

Un Día de Celebración Inolvidable



Viena Capellanes



Viena Capellanes

El éxito de tu celebración es nuestra premisa.

Confiamos tu evento o celebración.
Cuidamos todos los detalles para que
puedas disfrutar de tus invitados sin
preocuparte de nada más.

Nosotros te ayudamos a elegir

Ana María Sánchez Hernández ana.sanchez@vienacapellanes.com

Liz Alejandra Franco Murcia: liz@vienacatering.com



Comunión cocktail 1 + 2 estaciones

ESTACIONES A elegir 2

Crujiente de papadum con toque de comino molido

Chips de patata con aroma de wasabi

Cucharita de queso cabra al vino con albahaca

Mini vasito de cremoso de boletus con pollo cajún

Piruleta de foie con manzana y pistacho

Ramillete de brócoli en tempura con salsa romescu

Nuestro mollete carpaccio de lomo de orza con pimiento y crema de queso

Manchego

Corazón de alcachofa frita con romescu y jamón

Pita kebab de pollo con salsa de yogur y crujiente de cebolla

Lingote de hojaldre con suprema de pollo y salsa barbacoa

Platito de falafel con salsa napolitana y brotes tiernos

Mini vasito de ensaladilla con ventresca y lámina de pan

Bao de confit de pato con salsa sweet chili y toque de cebolla crujiente

Mini brochetita de pollo con nuestra salsa teriyaki

Mini croqueta de cecina con piquillo

Dulces viena

Roca de chocolate negro

Cheesecake con mousse de queso y gelificado de frambuesa

Copa de cava

El importe del servicio **cocktail 1** es de **49,00€ por persona para 50 asistentes contratados.** (impuestos incluidos) duración: 2h.

Mínimo comensales para poder ofrecer el servicio es de 30 asistentes



Estación italiana

Risottos de calabaza y gambas y de trigueros con jamón ibérico, quesos italianos, paninis, y aperol spritz

Estación Ibérica

jamón ibérico, chorizo ibérico, salchichón de bellota, lomo ibérico, acompañado de picos rústicos y pan tumaca

Estación de quesos españoles

Queso Roncal, queso Manchego Navaloshaques, queso de Mahón, queso Idiazábal y queso de cabra al vino y fuet, acompañado de picos rústicos, nueces y mermelada.

Estación Sushi 160 piezas + 120€

Montado y decoradas estilo japonés con nuestro sushi y sashimi, nigiri, sashimi, roll, de atún, salmón. pez mantequilla, langostino con salsa de soja.

Comunión cocktail 2 + 2 estaciones

TABLA DE SURTIDOS IBÉRICOS Y QUESOS

Caña de lomo ibérico, chorizo ibérico, y surtido de quesos (queso Manchego, queso Idiazábal, queso Payoyo y queso Gruyere)

Acompañado con Almendras fritas, tomatitos cherrys y regañas

Cucharita de mejillón en escabeche con verduritas salteadas y lima

Micro pita kebab de pull pork con barbacoa y nachos

Lámina de remolacha en tempura con hummus y tomatitos aliñados

Croiss de pastrami con mostaza y miel

Vasito de guacamole con atadillo de verduras en tempura

Micro mollete de jamón ibérico con Aov y orégano

Mini pintxo de ventresca sobre cama de piquillo y salsa ahumada

Blini de salmón con yogurt, huevas y lima

Mini croquetas de jamón ibérico

Mini croquetas de boletus

Bao de carrillera en escabeche con zanahoria y cebolla

Platito de fritura a la andaluza con panaché de verduras

Mini búrguer vegetal con guacamole y pimientos de piquillo en pan de espinaca

Langostino en panko con salsa piri piri

Dulces viena

Pastelito brownie

Roca de chocolate blanco

Pastelito de yema tostada

Copa de cava

El importe del servicio **cocktail 2** es de **55,00€ por persona para 50 asistentes contratados.** (impuestos incluidos) duración: 2h.

