



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 |
| ■ Cócteles / Buffets | 6 - 12 |
| Cóctel frío | 6 |
| Cóctel caliente | 7 |
| Buffet | 8 |
| Vino de honor | 10 |
| Branding cocktail..... | 11 |
| Catering en la vida diaria | 11 |
| Listado de canapés..... | 12 |
| ■ Servicios extra | 14 - 15 |
| ■ Formas de pago, compromisos y garantías | 16 |
| ■ Nuestros clientes..... | 17 |



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

Cócteles / Buffets

Hay ocasiones en las que comer de pie es más agradable que alrededor de una mesa.

Cursos de formación. Congresos. Reuniones de personal. Charlas. Presentaciones. Aniversarios y cumpleaños. Despedidas o bienvenidas.

Cócteles / Buffets

Cóctel frío

La opción perfecta al mejor precio. La amplia variedad de canapés permite a los asistentes elegir sus bocados favoritos.

Para beber (2/PAX)

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

Canapés fríos (6/PAX)

- Mini ensaladas de queso de cabra, mezclum de lechugas, nueces y frambuesa
- 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
- Tostas de setas a la plancha con ali-oli
- Humus (paté de garbanzos) con pan de semillas

Canapés dulces (2/PAX)

- Tarta de queso con arándanos
- Natillas
- Fruta natural (según temporada)
- Profiteroles con chocolate

REGRESAR AL ÍNDICE 

14,60€/PAX

PRECIO POR COMENSAL

19,10€

CON PERSONAL, MENAJE PREMIUM Y MOBILIARIO

Duración del break: 75 min.

Servidos de 12:30 a 15:00 de la mañana y de 17:00 a 20:30 de la tarde.

*Los canapés calientes se entregan fríos. Es necesario regenerarlos en horno, microondas o chaffing dish.

**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.

Cócteles / Buffets

Cóctel caliente

Los bocados calientes dejarán huella en los invitados y reforzarán el valor del evento.

Para beber (2/PAX)

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

Canapés fríos (6/PAX)

- Mini ensaladas de queso de cabra, mezclum de lechugas, nueces y frambuesa
- Tostas de jamón serrano y salmorejo
- Rollitos de salmón ahumado con queso crema y eneldo
- Bocadines 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
- Tostas de setas a la plancha con ali-oli
- Humus (paté de garbanzos) con pan de semillas

Canapés calientes (3/PAX)

- Láminas de solomillo de cerdo con reducción de Pedro Ximénez y parmentier al queso manchego
- Taco mini de bacalao confitado con crema de pimiento asado y patatas panaderas
- Wok de tallarines con verduras salteadas y salsa teriyaki

Canapés dulces (4/PAX)

- Tarta de queso con arándanos
- Brownie
- Arroz con leche
- Yogur con maracuyá
- Fruta natural (según temporada)
- Profiteroles con chocolate



22,10€/PAX

PRECIO POR COMENSAL

26,60€

CON PERSONAL, MENAJE PREMIUM Y MOBILIARIO

Duración del break: 75 min.

Servidos de 12:30 a 15:00 de la mañana y de 17:00 a 20:30 de la tarde.

*Los canapés calientes se entregan fríos. Es necesario regenerarlos en horno, microondas o chaffing dish.

**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.

Cócteles / Buffets

Buffet

Un cóctel más interactivo, en el que los invitados se mueven entre las diferentes zonas frías y calientes con productos específicos en cada una de ellas. Los comensales se sirven ellos mismos o un camarero les puede servir el producto. Cada zona se personaliza con decoración y menaje específico.

Zona Fría

Ensaladas

- Hojas verdes variadas
- Espirales de pasta, quinoa, cus-cus y arroz blanco e integral
- Tomate, tomates cherry, tomate deshidratado
- Pollo desmigado, atún, cangrejo, pavo
- Perlas de mozzarella, lascas de queso curado, dados de queso cheddar
- Crujientes: almendras, nueces, cebolla frita, anacardos, picatostes...
- Aceites, vinagres y salsas variadas

Tablas

- Tablas de patés
- Tablas de quesos
- Tablas de fiambres
- Panes y mermeladas de acompañamiento.

