



Catálogo de Servicios Profesionales
2026

Gran Formato

Aspectos Generales	3
Niveles de servicio:	3
+Supervisado.....	3
++Atendido.....	3
Opciones veganas / sin gluten / sin lactosa.....	3
Transporte, montaje y recogida	3
SERVICIOS DE DESAYUNO Y PAUSAS DE CAFÉ	4
Pausa básica.....	4
Pausa dulce-salado.....	4
Pausa continental	4
SERVICIOS DE ALMUERZO	5
Almuerzo de trabajo / cóctel / pica-pica	5
Almuerzo ligero / cóctel / pica-pica.....	5
Almuerzo Caliente / cóctel	6
Complementos para almuerzos.....	7
Listado de canapés para almuerzos	8
Canapes fríos.....	8
Canapés Calientes	9
Descuentos	10

Condiciones Generales

Todas las opciones son para servicios a partir de 40 comensales. Para eventos más pequeños, tenemos nuestro catálogo de Pequeño Formato.

Niveles de servicio:

+Supervisado

Presentación con menaje y mobiliario propio. Colocación de bebidas y comida lista para su consumo. Personal presente durante el evento para ayudar a los comensales. No es un servicio de bandejeo, sino de apoyo.

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

++Atendido

Misma presentación que en el nivel Supervisado, con personal presente durante el servicio y pasando entre los comensales con bebida y comida. Pueden servir bebidas desde mesa.

Tiempo máximo de servicio: 1h (pausas de café), 2h (almuerzos y meriendas/cenas)

Opciones veganas / sin gluten / sin lactosa

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

Todos los niveles de servicio tienen montaje y recogida incluidos.

El transporte también está incluido en los siguientes destinos:

- Madrid Capital (dentro de la M-30, excepto zona Madrid 360)
- Alcalá de Henares
- Guadalajara Capital

Para otros destinos, realizamos un presupuesto personalizado del transporte.

Costes adicionales:

- Zonas de acceso especial (Casco Histórico, Madrid 360 ZBEDEP, ...)
- Si no es posible aparcar la(s) furgoneta(s) en el recinto del evento, sin coste adicional (zonas de estacionamiento regulado, parking, etc...)
- 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.

Plazo de contratación / modificación / cancelación

Todos los servicios se deben **confirmar con al menos 10 días 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 72h 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 72h horas 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 si el espacio dispone de tomas de luz y potencia suficientes.

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)*

+SUPERVISADO: 15,85€/ comensal

++ATENDIDO: 20,35€/ 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

+SUPERVISADO: 18,55€/ comensal

++ATENDIDO: 23,05€/ 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

+SUPERVISADO: 20,75€/ comensal

++ATENDIDO: 25,25€/ comensal

SERVICIOS DE ALMUERZO

Almuerzo de trabajo / cóctel / pica-pica

6 canapés salados, 2 dulces y 2 bebidas por comensal.

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

Tosta de jamón serrano y salmorejo
Focaccia de tomate, berenjena y mozzarella
Bocadín de solomillo al pedro ximénez con brie
Brioche de pollo al curry
Fajita de pulled pork con guacamole y cebolla encurtida
Croquetas de boletus

Surtido de petits fours dulces

Botella de agua 0,33cl
Refresco lata 0,33cl

++SUPERVISADO: 26,25€/ comensal

+++ATENDIDO: 30,75€/ comensal

Almuerzo ligero / cóctel / pica-pica

5 canapés salados, 1 dulce y 2 bebidas por comensal.

(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

++SUPERVISADO: 22,55 €/ comensal

+++ATENDIDO: 27,05 €/ comensal

Almuerzo Caliente / cóctel

*4 canapés fríos, 4 canapés calientes, 2 dulces y 2 bebidas por persona
(Los canapés son orientativos, los sabores se pueden variar)*

FRÍOS

Buffet presentado en mesa. Vasitos individuales para cada canapé.

Gazpacho y ajoblanco

Ensalada de tomate azul, burrata, albahaca y pesto

Poke de arroz, pepino, edamame, zanahoria y salmón ahumado

Ensalada de manzana, pollo, frambuesas y yogur desnatado

CALIENTES

Pase de bandejas entre los asistentes. Cazuelitas individuales con el producto y su guarnición

Daditos de salmón en salsa thai de coco

Brochetas de pollo con almendras y Ras el Hanout

Láminas de pulpo a feira con parmentier de patata

Carrilleras de cerdo al vino tinto

Brochetas de fruta

Surtido de mini pastelitos

Botella de agua 0,33cl

Refresco lata 0,33cl

+++ATENDIDO: 41,80 €/ 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: (fríos) +1,90€/persona. (calientes) +3,75€/persona (dulces) +1,60€/persona

Refrescos adicionales: +1,85€/ud.

