

C



FESTIVE SEASON '25

www.colmadocatering.com

COLMADO

CÓCTEL PRET A MANGER / FESTIVE SEASON '25

CÓCTEL PRET A MANGER - BANDEJAS ECO / F. S. '25

BANDEJAS ECO - LISTAS PARA SERVIR - SIN PERSONAL DE SERVICIO



CÓCTEL PRET A MANGER / F. S. '25

BANDEJAS ECO - LISTAS PARA SERVIR - MÍNIMO 35 PAX* - SIN PERSONAL DE SERVICIO

CÓCTEL X'MAS "A"
SELECCIÓN DE CHARCUTERIE
5 PIEZAS SURTIDAS DE VARIEDADES SALADAS
SURTIDO DE DULCES NAVIDEÑOS
26€

CÓCTEL X-MAS "B"
SELECCIÓN DE CHARCUTERIE
7 FINGER FOOD SALADAS
SURTIDO DE DULCES NAVIDEÑOS
29€

PRECIO POR PERSONA / 10% IVA NO INCLUIDO

JAMÓN Y EMBUTIDOS

JAMÓN IBÉRICO
LOMO IBÉRICO
SALCHICHÓN IBÉRICO
CHORIZO IBÉRICO
FUET

QUESOS

BOCCONCINO
BRIE,
MANCHEGO,
IDIAZÁBAL
QUESO AZUL

DIPS

HUMUS DE REMOLACHA
HUMUS
QUESO VEGANO SABORIZADO

ENCURTIDOS

OLIVAS
REGAÑÁ, CRACKERS Y GRISINES

VARIEDADES SALADAS

BITE DE CARRILLERA CON MAYO DE ESTRAGÓN
CRUFFIN DE JAMÓN IBÉRICO Y BRIE
BRIOCHE DE VITELLO TONNATO
TUNA SALAD CON CAVIAR DE ARENQUE
BITE DE SALMÓN Y REMOLACHAS E HINOJO
BITE DE MAÍZ Y AGUACATE (VEGANO)
BLACK BRANDADA DE BACALAO
BITE DE BRIE Y ANCHOAS
POLPETTA DE BRÓCOLI Y RICOTTA CON TOMATES ASADOS (V)
VEGGIE MEATBALL DE BERENJENAS ASADAS Y TOFU AHUMADO (V)

SURTIDO DE DULCES DE NAVIDAD :

MINI TRONCO DE NAVIDAD DE CHOCOLATE Y AVELLANAS
X-MAS PAVLOVA
CAKE DE NAVIDAD
TURRONES,
GARRAPIÑADOS,
COOKIES X-MAS

OPCIONAL (CONSULTAR)

ALQUILER DE COPAS
BEBIDAS X UNIDAD
BARRA DE BEBIDAS

*PEDIDO MÍNIMO: 35 PAX. PARA SOLICITUDES DE 15-35 PAX SE ESTABLECE UN CARGO DE 150 € POR COSTES OPERATIVOS

COLMADO

CÓCTEL BUFFET / FESTIVE SEASON '25

CÓCTEL BUFFET / F. S. '25



CÓCTEL BUFFET / F. S. '25

SERVICIO TIPO BUFFET- ASISTIDO POR CAMAREROS - EXCLUSIVO PARA SERVICIOS DE MEDIODÍA - MÍNIMO 50 PAX*

X-MAS CÓCTEL

30€ + DE 50 PAX

6 PIEZAS SURTIDAS DE VARIEDADES SALADAS

SURTIDO DE DULCES NAVIDEÑOS

BARRA DE ZUMOS NATURALES

COPA DE CAVA PARA BRINDIS

XL-MAS CÓCTEL

36€ + DE 50 PAX

SELECCIÓN DE CHARCUTERIE

6 PIEZAS SURTIDAS DE VARIEDADES SALADAS

SURTIDO DE DULCES NAVIDEÑOS

BARRA DE ZUMOS NATURALES

COPA DE CAVA PARA BRINDIS

PRECIOS +IVA 10%

CONSULTAR PRECIO DE ENTREGA O TRASLADO

NO INCLUYE MOBILIARIO

BARRA DE ZUMOS NATURALES

LIMONADA DE MENTA Y JENGIBRE/ AGUA DE JAMAICA Y GROSELLA /ZUMO DE NARANJA Y MARACUYÁ

VARIEDADES SALADAS

BITE DE CARRILLERA CON MAYO DE ESTRAGÓN

CRUFFIN DE JAMÓN IBÉRICO Y BRIE

BRIOCHE DE VITELLO TONNATO

TUNA SALAD CON CAVIAR DE ARENQUE

BITE DE SALMÓN Y REMOLACHAS E HINOJO

BITE DE MAÍZ Y AGUACATE (VEGANO)

