



**B&D CATERING**

[www.bydcatering.es](http://www.bydcatering.es)



**B&D CATERING**

[www.bydcatering.es](http://www.bydcatering.es)





**B&D CATERING**

[www.bydcatering.es](http://www.bydcatering.es)

***B&D CATERING**, empresa del sector de la hostelería con un equipo de profesionales a su servicio, es una empresa a la vanguardia de la restauración que le ofrece por encima de todo, la garantía de satisfacción y la capacidad de adaptarse a sus necesidades.*

*Con **B&D CATERING** tendrá una atención personalizada y familiar, desplazándonos donde nos pida para asesorarle con el objetivo que su evento o celebración resulte inolvidable para usted y sus invitados.*

*Destacamos por nuestra elaborada cocina siempre en busca de la excelencia en la relación calidad, frescura y precio, siendo nuestros productos siempre elegidos por nosotros en persona y cocinados en el lugar del evento, para ello trasladamos nuestras cocinas donde sea necesario.*

*Le ofrecemos una amplia gama de menús para todo tipo de eventos totalmente flexibles para que su celebración sea a su medida.*



*Nuestra cocina está basada en la materia prima ya que siempre tratamos de buscar los mejores productos... cuidando al máximo en todo momento la presentación y elaboración de los mismos, por ejemplo, nuestras carnes y pescados son elaboradas en el último momento.*





B&D CATERING  
www.bydcatering.es

## COFFEE BREAK

---

### COFFEE BREAK 1

---

Pastas de té

Bollería de selección

Mini croissant

**Bebida:**

Agua Mineral, zumo de naranja, café, leche, infusiones

---

### COFFEE BREAK 2

---

*Pastas de té*

*Croissant mini*

*Delicias de chocolate*

*Mini bollería de selección*

*Fruta*

*Yogur Líquido*

**Bebidas:**

*Agua, zumo de naranja, café, leche, infusiones*



B&D CATERING

[www.bydcatering.es](http://www.bydcatering.es)

---

**COFFEE BREAK 3**

---

*Mini sándwiches*

*Bocatinés de serrano con tomate*

*Mini bollería de selección*

*Fruta de temporada*

***Bebida:***

*Agua mineral, zumo de naranja, café, infusiones*



B&D CATERING

[www.bydcatering.es](http://www.bydcatering.es)

# COCKTAIL EVENTOS PARTICULARES O DE EMPRESA

---

## *Cocktail 1*

---

*Chupitos de salmorejo cordobés*  
*Brochetas de quesos*  
*Cuadrados de empanada*  
*Canapés de salmón ahumado con queso cremoso y huevas de caviar*  
*Canapés de rulo de cabra con dulce de tomate*  
*Mini quesadillas de jamón y queso*  
*Tosta de atún y pimientos del piquillo*  
*Cucharitas de salpicón de marisco*  
*Canapés solomillo con cebolla caramelizada*  
*Brochetas de pollo al curry*  
*Cuadrados de tortilla española con ali oli*  
*Jamón ibérico D.O. Guijuelo con picos*

*Pastelitos variados*





**B&D CATERING**

[www.bydcatering.es](http://www.bydcatering.es)

---

### *Cocktail 2*

---

*Brochetas de tomatitos cherry y mozzarella con aceite verde*

*Vasito de cebiche*

*Bocaditos de salmón ahumado con queso cremoso y caviar*

*Virutas de jamón ibérico y picos de jerez*

*Crocantis de foie*

*Canapé de queso con crema de membrillo*

*Cucharita de risotto de hongos*

*Vol au vent rellenos de setas y champiñones con bechamel*

*Brochetas de dátiles con bacon*

*Palitos caseros de merluza*

*Tartaleta de langostinos al ajillo*

*Mini quesadillas de jamón y queso*

*Pastelitos variados*





B&D CATERING

www.bydcatering.es

---

### *Cocktail 3*

---

*Vol au vent rellenos de tartar de salmón*  
*Tostas de anchoa de Santoña con tomate y orégano*  
*Surtido de ibéricos de la D.O. Guijuelo*  
*Pan de pita con hummus*  
*Cucharita de escalibada con queso de cabra*  
*Brochetas de tomate cherry con mozzarella y aceite verde*  
*Crepe de puerro con gambas*  
*Brocheta de solomillo con hongo y piquillos*  
*Croquetitas de carabinero*  
*Chistoritas al vino blanco de Rueda*  
*Torta del casar con tostaditas*  
*Milhojas de manzana y foie*  
*Quesadillas de jamón y queso*  
*Brochetas de melón con jamón de pato*  
  
*Pastelitos variados y tejas almendradas*





B&D CATERING  
www.bydcatering.es

## *MENÚS COMIDAS O CENAS DE GALA*

### *PRIMEROS (ELEGIR 1)*

*Ensalada de tartar de salmón con aliño de vinagreta de mostaza y miel*

*Ensalada de langostinos con brick de queso de cabra, dulce de tomate y reducción de Pedro Ximenez*

*Milhoja de manzana asada y foie micuit con corona de rulo de cabra y aliño de caramelo*

*Crepes de puerro y langostinos*

### *CORTANTE (ELEGIR 1)*

*Sorbete de limón al cava, sorbete de mandarina, sorbete de mora*

### *SEGUNDOS (ELEGIR 1)*

*Solomillo de buey strogonoff con fondo de láminas de panaderas y espárragos verdes*

*Entrecot de buey con láminas de panaderas, espárrago verde y pimiento del piquillo*

*Presa de ibérico con crujiente de puerro y salsa de melocotón con brillos de eneldo*

