

CINE
CATERING

COMU
NIONES
2026





ASÍ SOMOS...

Calidad, sencillez y más de dos décadas de experiencia. Con estos principios como protagonistas de nuestra seña de identidad, en Catering El Cine lo tenemos todo preparado para hacer de su evento un acontecimiento único.

Con una tradición gastronómica reconocida y el aval de la plena dedicación hacia nuestra clientela, renovamos cada día nuestro compromiso de hacer nuestras sus necesidades. Porque nuestro objetivo es su satisfacción, asumimos cada detalle.

Porque no hay dos iguales, les atendemos de forma cercana y personalizada. El mejor evento es sólo fruto de la profesionalidad y el trabajo, garantizamos nuestro nuestro buen hacer, desde la sala a la cocina, desde el servicio, a los detalles.

www.cateringelcine.com

MENÚ 2



EN MESA...

Paté de oca con mermelada de frambuesa y piña

IBÉRICOS

Jamón ibérico de bellota

Queso puro de oveja

Caña de lomo ibérica de bellota.

PRIMER PLATO

Lomo de bacalao al horno sobre cremoso de tomate y alioli de miel de flores.

SEGUNDO PLATO

Abanico ibérico con guarnición de patatas gajo

POSTRE

Flor de canela by Miquel

BEBIDAS

- Agua mineral, refrescos primeras marcas, zumos.
- Vino blanco Frizzante Barbadillo
- Vino blanco D.O. Rueda Pluma Blanca
- Vino tinto D.O. Rioja Azpilicueta
- Vino tinto D.O. Ribera del Duero Rivendel Roble



MENÚS INFANTILES

Menú infantil Precio: 28€/niño

Plato principal

Mini hamburguesa, mini pizzas, nugget de pollo, salchichas y patatas fritas

Postre

Helado

Menú cadete Precio: 38€/niño

A compartir

Jamón Ibérico de Bellota

Croquetas caseras de jamón

ibérico Chocos fritos

Plato Principal

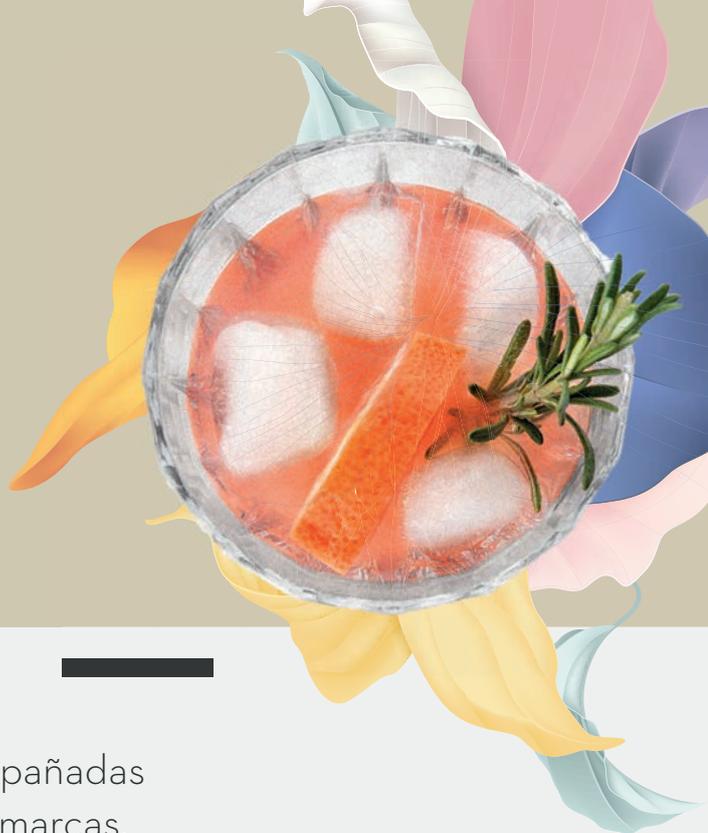
Solomillo de cerdo al whisky con patatas fritas.

Postre

Helado



BARRA LIBRE



Botellas

- Botellas de licores con alcohol acompañadas de 12 refrescos de botellín de primeras marcas.
- Contratación mínima para el servicio de botellas: 2 camareros - Precio **8€/ hora** por camarero

Precio por Botella: **60€ Iva incluido**



¿ QUÉ INCLUYE NUESTROS MENÚS?



- Menús personalizados para alergias alimentarias.
- Centros de mesa.
- Elección de menaje.
- Material y montaje de espacios.

CONTRATACIÓN

- Para confirmar la reserva se realizará un depósito de 500,00 € que se descontará del importe total en la factura definitiva.
- El importe pendiente se abonará el día posterior al evento mediante transferencia bancaria.
- El número de comensales será confirmado el lunes anterior a la celebración.
- El precio de los menús va desde los 50 comensales hasta las 120.
Para eventos de menos de 50 personas, preguntar precio.
- El precio de los Salones Capuletti y Marina es de 250€ en exclusividad, y el del Salón Los Alcores, 900€ en exclusividad.
- El evento finaliza a las 21:30.