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

Café e infusiones al terminar la comida (en el horario de comida): +3,00€/persona

Listado de canapés para almuerzos

Canapes fríos

1. Ajoblanco con uvas
2. Arroz salteado con verduras y salsa teriyaki
3. Bao de panceta con salsa hoisin y pepino
4. Bocatín de lacón con pimentón y crema de queso gorgonzola
5. Bocatín de pavo con queso fresco, calabacín y salsa barbacoa casera
6. Bocatín de solomillo de cerdo al Pedro Ximénez con queso brie
7. Bocatín de ternera con pimiento asado
8. Bocatín de ternera en salsa con pera y gorgonzola
9. Bocatín de ventresca de atún con pimiento asado
10. Brioché de pollo con salsa César y parmesano
11. Brioché de pollo, queso fresco y mostaza miel
12. Brioché de salmón ahumado, queso crema y eneldo
13. Brochetas de Melón con jamón
14. Chapatita de tortilla de patata
15. Croissant de pastrami, mostaza y pepinillo dulce
16. Croquetas de boletus
17. Croquetas de chipirón
18. Croquetas de jamón ibérico
19. Crudité de verduras
20. Curry Laksa de pollo y setas
21. Daditos de pollo teriyaki con arroz salvaje
22. Empanada de atún
23. Empanadillas de pollo al curry
24. Empanadillas de pollo y pisto casero
25. Ensalada de bacalao ahumado y naranja
26. Ensalada de garbanzos con huevo cocido y migas de bacalao
27. Ensalada de lentejas, cherry, queso feta y romero
28. Ensalada de pepino, wakame y caviar de tomate
29. Ensalada de physalis, champiñón y mango
30. Ensalada de pollo, frambuesa y manzana
31. Ensalada de tomate azul, burrata, albahaca y pesto
32. Ensalada de wakame y pepino
33. Fajita de pulled pork con aguacate y cebolla encurtida
34. Falafel con salsa de yogur
35. Focaccia con berenjena, mozzarella y tomate
36. Gazpachos
 - clásico
 - de Sandía
 - de Fresa
 - de Cereza
37. Guacamole con totopos de maíz(hechos al horno, no fritos)
38. Hummus
 - clásico de garbanzos
 - de Berenjena
 - de Pimiento
 - de Remolacha
39. Mini burgers de ternera
40. Mini perrito de salchicha bratwurst
41. Pastel frío de piquillos
42. Pincho de tortilla de patata
43. Piperrada con migas de bacalao
44. Poke de arroz, mango, aguacate, rabanitos y pollo teriyaki
45. Poke de arroz, pepino, edamame, zanahoria y salmón ahumado
46. Quesadilla de cheddar, pollo y jamón serrano
47. Quiche de champiñón y espinaacas
48. Quiche de tomates secos y champiñón
49. Sandwich club (pavo, bacon, cheddar, lechuga, tomate)
50. Sandwich de gorgonzola, serrano y pera
51. Sandwich de tortilla de trigueros y queso curado
52. Surtido de mini sandwiches - gorgonzola con nueces, paté ibérico, pavo con manzana
53. Tabla de quesos (manchego, comté, gorgonzola, ahumado astur)
54. Tabulé - ensalada de cus cus con verduras crudas, hierbabuena y perejil
55. Tosta de anchoas con pimientos asados
56. Tosta de champiñones rellenos de jamón y gorgonzola
57. Tosta de gulas y langostinos con ali-oli
58. Tosta de jamón serrano con salmorejo
59. Tosta de pisto y huevo cocido
60. Tosta de queso de cabra y cebolla caramelizada
61. Tosta de salmón ahumado y queso crema
62. Tosta de setas y cebolla caramelizada
63. Tosta de setas, calabaza y jamón serrano
64. Tosta de sobrasada con miel
65. Tzaziki - crema de yogur con pepino y ajo
66. Vasito de salmorejo con dados de jamón y huevo
67. Wrap de pollo con salsa de yogur

Canapés Calientes

1. Boeuf Bourguignon
2. Calabacines rellenos de salmón y gambas
3. Calamares en salsa americana
4. Callos a la madrileña
5. Canelón de rabo de toro
6. Carrilleras de cerdo al vino tinto
7. Daditos de salmón en salsa thai de coco
8. Falso risotto de setas
9. Láminas de pulpo a feira con parmentier de patata
10. Lomitos de bacalao en salsa de azafrán
11. Musaka de berenjena y cordero
12. Orzo con sepia y ali-oli
13. Pollo con almendras y ciruelas
14. Pollo teriyaki con arroz basmati
15. Quiche Lorraine de cebolla y setas
16. Samosas de verduras con chutney de mango
17. Solomillo de cerdo en salsa de Pedro Ximénez
18. Supremas de lubina en salsa verde
19. Timbal de costillar deshuesado a la barbacoa
20. Vol-au-vents rellenos de langostinos

Descuentos

Todos los servicios de café tienen un **descuento del 40%** si se contratan junto a un servicio de almuerzo en el mismo día. Válido para pausas de café de mañana, de tarde, o ambas

Ejemplo:

Evento con Pausa Básica de café + Almuerzo ligero, servicio Supervisado

Pausa Básica de café:	15,85€ 9,51€
Almuerzo ligero:	22,55€

Ejemplo 2:

Evento con Pausa Básica de café (mañana) + Almuerzo ligero + Pausa Básica de café (tarde)

Pausa Básica de café:	15,85€ 9,51€
Almuerzo ligero:	22,55€
Pausa Básica de café:	15,85€ 9,51€