



Catálogo de Servicios Profesionales
2026

Aspectos Generales	3
Niveles de servicio:	3
+Delivery	3
++Menaje	3
+++Supervisado	3
Opciones veganas / sin gluten / sin lactosa / otras alergias o intolerancias	3
Transporte, Montaje y Recogida	3
Plazos de contratación / modificación / cancelación	4
SERVICIOS DE DESAYUNO Y PAUSAS DE CAFÉ	5
Pausa básica	5
Pausa dulce-salado	5
Pausa continental	5
SERVICIOS DE ALMUERZO	6
Almuerzo de trabajo	6
Almuerzo ligero	6
Complementos para almuerzos	7
Listado de canapés para almuerzos	8

Aspectos Generales

Todas las opciones son para servicios de 6 a 40 comensales. Para eventos más grandes, realizamos un estudio personalizado.

Niveles de servicio:

+Delivery

Entrega del servicio, en formato desechable. No incluye manteles, ni colocación de productos salvo para dejarlos en la zona designada. Sí incluye menaje desechable individual necesario (servilletas, vasos, cubiertos).

++Menaje

Presentación con menaje y mobiliario propio. Manteles de tela, mesas (si son necesarias), bandejas de presentación, platos, elevadores, decoración de la mesa. Vajilla, cristalería y cubertería (algunos canapés pueden tener menaje desechable por sus características). Colocación de bebidas y comida lista para su consumo. Recogida de todo el material tras el evento.

+++Supervisado

Misma presentación que en el nivel Menaje, con personal presente durante el evento para ayudar a los comensales. No es un servicio de bandejeo, sino de apoyo. Pueden servir bebidas desde mesa.

Tiempo máximo de servicio: 1h (pausas de café), 2h (almuerzos).

Opciones veganas / sin gluten / sin lactosa / otras alergias o intolerancias

Estas opciones de menú requieren el uso de productos de mayor coste, además de su elaboración evitando la contaminación cruzada.

Pausas de café: +1,50€ por menú especial

Almuerzos y cócteles: +2,50€ por menú especial

Transporte, Montaje y Recogida

Cada servicio tiene un **coste fijo de Transporte de 13,5€** a Alcalá de Henares, Guadalajara Ciudad y Madrid Ciudad (dentro de M-30, sin incluir Madrid 360), independientemente del número de comensales. Para otros destinos, consultar primero.

Los servicios ++Menaje y +++Supervisado, tienen un **coste fijo de Montaje y Recogida de 32€**, independientemente del número de comensales. Requieren de 90 minutos aprox. antes del servicio, y 60 minutos aprox. después, para preparar y retirar todo el menaje.

Costes adicionales:

- Zonas de acceso especial (Cascos Históricos, Madrid 360 ZBEDEP, ...)
- Tramos de escaleras sin ascensor o rampa
- Distancia entre puerta de entrada y zona de servicio/entrega > 50 metros
- Otras barreras arquitectónicas a considerar/ controles de acceso

En este caso, se realizará un estudio detallado y se dará un precio en función del tiempo extra necesario para realizar la entrega/montaje.

Plazos de contratación / modificación / cancelación

Todos los servicios **se deben confirmar con al menos 72 horas laborables de antelación**. Incluso en ese plazo, no podemos garantizar nuestra disponibilidad si tenemos otros encargos previos.

La confirmación del evento, así como el envío de presupuestos y facturas, siempre se realizará por correo electrónico: catering@elgatodetrespatas.com.

La **cancelación** de cualquier servicio se debe realizar con **al menos 48h laborables de antelación**. Pasado ese plazo, dado que los productos encargados ya se habrán comprado, se deberá abonar el 30% del presupuesto para cubrir dichos costes.

Las **modificaciones** de comensales se deben realizar con **al menos 24 horas laborables de antelación**. Pasado ese plazo, se elaborará y cobrará el número de comensales acordado.

Todos los precios indicados en este catálogo son sin IVA (10%), y son válidos para el primer semestre de 2026.