BLACK BRANDADA DE BACALAO

BITE DE BRIE Y ANCHOAS

POLPETTA DE BRÓCOLI Y RICOTTA CON TOMATES ASADOS (V)

VEGGIE MEATBALL DE BERENJENAS ASADAS Y TOFU AHUMADO (V)

SURTIDO DE DULCES NAVIDEÑOS

MINI TRONCO DE NAVIDAD DE CHOCOLATE Y AVELLANAS

X-MAS PAVLOVA

CAKE DE NAVIDAD

TURRONES,

GARRAPIÑADOS,

COOKIES X-MAS

JAMÓN Y EMBUTIDOS (XL-MAS)

JAMÓN IBÉRICO

LOMO IBÉRICO

SALCHICHÓN IBÉRICO

CHORIZO IBÉRICO

FUET

QUESOS

BOCCONCINO

BRIE,

MANCHEGO,

IDIAZÁBAL

QUESO AZUL

DIPS

HUMUS DE REMOLACHA

HUMUS

QUESO VEGANO SABORIZADO

ENCURTIDOS

OLIVAS

REGAÑÁ, CRACKERS Y GRISINES

OPCIONALES X UNIDAD

BARRA X-MAS -10€

CAVA / MIMOSA / VIN BRULEÉ

HASTA 1,5 HS DE SERVICIO

BARRA X-MAS "XL" -15€

CAVA / MIMOSA / VIN BRULEÉ/

VINO / CERVEZA / REFRESCOS

HASTA 1,5 HS DE SERVICIO

REFRESCOS -2,50€

*PRECIO EXCLUSIVO PARA GRUPOS SUPERIORES A 50 PAX .PARA SOLICITUDES DE 30 –49 PAX SE ESTABLECE UN CARGO DE 250€ POR COSTES OPERATIVOS

COLMADO

LUNCH - DINNER GOURMAND / FESTIVE SEASON '25

COLMADO



LUNCH-DINNER GOURMAND / F. S. '25

SERVICIO TIPO BUFFET - ASISTIDO POR CAMAREROS - MÍNIMO 50 PAX*

LUNCH X-MAS GOURMAND

45€ + DE 50 PAX

SELECCIÓN DE CHARCUTERIE

5 PIEZAS SURTIDAS DE VARIEDADES SALADAS

SURTIDO DE DULCES NAVIDEÑOS

BARRA X-MAS "XL"
(HASTA 1,5 HS DE SERVICIO)

COPA DE CAVA PARA BRINDIS

DINNER X-MAS GOURMAND

59€ + DE 50 PAX

SELECCIÓN DE CHARCUTERIE

7 PIEZAS SURTIDAS DE VARIEDADES SALADAS

SURTIDO DE DULCES NAVIDEÑOS

BARRA X-MAS "XL"
(HASTA 2 HS DE SERVICIO)

COPA DE CAVA PARA BRINDIS

JAMÓN Y EMBUTIDOS

JAMÓN IBÉRICO

LOMO IBÉRICO

SALCHICHÓN IBÉRICO

CHORIZO IBÉRICO

FUET

QUESOS

BOCCONCINO

BRIE,

MANCHEGO,

IDIAZÁBAL

QUESO AZUL

DIPS

HUMUS DE REMOLACHA

HUMUS

QUESO VEGANO SABORIZADO

PATÉ

ENCURTIDOS

OLIVAS

REGAÑÁ, CRACKERS Y GRISINES

VARIEDADES SALADAS

BOMBÓN DE FOIE

RILLETTE DE PATO, PAN DE ESPECIAS E HIGO

BITE DE PULPO AL OLIVO

BITE DE CARRILLERA CON MAYO DE ESTRAGÓN

CRUFFIN DE JAMÓN IBÉRICO Y BRIE

BRIOCHE DE VITELLO TONNATO

TUNA SALAD CON CAVIAR DE ARENQUE

BITE DE SALMÓN Y REMOLACHAS E HINOJO

BITE DE MAÍZ Y AGUACATE (VEGANO)

BLACK BRANDADA DE BACALAO

BITE DE ESCALIBADA Y QUESO DE CABRA

POLPETTA DE BRÓCOLI Y RICOTTA CON TOMATES ASADOS (V)

VEGGIE MEATBALL DE BERENJENAS ASADAS Y TOFU AHUMADO (V)

VARIEDADES DULCES

MINI TRONCO DE NAVIDAD DE CHOCOLATE Y AVELLANAS

X-MAS PAVLOVA

CAKE DE NAVIDAD

TURRONES,

GARRAPIÑADOS,

COOKIES X-MAS

BARRA X-MAS "XL"

