



CAT3RING
elgatodetrespatas



**Servicios de catering
personalizados**

**Catálogo
2017 - 2018**

CAT3RING



**Una cosa menos
de la que
preocuparte**

Índice de contenidos

(HAZ CLICK SOBRE CADA SECCIÓN PARA IR DIRECTAMENTE AL CONTENIDO).

■ El gato de tres patas.....	4
■ Catálogo de servicios 2017-2018.....	5
■ Almuerzos / Lunch.....	6 - 7
Basic.....	6
Premium.....	7
■ Servicios extra	8 - 9
■ Formas de pago, compromisos y garantías	10
■ Nuestros clientes.....	11



El gato de tres patas

Durante más de diez años, hemos conseguido que nuestros clientes tuvieran una cosa menos de la que preocuparse: el catering. Cuando organizas un congreso, una reunión de trabajo o un aniversario, tienes muchas tareas en la cabeza y poco tiempo para abarcarlo todo. Nuestras soluciones te permiten ofrecer a tus invitados exactamente lo que quieres: un servicio de catering que refuerce el gran proyecto que has creado, que haga sentir cómodos a los asistentes y bien atendidos. Un servicio que les ayude a sacar el máximo provecho en el entorno laboral o que les haga disfrutar de la celebración como niños.

Un café puede marcar la diferencia.
¿Qué podemos hacer por tí?



CAT3RING

el gatodetrespatas

Catálogo de servicios
2017 - 2018

Almuerzos / Lunch

Allí donde sea necesaria una comida informal, pero sana, atractiva y nutritiva.

Reuniones, visitas comerciales, presentación de productos en cliente. Bandejas con canapés fáciles de comer mientras se trabaja o se realiza una presentación.

Almuerzos / Lunch Basic

Un menú variado y ligero para afrontar el resto de la jornada.

Para beber (2/PAX)

- Botellas de agua mineral (0,33 cl.)
- Refrescos variados (latas 33 cl.)

Canapés fríos (6/PAX)

- Tostas de jamón serrano y salmorejo
- Rollitos de salmón ahumado con queso crema y eneldo
- Bocatines de solomillo de cerdo al Pedro Ximénez con queso Brie
- Tostas de mozzarella, tomates cherry confitados y albahaca
- Tablas de quesos y fiambres surtidos
- Tortillas españolas

Canapés dulces (2/PAX)

- Tarta de queso con frambuesa
- Fruta natural (según temporada)

REGRESAR AL ÍNDICE 

14,60€/PAX
PRECIO POR COMENSAL

18,60€
CON PERSONAL, MENAJE
PREMIUM Y MOBILIARIO

Duración del break: 45 min.
Servidos de 11:00 a 14:00 de la mañana y de 17:00 a 20:00 de la tarde.

*Incluye menaje desechable para su presentación y consumo: bandejas, cuencos, tenedores, cucharas y servilletas.

**Condiciones generales y servicios extras (Transporte y recogida. Servicio de camareros. Mobiliario. Bebidas Premium y/o alcohólicas) en páginas 24 y 25.

***IVA no incluido

**** Transporte gratuito para 40 comensales o más.

Almuerzos / Lunch Premium

Cuando se necesita energía extra, este lunch es ideal para reponer fuerzas sin renunciar a comer sano.

Para beber (2/PAX)

- Botellas de agua mineral (0,33 cl.).
- Refrescos variados (latas 33 cl.)

Canapés fríos (8/PAX)

- Mini ensaladas verdes con physalis, champiñón fresco, queso brie y almen-dras
- Crudité de verduras (pimiento rojo, zanahoria, apio, endivias, tomates cherry...) con dips de queso azul y guacamole
- Vol-au-vents de hojaldre rellenos de crema de espinacas y salmón ahuma-do
- Bocatines de paté ibérico con merme-lada de arándanos y bacon crujiente
- Tostas de mozzarella, tomates cherry confitados y albahaca
- Tablas de quesos y fiambres surtidos
- Surtido de mini sándwiches (queso con tomate, pavo y manzana, queso azul y nueces, paté ibérico...)
- Humus (paté de garbanzos) con pan de semillas

Canapés dulces (4/PAX)

- Tarta de queso con frambuesa
- Tarta de zanahoria
- Fruta natural (según temporada)
- Mini coulants de chocolate cremoso



REGRESAR AL ÍNDICE 

20,60€/PAX
PRECIO POR COMENSAL

24,60€
CON PERSONAL, MENAJE
PREMIUM Y MOBILIARIO

Duración del break: 45 min.
Servidos de 11:00 a 14:00 de la
mañana y de 17:00 a 20:00 de la
tarde.

*Incluye menaje desechable para su pre-sentación y consumo: bandejas, cuencos, tenedores, cucharas y servilletas.

**Condiciones generales y servicios extras (Transporte y recogida. Servicio de camareros. Mobiliario. Bebidas Premium y/o alcohólicas) en páginas 24 y 25.