Mínimo comensales para poder ofrecer el servicio es de 30 asistentes



ESTACIONES A elegir 2

Estación italiana

Risottos de calabaza y gambas y de trigueros con jamón ibérico, quesos italianos, paninis, y aperol spritz

Estación Ibérica

jamón ibérico, chorizo ibérico, salchichón de bellota, lomo ibérico, acompañado de picos rústicos y pan tumaca

Estación de quesos españoles

Queso Roncal, queso Manchego Navaloshaes, queso de Mahón, queso Idiazábal y queso de cabra al vino y fuet, acompañado de picos rústicos, nueces y mermelada.

Estación Sushi 160 piezas + 120€

Montado y decoradas estilo japonés con nuestro sushi y sashimi, nigiri, sashimi, roll, de atún, salmón. pez mantequilla, langostino con salsa de soja.

Comunión cocktail 3 + 1 plato refuerzo

Crujiente de papadum con toque de comino molido
Chips de patata con aroma de wasabi

Cucharita de queso cabra al vino con albahaca
Mini vasito de cremoso de boletus con pollo cajún
Piruleta de foie con manzana y pistacho

Ramillete de brócoli en tempura con salsa romescu

Nuestro mollete carpaccio de lomo de orza con pimienta y crema de queso
Manchego

Corazón de alcachofa frita con romescu y jamón

Pita kebab de pollo con salsa de yogur y crujiente de cebolla

Lingote de hojaldre con suprema de pollo y salsa barbacoa

Platito de falafel con salsa napolitana y brotes tiernos

Mini vasito de ensaladilla con ventresca y lámina de pan

Bao de confit de pato con salsa sweet chili y toque de cebolla crujiente

Mini brochetita de pollo con nuestra salsa teriyaki

Mini croqueta de cecina con piquillo

Dulces viena

Roca de chocolate negro

Cheesecake con mousse de queso y gelificado de frambuesa

Copa de cava

El importe del servicio **cocktail 3** es de **50,00€ por persona para 30 asistentes contratados.** (impuestos incluidos) duración: 2h.
Mínimo comensales para poder ofrecer el servicio es de 30 asistentes



Carrillera al vino tinto con parmentier de patata



Lomitos de salmón a la naranja con arroz salvaje



Pulpo Gallega con cachelos



Roast Beef con salsa de frutos rojos

Comunión cocktail y menú sentado

Cucharita de queso cabra al vino con salsa romescu
Pops de foie con manzana y pistacho
Cucharita de mejillón y verduritas chili
Corazón de alcachofa frita con romescu
Brocheta salmón con huevo de codorniz
Mini pan bao de pato agridulce
Mini brocheta de pollo con ajo perejil
Croqueta de jamón ibérico con panko

Entrante

Salpicón de pulpo y langostinos con vinagreta a la lima
○
Salmón marinado con eneldo y salsa tártara

Principal

Lingote de cochinillo con cremosos de patata trufada
○
Bacalao a la Bilbaina acompañada de nido de patatas con
verduras de temporada

Dulces viena

Postre Sacher con brocheta de fruta

Cafe e infusiones

Copa de cava

El importe del servicio **cocktail 1** es de **75,00€ por persona para 30 asistentes contratados.** (impuestos incluidos) duración: 2h.
Mínimo comensales para poder ofrecer el servicio es de 30 asistentes.
Menaje, loza, cristalería incluido, no incluidas ni mesas ni sillas ni mantelería.
Mínimo comensales para poder ofrecer el servicio es de 30 asistentes



Pops de foie con manzana y pistacho



Brocheta salmón con huevo de codorniz



Lingote de cochinillo con cremosos de patata trufada

Carrito buffet infantil Viena

Mini pizzas variadas
Dado empanada de jamón cocido
Mini hamburguesitas con ketchup
Croquetas caseras de jamón serrano
Aros de pollo
Meras de chocolate negro
Bolsa de chuches viena
Galleta comunión



Bebidas

COPAS DE VINO Y COCKTAIL

Vino blanco Montejuelo (D.O. Verdejo)

Vino tinto Cune Crianza (D.O. Rioja)

Cerveza Mahou cinco estrellas

Cerveza sin alcohol

Refrescos (Coca Cola, Fanta de Naranja y Limón)

Agua Mineral

Zumos de naranja y tomate



PREGUNTAS FRECUENTES EVENTOS.