SERVICIOS DE DESAYUNO Y PAUSAS DE CAFÉ

En todas las pausas de café, podemos sustituir los termos de café por cafeteras automáticas Nespresso en los servicios ++Menaje y +++Supervisado

Pausa Básica

Bebidas:

Termos con café, leche y agua calientes
Infusiones en bolsa, azúcar y edulcorantes
Botellas de agua 0,33 cl

Comida (uds por comensal):

Mini bollería surtida - croissants, ensaimadas, napolitanas, donuts, rolls de canela ... (2 pz)
Vasito con surtido de fruta fresca cortada (según temporada) (1 ud)

Uno a elegir de estas tres opciones:

- a) *Mini chapatita de serrano y tomate (1 pz)*
- b) *Bizcocho casero (sabores variados según la semana) (1 pz)*
- c) *Vasito de yogur y frutos rojos (1 ud)*

+DELIVERY: 7,75€ / comensal

++MENAJE: 10,60€ / comensal

+++SUPERVISADO: 14,85€/ comensal

Pausa Dulce-Salado

Bebidas:

Termos desechables con café, leche y agua calientes
Infusiones en bolsa, azúcar y edulcorantes
Botellas de agua 0,33 cl.
Zumo de naranja envasado 100% exprimido 0,20cl

Comida (uds por comensal):

Mini bollería surtida - croissants, ensaimadas, napolitanas, donuts, rolls de canela ... (2 pz)
Vasito con surtido de fruta fresca cortada (según temporada) (1 ud)

Mini sandwiches (2 pz). Dos sabores a elegir entre:

- a) *crema de queso y tomate*
- b) *paté ibérico*
- c) *pavo, queso y manzana*
- d) *gorgonzola con nueces*
- e) *queso y pepino*
- f) *bacon y huevo cocido*
- g) *ensaladilla rusa*

Buffet dulce-salado:

Jamón serrano
Pavo ó jamón cocido
Queso fresco
Membrillo
Tomate rallado
Rebanas de pan tostado - pan de cristal y pan de maíz

+DELIVERY: 10,30€ / comensal

++MENAJE: 13,25€ / comensal

+++SUPERVISADO: 17,55€/ comensal

Pausa Continental

Bebidas:

Termos desechables con café, leche y agua calientes
Infusiones en bolsa, azúcar y edulcorantes
Zumo natural de naranja
Botellas de agua 0,33 cl.

Comida (uds por comensal):

Mini bollería surtida - croissants, ensaimadas, napolitanas, donuts, rolls de canela ... (2 pz)

Vasito con surtido de fruta fresca cortada (según temporada) (1 ud)

Vasito de yogur con muesli y frutos rojos (1 ud)

Pinchito de tortilla de patata(1 pz)

Mini sandwiches (2 pz). Dos sabores a elegir entre:

a) crema de queso y tomate

b) paté ibérico

c) pavo, queso y manzana

d) gorgonzola con nueces

e) queso y pepino

f) bacon y huevo cocido

g) ensaladilla rusa

Mini chapatitas (2 pz). Dos sabores a elegir entre:

a) jamón serrano con tomate rallado

b) salmón ahumado con queso crema

c) pollo, queso fresco y tomate seco

d) atún con huevo cocido y tomate

+DELIVERY: 12,35€ / comensal

++MENAJE: 15,35€ / comensal

+++SUPERVISADO: 19,75€/ comensal

SERVICIOS DE ALMUERZO

Almuerzo de trabajo

6 canapés salados, 2 dulces y 2 bebidas por comensal. En formato desechable y biodegradable.

(Los canapés son orientativos, los sabores se pueden variar)

Tosta de jamón serrano y salmorejo

Focaccia de tomate, berenjena y mozzarella

Bocatín de solomillo al pedro ximénez con brie

Brioche de pollo con salsa César, canónigos y grana-padano

Fajita de cochinita pibil con guacamole y cebolla encurtida

Croquetas de boletus

Fruta fresca recién cortada (según temporada)

Brownie con plátano y nueces

Botella de agua 0,33cl

Refresco lata 0,33cl

+DELIVERY: 17,45€ / comensal

++MENAJE: 20,60€ / comensal

+++SUPERVISADO: 25,25€/ comensal

Almuerzo ligero

5 canapés salados, 1 dulce y 2 bebidas por comensal. En formato desechable y biodegradable.

(Los canapés son orientativos, los sabores se pueden variar)

Pincho de tortilla de patata

Pepito mini de ternera con pimiento asado

Wrap de pollo con verduras y salsa de yogur

Hummus con pan de semillas

Quiche lorraine con champiñón y espinacas

Fruta fresca recién cortada (según temporada)

Botella de agua 0,33cl

Refresco lata 0,33cl

+DELIVERY: 14,00€ / comensal

++MENAJE: 17,10€ / comensal

+++SUPERVISADO: 21,55 €/ comensal

Complementos para almuerzos

Opción de Vino y cerveza (1 bebida más por comensal): +2,50€ / persona.