***IVA no incluido

**** Transporte gratuito para 40 comensales o más.

Servicios extra

Transporte

El coste de transporte es igual para todos los servicios: **0,60€** por kilómetro desde nuestras instalaciones en Alcalá de Henares (Ronda de la Pescadería, 27) hasta el lugar de destino (medido a través de la ruta más corta -sin peajes- ofrecida por Google Maps). El coste es solo por el viaje de ida.

Montaje

Si el servicio no incluye camareros, podemos dejar todo preparado en el lugar que nos indique. Desprecintado de bandejas, colocación de manteles, cubiertos, bebidas... Todo lo necesario para que los invitados puedan disfrutar del catering. El montaje puede durar de 30 a 60 minutos.

- Desayunos, meriendas y coffe-breaks - **15€** por cada 30 comensales o fracción.
- Almuerzos y cenas - **25€** por cada 30 comensales o fracción.

Recogida

Si el servicio contratado no incluye camareros, pero sí incluye menaje Premium o algún elemento no desechable (cafetera exprés, termos...), es necesario un nuevo viaje de recogida. Este viaje tiene un coste de **0,60€** por kilómetro desde nuestras instalaciones en Alcalá de Henares (Ronda de la Pescadería, 27) hasta el lugar de destino (medido a través de la ruta más corta -sin peajes- ofrecida por Google Maps). El coste es solo por el viaje de ida. Al precio del transporte hay que sumar el del tiempo de recogida, que suele ser de 30 a 60 minutos.

- Desayunos, meriendas y coffe-breaks - **15€** por cada 30 comensales o fracción
- Almuerzos y cenas - **25€** por cada 30 comensales o fracción.

Menaje Premium

Los servicios incluyen menaje desechable. Si lo desean, podemos utilizar vajilla de porcelana, cristal y metal, y manteles de tela. El incremento depende del tipo de servicio:

- Desayunos y coffe-breaks: **+1,5€** por comensal
- Almuerzos y cenas: **+2,5€** por comensal

Si el servicio contratado no incluye camareros, es necesaria una fianza por el menaje que será devuelta tras la devolución del mismo en perfecto estado.

- Fianza: **3€** por comensal, con un mínimo de **50€**

Si alguna pieza falta o está rota, se descontará de la fianza el importe correspondiente de la siguiente tabla:

- Taza o plato de café: **3€**
- Vaso o copa de cristal: **3€**
- Cucharilla de café o postre: **2€**
- Tenedor, cuchara o cuchillo: **3€**
- Plato hondo o plato individual: **5€**
- Bandeja de madera pequeña: **10€**
- Bandeja de madera grande: **25€**
- Bandeja ovalada inox pequeña: **10€**
- Bandeja ovalada inox grande: **25€**
- Cuencos individuales de porcelana, inox o cristal : **3€**
- Jarras y botellas de cristal de litro: **6€**
- Bidones de cristal con grifo dosificador de 3 ó 5 litros: **40€**
- Termos de café o leche: **25€**
- Cafeteras Nescafé DolceGusto: **70€**
- Chaffing dish (calentadores de comida): **100€**
- Mantel: **50€**
- Camino de mesa: **15€**



Bebidas Premium y alcohólicas

Podemos sustituir las bebidas estándar de cualquier servicio por otro formato más elegante. Igualmente, podemos añadir bebidas alcohólicas a la oferta - vino, cerveza y/o cervezas artesanales.

- Agua Solán de Cabras botella 50cl. plástico azul: **+0,75€/ comensal**
- Agua Aquabona botella de cristal 50 cl: **+1,00€/comensal**
- Refrescos en botella de cristal 22 cl: **+0,20€/comensal**
- Vino tinto Montelciego crianza rioja (botella 75 cl.). Una botella por cada 6 comensales: **10€**
- Vino blanco Camino de Castilla rueda (botella 75 cl.). Una botella por cada 6 comensales: **10€**
- Consúltenos sobre otros vinos disponibles.
- Cerveza con/sin alcohol lata 33 cl: **sin coste** (se incluye como opción dentro de los refrescos)
- Cerveza botella de cristal 20 cl: **+0,10€/comensal**
- Cerveza botella de cristal 33 cl: **+0,30€/comensal**
- Cerveza artesanal botella 33cl: **3,50€/unidad**
- Consúltenos sobre todas las referencias de cervezas artesanales disponibles

En nuestros servicios de cóctel y buffet también les ofrecemos un servicio de bebidas “barra libre”. Este extra sólo está disponible si se contrata con servicio de camareros.

- Bebidas de cóctel: +6 € por persona. Incluye agua, refrescos, vino y cerveza durante todo el servicio. Los camareros servirán bandejas con un surtido de bebidas que se repondrán siempre que sea necesario hasta la finalización del evento.

Servicio de camareros

Cada camarero/cocinero tiene un coste de **15€/hora**. El servicio mínimo a contratar es de 3 horas. Pasado ese tiempo, se facturará el tiempo adicional en fracciones de ½ hora, redondeado hacia arriba.