¿Cuánta **Anticipación** es Necesaria Para Hacer Un Pedido De Catering?

Recomendamos confirmar su pedido, con al menos 1 mes de antelación, pero no podemos asegurar que la fecha elegida pueda estar ya cerrada debido a un alto número de compromisos adquiridos, por esta razón lo mejor es realizar su reserva lo antes posible.

¿Tengo Que Realizar Una Previsión De Fondos Para **Formalizar La Reserva Y Realizar El Pago**?

El pago lo puede realizar mediante transferencia bancaria o tarjeta de crédito, con tres días de antelación a la fecha de prestación del servicio

Para formalizar la reserva es necesario un ingreso de 500€ mediante transferencia bancaria, si el importe a facturar de su pedido es superior a 2000.00€ el importe a ingresar será del 30% que se descontara el importara del importe total a pagar. Del importe total.

¿Hay gastos de **Cancelación**?

Para eventos hasta 2000.00€ de facturación impuestos incluidos, la Cancelación realizada 72 horas antes del servicio es sin cargo para el cliente. 24h antes del servicio se abonaran el 50% del total de facturación del servicio. La cancelación dentro de las 24h, anteriores al inicio del servicio tendrá un coste del 100% de facturación del servicio.

Anulación sin coste para el cliente: En pedidos de importe superior a 2001.00€. La anulación se debe realizar con 7 días laborables anteriores a la fecha de servicio, sin coste adicional para el cliente. Si la anulación de su pedido se produce fuera de estos rangos, Viena Capellanes se reserva el derecho de facturar el 100% del pedido realizado.

No será posible la anulación de pedidos de productos personalizados.

¿Qué Incluyen los Servicios con camarero?

Los servicios con camarero incluyen lo necesario para realizar el servicio, es decir, mesas altas y bajas, mantelería, menaje, loza, cristalería y asesoramiento.

¿Vienen a **Ver El Espacio De La Celebración**?

Visitamos el espacio de la celebración y le explicamos cómo se va a realizar el servicio en todos sus aspectos. En esta visita se realiza asesoramiento sobre el nº de mesas altas y bajas, ubicación de estas, Ubicación de barra de bebidas, cuando llegan los camareros, etc. De forma que el cliente siempre estará informado y asesorado.

¿Puedo Añadir Tarta De Comunión?

Puede añadir a los postres incluidos cualquiera de las tartas, ya sea de comunión o personalizada de fondant, sobre el PVP de venta se aplicará un descuento del 20%.

¿Disponen de Servicio De Café?

Podemos añadir servicio de Café e infusiones a cualquiera de nuestros servicios

¿Se incluye la Carta De Bebidas en el precio?

Si, en el precio de cada servicio está incluida la carta de bebidas que indicamos mientras dure el mismo. Siempre llevamos stock de más para que no falte producto de ninguna referencia.

¿Puedo Cambiar Los Vinos?

Disponemos de una carta de vinos seleccionada por nuestro asesor enólogo Ignacio Pasto con diferentes D.O. Atendiendo a los cambios que nos indique realizaremos un presupuesto con el sobrecoste que pueda suponer.

¿Tenéis opciones para personas con ALERGIAS o INTOLERANCIAS?

Cuando realicen su solicitud de servicio, necesitaríamos que nos indicaran el tipo de Alergia o Intolerancia que tienen los comensales, para realizar un menú especial con los productos o sabores que pueden tomar las personas alérgicas o intolerantes, esta revisión se realiza con nuestro departamento de Calidad.

¿Tenéis opciones de Menú VEGANOS y VEGETARIANOS?

Disponemos de productos aptos para veganos y vegetarianos, puede revisar nuestras diferentes opciones en <https://www.vienacapellanes.com/verde-y-sano> o indicarnos el número de invitados que son vegetarianos o veganos y adaptamos un menú especial para ellos.

¿Hacen Productos personalizables?

Nuestro equipo de Pastelería podrá realizar diferentes tipos de Meras de Hojaldre y chocolate personalizadas para su evento con la imagen que nos facilite. También personalizamos galletas de Fondan con el diseño que nos indique.

Viena
Capellanes

vienacapellanes.com