Opción de surtido de ibéricos (en sustitución de un canapé): +3,20€ / persona.

Canapés adicionales: +1,90€/persona.

Refrescos adicionales lata 33 cl.: +1,85€/ud.

Botellas de agua adicionales 33 cl.: +1,10€/ud.

*Café e infusiones tras la comida: +3,00€/persona formato Delivery,
+4,50€/persona formato Menaje ó Atendido*

Listado de canapés para almuerzos

1. Arroz salteado con verduras y salsa teriyaki
2. Bao de panceta con salsa hoisin y pepino
3. Bocatín de lacón con pimentón y crema de queso gorgonzola
4. Bocatín de pavo con queso fresco, calabacín y salsa barbacoa casera
5. Bocatín de solomillo de cerdo al Pedro Ximénez con queso brie
6. Bocatín de ternera con pimiento asado
7. Bocatín de ternera con pera y gorgonzola
8. Bocatín de ventresca de atún con pimiento asado
9. Brioche de pollo, queso fresco y mostaza miel
10. Brioche de pollo con salsa César y parmesano
11. Brioche de salmón ahumado, queso crema y eneldo
12. Bagel de pastrami, mostaza y pepinillo dulce
13. Bagel de salmón ahumado, eneldo y queso crema
14. Croquetas de boletus
15. Croquetas de chipirón
16. Croquetas de jamón ibérico
17. Crudité de verduras con guacamole y tzaziki
18. Curry Laksa de pollo y setas
19. Daditos de pollo teriyaki con arroz basmati y negro
20. Empanada de atún
21. Empanadillas de pollo al curry
22. Empanadillas de pollo y pisto
23. Empanadillas de Morcilla y manzana
24. Ensalada campera (patata, huevo, aceitunas, tomate, pimiento)
25. Ensalada de bacalao ahumado, naranja y patata asada
26. Ensalada de lentejas con feta, pepino y tomate
27. Ensalada de physalis, champiñón y mango
28. Ensalada de pollo, frambuesa y manzana
29. Ensalada de tomate azul, burrata y pesto
30. Fajita de pulled pork
31. Fajita de cochinita pibil
32. Focaccia con berenjena, mozzarella y tomate seco
33. Focaccia con jamón curado, tomate seco y gorgonzola
34. Guacamole con pico de gallo y totopos para dipear
35. Hummus con pan tostado
36. Mini burgers de ternera
37. Ensalada de pepino, wakame y caviar de tomate
38. Mini perrito de salchicha bratwurst
39. Pincho de tortilla de patata
40. Poke de salmón ahumado, basmati y edamame
41. Poke de pollo teriyaki, mango y pepino
42. Quesadilla de cheddar, pollo y jamón serrano
43. Quiche de champiñón y espina-cas
44. Quiche de tomates secos y champiñón
45. Sandwich club (pavo, bacon, cheddar, lechuga, tomate)
46. Surtido de mini sandwiches - gorgonzola con nueces, paté ibérico, pavo con manzana
47. Tabla de quesos (curado, patamulo, cheddar maduro, ahumado astur)
48. Taboulé (ensalada de cus-cus)
49. Tosta de anchoas con pimientos asados
50. Tosta de ensaladilla rusa con ventresca de atún
51. Tosta de gulas y langostinos con ali-oli
52. Tosta de jamón serrano con salmorejo
53. Tosta de pisto y huevo cocido
54. Tosta de piperrada con migas de bacalao
55. Tosta de queso de cabra y cebolla caramelizada
56. Tosta de salmón ahumado y queso crema
57. Tosta de setas, calabaza y jamón serrano
58. Tosta de sobrasada con miel
59. Vasito de salmorejo con dados de jamón y huevo
60. Wrap de pollo con salsa de yogur
1. Bizcocho de zanahoria
2. Brownie de plátano y nueces
3. Coulant de chocolate con crema de mango
4. Flan de dulce de leche
5. Fruta fresca recién cortada
6. Mousse de chocolate
7. Semifrio de frutos rojos
8. Tarta de chocolate y naranja
9. Tarta de manzana
10. Tarta de queso
11. Tiramisú