



Comida para llevar, Catering y Eventos

PROPUESTA CATERING 2026

C/ La iglesia 4, local bajo
47140 LAGUNA DE DUERO – VALLADOLID
Teléfono: 983 545 088 - 617 459 177

Cóctel 1

Bandejas de queso y embutido variado

Pincho de huevo con bechamel y virutas de jamón

Empanadillas variadas (atún, pollo con cebolla caramelizada, morcilla y manzana, bacon y dátiles)

Croquetas variadas

Minihamburguesas con rúcula, cebolla caramelizada y queso brie o minichapatinas variadas de bacon queso, atún con pimientos, pechuga con mahonesa, vegetal

POSTRES

Brownie de
chocolate

Pastelitos de
obrador

BEBIDAS

Vino tinto y blanco D.O. Rueda
y D.O. Ribera del Duero
Cerveza y cerveza cero
Agua mineral
Refrescos

Cóctel 2

Saquito de carrilleras

Flor de bacon tomate caramelizado y queso de cabra

Mini arepas de rabo de toro con toque de mermelada de tomate

Dátiles rellenos de queso y pistacho

Vasito de quinoa con salmón y mango

Croquetas caseras de jamón ibérico, cecina, cabrales y boletus

Caramelo de bogavante

Platos de jamón ibérico acompañadas de regañás de pan

Platos de quesos surtidos del mundo

POSTRES

Pastelitos
variados de
obrador

BEBIDAS

Vino tinto y blanco D.O. Rueda
y D.O. Ribera del Duero
Cerveza y cerveza cero
Agua mineral
Refrescos

Cóctel 3

Tablas de queso surtido D.O. Tierra de Sabor

Bandejas de ibéricos

Flor de marisco

Brocheta de pollo teriyaki

Empanadillas caseras al horno

Tosta de sobao con anchoa y crema de queso curado

Miniarepa de rabo de toro con toque de mermelada de tomate

Croquetas caseras variadas

Saquito de carrilleras

Brioche relleno de carrilleras

POSTRES

Pastelitos
variados de
obrador

BEBIDAS

Vino tinto y blanco D.O. Rueda y
D.O. Ribera del Duero
Cerveza y cerveza cero
Agua mineral
Refrescos

Cóctel 4

Platos de jamón ibérico acompañados de regañás y palitos de pan

Minitartaletas de suprema de bogavante

Palomitas de pollo

Vasito de ensaladilla con gambón

Minihojaldre de foie , manzana y avellana caramelizada

Espirales de langostino kimchi

Caramelo de bogavante

Minihamburguesa con rúcula y cebolla caramelizada

Empanadillas al horno de pollo con cebolla caramelizada y vino dulce; morcilla y manzana; y atún

Burrito de cochinita

Brocheta de langostino, mango y mozzarella con toque suave de AOVE

POSTRES

Pastelitos
variados de
obrador

BEBIDAS

Vino tinto y blanco D.O.
Rueda y D.O. Ribera del Duero
Cerveza y cerveza cero
Agua mineral
Refrescos

Cóctel 5

Platos de jamón acompañados de regañás
y palitos de pan

Platos de quesos del mundo

Gyozas variadas (pollo, cerdo, langostino, wagyū, vegetal)

Gamba cristal

Brocheta de mozzarella, cecina y melón

Caramelo de bogavante

Brocheta de boquerón (boquerón, pimienta y cebolla encurtida)

Flor de marisco

Mini hojaldre de foie , manzana y avellana caramelizada

Minipan bao de langostinos con curry

Minihamburguesa con rúcula y cebolla caramelizada.

Empanadillas al horno de pollo con cebolla caramelizada
y vino dulce; morcilla y manzana; y atún

Vasito de ensaladilla de langostino y aguacate

Brioche relleno de cochinita

POSTRES

Brownie de
chocolate

Pastelitos
variados de
obrador

BEBIDAS

Vino tinto y blanco D.O. Rueda y
D.O. Ribera del Duero
Cerveza y cerveza cero
Agua mineral
Refrescos

Estaciones de Coffee Break

Coffee 1

Comida:

Pastas de té artesanales

Bebida:

Café, leche, infusiones, zumos, agua mineral

Coffee 2

Comida:

Pastas de té artesanales

Bollería variada

Mini croissants salados de jamón y tomate

Bebida:

Café, leche, infusiones, zumos, agua mineral

Coffee 3

Comida:

Pastas de té artesanales

Bollería variada

Saladitos de hojaldre variados

Minicroissants salados de jamón y tomate

Tostas de tortilla de patata

Brochetas de fruta o yogurt con coulis de frutas del bosque

Bebida:

Café, leche, infusiones, zumos, agua mineral

Información Importante



El servicio incluye

- Mantelería y decoración buffet básica.
- Vajilla completa y cristalería fina.
- Montaje, servicio y retirada total.
- Kilometraje incluido hasta 80km.

Condiciones

- Precios para grupos mínimos de 50 pax.
- Camareros incluidos a partir de 80 pax.
- Duración estándar del servicio: 1.5h a 2h.
- IVA (10%) no incluido en los precios.

Servicios Extra & Personalización

Disponemos de cortador de jamón profesional, estaciones de quesos internacionales, barra libre, menús para alérgicos e intolerantes, y decoración floral personalizada. Consúltenos sin compromiso.