Tiempos y número de personas necesarias para cada tipo de servicio:

- Desayuno y coffe-break - 3 horas
(Un camarero para cada 30 comensales o fracción).
- Brunch - 4 horas
(Un camarero para cada 30 comensales o fracción).
- Almuerzos de trabajo - 4 horas
(Un camarero por cada 20 comensales o fracción).
- Cócteles - 4,5 horas
(Un camarero y un cocinero por cada 20 comensales o fracción).
- Buffets - 4,5 horas
(Un camarero y un cocinero por cada 20 comensales o fracción).
- Barra de combinados - 3 horas
(Un camarero por cada 15 comensales o fracción).

Mobiliario

Tal vez necesiten mesas auxiliares para el evento. Podemos proporcionarles mesas plegables de altura estándar o mesas altas de cóctel.

- Mesa rectangular 180x70 (altura 70 cm) - **5€**
- Mesa alta cóctel 60cm diámetro (altura 112 cm) - **3€**

Formas de pago, compromisos y garantías

1. Todas las solicitudes de servicio deben hacerse con al menos 72 horas de antelación. No podemos garantizar nuestra disponibilidad para pedidos con un margen menor de tiempo.
2. Para contratar un servicio, se pueden poner en contacto con nosotros mediante llamada telefónica, correo electrónico o mensaje en redes sociales.
3. Indíquennos claramente los siguientes datos:
 - Nombre, apellidos, teléfono y correo electrónico de la persona de contacto.
 - Fecha, hora y lugar del evento, con la dirección exacta para calcular los costes de transporte.
 - El tipo de servicio en el que están interesados.
 - Los extras que necesitan (transporte, recogida, camareros, menaje, mobiliario...)
 - Si el servicio no aparece en este documento o necesita personalización, denos todos los detalles posibles para elaborar el presupuesto lo más ajustado posible.
 - Datos fiscales del cliente (nombre/razón social, dirección, NIF/CIF) para elaborar la factura y el presupuesto.
4. Una vez confirmados todos los requisitos del cliente, procederemos a elaborar el presupuesto y enviarlo, junto con las instrucciones de pago y la orden SEPA para domiciliaciones bancarias. Los presupuestos tendrán validez de una semana.
5. La confirmación del evento se debe realizar mediante tres elementos:
 - Copia del presupuesto firmada (y sellada, en el caso de empresas), aprobando el mismo.
 - Pago de una señal del 50% del importe presupuestado mediante transferencia bancaria. El pago de la señal se debe realizar con al menos 72 horas de antelación al evento.
 - Orden SEPA rellena y firmada para domiciliar el pago del importe restante.
6. El pago del importe restante se puede realizar de dos formas:
 - Domiciliación bancaria en un plazo máximo de 7 días desde la fecha del evento. Es necesario que el cliente firme una orden SEPA autorizando la domiciliación, junto con la aprobación del presupuesto.
 - Cobro en efectivo o con tarjeta bancaria el mismo día del evento, a la finalización del mismo.

Una vez finalizado el evento, les enviaremos la factura del mismo mediante correo electrónico.



CAT3RING

elgatodetrespatas

Nuestros clientes

A.C. Ciudad de los Amantes • **AMGEN** • Aplicaciones Cromatográficas, S.L. • **Asociación Española para el Estudio de la Menopausia** • Ayuntamiento de Alcalá de Henares • **Ayuntamiento de Madrid** • Ayuntamiento de Olmeda de las Fuentes • **Cadena SER** • Casa de Aragón del Henares • **Cines Palafox** • Círculo de Bellas Artes de Madrid • **Clínica Delta Madrid** • Cooperativa Española de Auxiliares de Vuelo de Aviación Civil (CEAVAC) • **Desarrollo Laboral y Formación (DELFO)** • Festival de Cine Alemán de Madrid • **Festival de Cine de Alcalá** • Fundación de la Universidad Autónoma de Madrid • **Fundación IMDEA Agua** • Fundación Jiménez Díaz • **GlaxoSmithKline (GSK)** • Grupo de Rehabilitación de la Fauna Autóctona y su Hábitat (GREFA) • **Hospital Clínico San Carlos** • Hospital Universitario 12 de Octubre • **Hospital Universitario La Paz** • Hospital Universitario Ramón y Cajal • **Iberoamericana Editorial Vervuert** • Instituto de la Ingeniería de España • **Laboratorios MSL Salud Animal** • Mabofarma • **Merck KGaA** • Sociedad Española de Ginecología y Obstetricia • **STIHL** • Swing Maniacs • **Tedec-Meiji Farma** • Universidad Autónoma de Madrid • **Universidad de Alcalá de Henares**

CON ESPECIAL CUIDADO POR LOS ORGANIZADORES DE EVENTOS

MCI Spain Event Services • **Meet & Forum** • Pacífico Meetings • **Viajes El Corte Inglés**

ADAPTADOS A LAS NECESIDADES DEL MUNDO AUDIOVISUAL

Belio Magazine • **Colores Virtuales** • The Tab Gang (Amaral, Vetusta Morla, Revista DON) • **Visualware Films**



(+34) 91 888 93 83
catering@elgatodetrespatas.com

C/Ronda Pescadería, 27. 28801,
Alcalá de Henares. Madrid

www.elgatodetrespatas.com