ZUMOS NATURALES

CAVA / VINO / CERVEZA / REFRESCOS

(OPCONAL) PANETONE PREMIUM +2,50 € P/P

OPCIONALES

CAZUELAS +15€

BOUEF BOURGUIGNON

COQ AU VIN

MELOSO DE TERNERA

CURRY VEGANO

HORA EXTRA BARRA +10€

PRECIOS +IVA 10%

PRECIOS POR PERSONA

NO INCLUYE MOBILIARIO

*PRECIO EXCLUSIVO PARA GRUPOS SUPERIORES A 50 PAX .PARA SOLICITUDES DE 30 –49 PAX SE ESTABLECE UN CARGO DE 380€ POR COSTES OPERATIVOS

LUNCH-DINNER FORMAL / F. S. '25

SERVICIO FORMAL EN MESA - MÍNIMO 50 PAX



LUNCH-DINNER FORMAL / F. S. '25

X-MAS FORMAL SERVICE

95€

SELECCIÓN DE CHARCUTERIE

PRIMER PLATO
PLATO PRINCIPAL
SORBETE
POSTRE
DULCES NAVIDEÑOS

BARRA X-MAS "XL"
(HASTA 1,5 HS DE SERVICIO)

COPA DE CAVA PARA BRINDIS

XL-MAS FORMAL SERVICE

105€

5 PIEZAS SURTIDAS VARIEDADES SALADAS

PRIMER PLATO
PLATO PRINCIPAL
SORBETE
POSTRE
DULCES NAVIDEÑOS

BARRA X-MAS "XL"
(HASTA 1,5 HS DE SERVICIO)

COPA DE CAVA PARA BRINDIS

JAMÓN Y EMBUTIDOS

JAMÓN IBÉRICO
LOMO IBÉRICO
SALCHICHÓN IBÉRICO
CHORIZO IBÉRICO
FUET

QUESOS

BOCCONCINO
BRIE,
MANCHEGO,
IDIAZÁBAL
QUESO AZUL

DIPS

HUMUS DE REMOLACHA
HUMUS
QUESO VEGANO SABORIZADO
PATÉ

ENCURTIDOS

OLIVAS
REGAÑÁ, CRACKERS Y GRISINES

VARIEDADES SALADAS

BOMBÓN DE FOIE
RILLETTE DE PATO, PAN DE ESPECIAS E HIGO
BITE DE PULPO AL OLIVO
BITE DE CARRILLERA CON MAYO DE ESTRAGÓN
CRUFFIN DE JAMÓN IBÉRICO Y BRIE
BRIOCHE DE VITELLO TONNATO
TUNA SALAD CON CAVIAR DE ARENQUE
BITE DE SALMÓN Y REMOLACHAS E HINOJO
BITE DE MAÍZ Y AGUACATE (VEGANO)
BLACK BRANDADA DE BACALAO
BITE DE BRIE Y ANCHOAS
VEGGIE MEATBALL DE BERENJENAS ASADAS Y TOFU AHUMADO (V)

VARIEDADES DULCES

MINI TRONCO DE NAVIDAD DE CHOCOLATE Y AVELLANAS
X-MAS PAVLOVA
CAKE DE NAVIDAD
TURRONES,
GARRAPIÑADOS,
COOKIES X-MAS

BARRA X-MAS "XL"

ZUMOS NATURALES
CAVA / VINO / CERVEZA / REFRESCOS

(OPCONAL) PANETONE PREMIUM +2,50 € P/P

1ER PLATO *

TARTAR DE ATÚN ROJO, YEMA CURADA Y ADEREZO ORIENTAL
ENSALADA CON FOIE, HIGOS Y SETAS
MILHOJAS DE LANGOSTINOS

PRINCIPAL *

CONTRASTE DE PATO Y BERRIES
MELOSO DE TERNERA SOBRE GRATÉN DE PAPAS
COMPACTO DE CERDO IBÉRICO CON BONIATOS Y CALABAZAS
POLPETTA DE BRÓCOLI Y RICOTTA CON TOMATES ASADOS Y TRUFA

POSTRES *

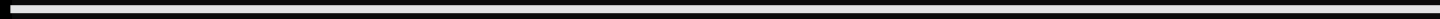
SORBETE DE LA CASA
TRONCO DE CHOCOLATE CON PRALINÉ DE AVELLANA

SERVICIO MÍNIMO 50 PAX

PRECIOS +IVA 10%

PRECIOS POR PERSONA.

NO INCLUYE MOBILIARIO



www.colmadocatering.com / INSTAGRAM:@COLMADO_CATERING