Entrepanes

- Bocatín rústico de solomillo al Pedro Ximénez con queso brie y cebolla caramelizada
- Pulguita de salchicha bratwurst con cebolla crujiente y mostaza de miel
- Chapatita de paté ibérico con arándanos y bacon crujiente
- Montadito de atún en escabeche con pimientos asados
- Bocatín de rosbif con pepinillos dulces y mostaza
- Montadito de pollo asado con salsa César y canónigos
- Fajitas de pollo
- Mini sándwiches variados (crema de queso y tomate, pavo y manzana, queso azul y nueces, paté ibérico)

Sobrepanes

- Tostas de jamón serrano y salmorejo
- Tostas de gulas y gambas con alioli
- Tostas de sobrasada, queso curado y mermelada de albaricoque
- Tostas de mozzarella, tomate confitado y albahaca
- Tostas de setas al ajillo
- Tostas de salmón ahumado, queso crema y eneldo
- Tostas de queso azul con nueces y mermelada de higos

Brochetas

- Tacos de tortilla española
- Tomates cherry con perlas de mozzarella
- Dados de pollo tandoori
- Langostinos con piña
- Croquetas surtidas – jamón ibérico, bacalao, queso azul, boletus
- Crudité de verduras (zanahoria, pimiento, apio, tomate cherry)
- Salsas surtidas para acompañar y bañar las brochetas

Postres

- Tarta de zanahoria
- Tarta de manzana
- Tarta de queso con frambuesa
- Tartaletas de crema de limón y merengue
- Coulants mini de chocolate fundido
- Fruta fresca surtida (según temporada)

Zona Caliente

Carnes

- Burgers mini de ternera con diferentes toppings
- Láminas de solomillo de cerdo al Pedro Ximénez con parmentier de patata al queso manchego
- Carrilleras de ibérico al vino tinto con arándanos
- Jarrete de cordero deshuesado con miel y romero

Pescados

- Arroz negro con chipirones y alioli
- Arroz caldoso con langostinos
- Bacalao confitado con ajo negro, salvia y crema de pimientos asados
- Lomitos de salmón al eneldo con crema de sidra

Complementos

Para beber

- Limonada en garrafas de cristal con grifo autoservicio
- Botellas de cristal de litro con zumos surtidos - naranja, piña, tomate, uva, frutos del bosque
- Refrescos con/sin gas en botellas de cristal de 20 cl.
- Botellas de agua de cristal de litro
- Botellas de vino tinto y blanco de 75 cl.
- Botellas de cerveza de cristal de 20 cl.

Sobremesa

- Café expresso con cafeteras automáticas Nescafé Dolce Gusto
- Leche caliente en termos
- Agua caliente en termos e infusiones de hoja - té, rooibos, tila, poleo-menta
- Galletas surtidas



ZONA FRÍA
7,50€/PAX

ZONA CALIENTE
10,50€/PAX

COMPLEMENTO: PARA BEBER
6,50€/PAX
(3 bebidas surtidas por persona)

COMPLEMENTO: SOBREMESA
5€/PAX
(1,5 cafés/infusiones por persona)

*Incluye menaje Premium, mobiliario y personal.

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

***Transporte gratuito para 40 comensales o más.

****IVA no incluido

Cócteles / Buffets

Vino de honor

Cuando la ocasión lo requiere, todos nos vestimos de gala. Con nuestro cóctel Vino de Honor, el evento tiene el catering que se merece.

Este servicio tiene incluido el extra Menaje Premium que está pensado para un aperitivo de mañana o tarde con productos de gran calidad y de corta duración. Les recomendamos que elijan también el servicio extra de camareros para una mejor experiencia.

Para beber

- Vino tinto d.o. Somontano Enate Crianza
- Vino blanco d.o. Rias Baixas Pazo de Señorans
- Espumoso d.o. Cava Juve & Camps
- Refrescos surtidos (botella de cristal de 20 cl.)
- Agua Aquabona (botella de cristal de 50 cl.)

Canapés

- Tablas de jamón ibérico
- Tablas de queso manchego
- Piruletas de mousse de foie al Oporto
- Mini vol-au-vents rellenos de crema de espinacas y salmón ahumado
- Cucharitas de bacalao ahumado con naranja
- Crujientes de cabracho



17,50€/PAX
PRECIO POR COMENSAL

22,00€
CON PERSONAL, MENAJE
PREMIUM Y MOBILIARIO

Duración del break; 75 min.
Servidos de 12:30 a 15:00 de la mañana y de 17:00 a 20:30 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.



Cócteles / Buffets

Branding Cocktail

¿Quieres un catering con imagen de marca? Podemos reforzar el recuerdo del evento mediante una personalización total del mismo. Algunos ejemplos:

- Galletas con logotipo y colores de marca o producto.
- Brochetas con micro banderines.
- Cócteles exclusivos con ingredientes, colores y/o temática personalizados.
- Roll-ups con diseños exclusivos.
- Mantelería con color(es) corporativo(s).
- Vestuario del personal con emblemas de marca, con uniforme de color(es) corporativo(s) o elementos personalizados (gorras, viseras, delantales...)
- Proyección de audiovisuales.
- Estructuras de globos con formas y/o colores personalizados.

