrescante que encanta a grandes y pequeños.

Carritos Temáticos

Churros con Chocolate

Churros recién fritos, crujientes y dorados, servidos con chocolate caliente espeso para sumergir. Tradición de la tierra en versión carrito.

Crepes

Crepes dulces y saladas, preparadas en vivo, con rellenos variados, diferentes toppings y los clásicos de toda la vida como nutella y dulce de leche.

Candy Bar

Un carrito repleto de chuches y golosinas de colores: gomitas, caramelos, piruletas y todos los best sellers que nunca pueden faltar en una fiesta.

Donut Bar & Donut Wall

Donas artesanales exhibidas en nuestro espectacular donut wall, un expositor que se roba todas las miradas en cualquier evento. Las donuts se pueden además personalizar con colores o logotipos para celebraciones de empresa.

La Tiendita de Chuches

Un concepto divertido tipo mini tienda, donde los invitados se sirven sus favoritos. Incluye una selección de chuches dulces y también opciones saladas como doritos, pelletazos y los snacks más vendidos.