Cócteles / Buffets

Catering en la vida diaria

Todos nuestros catering tienen un aspecto muy profesional. Pero sirven perfectamente para cualquier evento de la vida privada que imagines. ¿No sabes cuándo te puede venir bien un catering? Te ponemos ejemplos:

- Reuniones familiares o de amigos.
- Cumpleaños o aniversarios.
- Bautizos o comuniones.
- Lecturas de tesis o Graduaciones.

Estos son algunos ejemplos. Seguro que has tenido muchas ocasiones en las que has pensado “qué bien me vendría un catering ahora...”

Dado que el grado de detalle es variable y las ideas pueden ser casi infinitas, las personalizaciones requieren estudios detallados y presupuestos específicos. Cuéntanos tus ideas sin miedo y haremos lo posible por hacerlas realidad.

Cócteles / Buffets

Listado de canapés

Si solo quieres elegir un surtido de canapés para un evento, te lo ponemos fácil.

Fríos

- Bocatín rústico de pavo, queso crema, tomate y lechuga.
- Bocatín rústico de salchicha alemana con mostaza a la miel.
- Bocatín esponjoso de pollo asado con queso de burgos, tomate rosado, lechuga y mostaza de miel
- Bocatín rústico de solomillo de cerdo con salsa de Pedro Ximénez, queso brie y cebolla caramelizada.
- Bocatín rústico de atún con pimientos asados.
- Bocatín esponjoso de paté ibérico con bacon crujiente y arándanos.
- Croquetas de jamón ibérico, setas, brandada de bacalao.
- Croquetas de morcilla, queso azul, cocido.
- Crudité de verduras (pimiento rojo, zanahoria, apio, endivias, tomates cherry)
- con dips de queso azul y guacamole.
- Dados de tortilla española.
- Ensaladilla rusa.
- Fajita de pollo con verduras y guacamole.
- Fajita de ternera y salsa de tomate.
- Hamburguesas mini de ternera con queso cheddar.
- Hummus (paté de garbanzos) con pan de semillas.
- Mini ensalada de mousse de foie, jamón serrano y cebolla crujiente.
- Mini ensalada de pasta con cangrejo, aceitunas, atún y pimiento rojo.
- Mini ensalada de physalis, queso brie, champiñón fresco y almendras.
- Mini ensalada de queso de cabra, mezclum de lechugas, nueces y frambuesa.
- Quesadilla de jamón serrano, pollo y queso cheddar.

- Rollitos de salmón ahumado, queso crema y eneldo
- Surtido de mini sándwiches (de queso con tomate, de pavo y manzana, de queso azul y nueces, y de paté ibérico)
- Tabla de patés surtidos con rebanadas de pan tostado.
- Tablas de quesos y fiambres surtidos.
- Tosta de gulas y gambas con ali-oli.
- Tosta de setas a la plancha con ali-oli.
- Tosta de sobrasada, mermelada y queso curado.
- Tosta de jamón serrano con salmorejo.
- Tosta de mozzarella fresca, tomates cherry confitados y albahaca.
- Vol-au-vent de hojaldre relleno de crema de espinacas y salmón ahumado.

Calientes

- Láminas de solomillo de cerdo en salsa de Pedro Ximénez, con champiñones y parmentier de patata y queso manchego.
- Tacos de costillar ibérico deshuesado con salsa barbacoa casera y puré de boniato.
- Timbal de jarrete de ternera en su jugo con setas.
- Pierna de cordero lechal deshuesada con miel y romero.
- Pollo en salsa teriyaki, con verduras salteadas y arroz basmati.
- Arroz a banda con chipirones y ali-oli.
- Arroz caldoso con rape y gambones.
- Bacalao confitado con crema de pimientos asados y patatitas torneadas.
- Lomitos de salmón al eneldo con crema de sidra.

*El pedido mínimo de cada tipo de canapé será de 8 unidades.

Dulces

- Arroz con leche
- Brownie con cereza
- Brochetas o macedonia de fruta natural (distintas frutas según temporada)
- Mini coulants de chocolate cremoso
- Profiteroles rellenos de crema
- Semifrío de frutos rojos con yogur griego
- Tarta de manzana
- Tarta de queso con arándanos
- Tarta de zanahoria
- Tartaletas de limón y merengue
- Trufas de chocolate
- Yogur con melocotón, maracuyá y toffe

* Coste transporte: 15€ hasta 30 km.

Transporte gratuito para más de 50 comensales.



CANAPÉS FRÍOS O DULCES

1,50€/UND

CANAPÉS CALIENTES

3€/UND

*Los canapés calientes se sirven fríos, es necesario regenerarlos en horno o microondas.

**El pedido mínimo de cada tipo de canapé es de 8 unidades.

***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

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