*Lomos de lubina salvaje sobre cama de verduritas wok al toque de soja*

*Lomos de dorada salvaje con salsa de tomate y miel y cebolla caramelizada*

*Lomo de merluza del cantábrico bañada con gambitas al ajillo*

### *POSTRES (ELEGIR 1)*

*Nube de queso con membrillo*

*Nube de queso con arándanos*

*Tiramisú con teja almendrada*





B&D CATERING

[www.bydcatering.es](http://www.bydcatering.es)

*Tarta árabe con frutos rojos*

*Cava, café y licor*

*BODEGA:*

*Rioja Cune Crianza o Yllera Ribera del Duero*

*Blanco de Rueda Verdejo 100%*



B&D CATERING

[www.bydcatering.es](http://www.bydcatering.es)

## *MENÚS DE BODA*

### *MENU DE GALA*

#### *COCKTAIL DE BIENVENIDA*

*Surtidos de ibéricos (jamón, salchichón y chorizo)*  
*Cuadrados de tortilla española con alioli*  
*Taquitos de empanada*  
*Cucharitas de gulas al ajillo*  
*Cucharita de salpicón de marisco*  
*Cuñas de queso curado con crema de membrillo sobre crujiente de integral*  
*Croquetas*  
*Langostino en gabardina*

#### *PRIMEROS (elegir uno)*

*Salmorejo con picada de huevo y crujiente de jamón*  
*Crema fría de melón con virutas de jamón*  
*Crema de marisco con picada de langostinos*  
*Ensalada de langostinos con bricks de rulo de cabra y dulce de tomate*  
*Ensalada de salmón ahumado con fondo de patata cocida y aliño de vinagreta de mostaza y miel*

#### *ENTREPLATO*

*Sorbete de limón al cava*

#### *SEGUNDOS (elegir uno)*

*Merluza en salsa verde con almejas y gambas*  
*Dorada a la espalda con salsa de tomate y miel y cebolla caramelizada*  
*Rape al pimentón de la Vera con almejas (suplemento 4 euros)*  
*Entrecot de buey a la plancha con piquillos y panaderas*  
*Presa de ibérico con salsa de melocotón y crujiente de puerros*  
*Confit de pato con aromas de naranja*  
*Solomillo de buey a la plancha con piquillos y panaderas (suplemento de 4 euros)*

#### *POSTRES (elegir uno)*

*Nube de queso y arándanos (recomendado)*  
*Capricho Sacher*



B&D CATERING

[www.bydcatering.es](http://www.bydcatering.es)

*Capricho de tres chocolates  
Coulant de chocolate sobre crema de vainilla*

*(A TODOS LOS POSTRES SE LES PUEDE AÑADIR UNA BOLA DE HELADO)*

*Cava, Café y licores*



B&D CATERING

www.bydcatering.es

## MENU DE GALA ESPECIAL

### COCKTAIL-APERITIVOS (elegir 12)

*Jamón ibérico de Bellota D.O. Guijuelo con cortador del grupo Anselmo Pérez (Campeones de España de Corte de Jamón)*

*Huevitos de codorniz sobre panecillo (showcooking)*

*Chupitos de gazpacho de mango o de fresas (temporada)*

*Croquetas de ibérico*

*Canapé de salmón ahumado con base de queso cremoso y caviar*

*Cuadrados de distintos quesos*

*Cucharita de salpicón de marisco*

*Brochetas de tomate cherry con mozzarella y aceite verde*

*Mini vol au vent rellenos de champiñones gratinados*

*Langostinos en gabardina*

*Tartaletas de ensalada de cangrejo*

*Cucharitas de gulas al ajillo*

*Sticks de parmesano.*

*Cucharita de crocanti de foie.*

*Bocadito de roasbeaf con rúcula y parmesano.*

*Medallón crujiente de morcilla con confitura de piquillos.*

*Mini tostas de queso de cabra y hongos caramelizados.*

*Bocadito de atún con pimiento del piquillo.*

*Rollito de salmón ahumado con queso cremoso y orejones.*

*Brocheta de solomillo ibérico*

*Croquetas de carabinero.*

*Quesadilla de jamón y queso.*

*Chupitos de salmorejo cordobés.*

*Chupitos de ajo blanco.*

*Cucharita de risotto de champiñones.*

*Cucharita de arroz negro.*

*Huevo frito de codorniz sobre tosta de sobrasada.*

*Cucharitas de pulpo a feira*

*Cuadrados de empanada gallega de Lugo.*

*Canapés de solomillo y cebolla caramelizada.*

*Canapés de queso de cabra y dulce de tomate.*

*Cuadrados de tortilla española con ali oli*

*Val au vent rellenos de setas, champiñones y taquitos de jamón.*

*Tartaletas de langostinos al ajillo.*

*Chistorritas al vino blanco de rueda.*

*Brochetas de pollo al curry*

*Vaso de crema fría de melón*



B&D CATERING

www.bydcatering.es

## PRIMEROS *(elegir uno)*

*Crema fría de melón con virutas de jamón*  
*Salmorejo con picada de huevo y virutas de jamón*  
*Gaspacho cremoso con picada de bogavante y langostinos*  
*Ensalada de langostinos con bricks de rulo de cabra y dulce de tomate*  
*Ensalada de salmón ahumado, con base patata cocida y vinagreta casera*  
*Milhojas de manzana asada y foie con corona de rulo de cabra y aliño de caramelo*  
*Crema de marisco con picatostes*  
*Langostinos al curry con salsa de vino blanco de Rueda*

## ENTREPLATO *(elegir uno)*

*Sorbete de limón al cava (recomendado)*  
*Sorbete de frambuesa*  
*Mojito*

## SEGUNDO *(elegir uno)*

*Solomillo de buey con trigueros, piquillos y patatas panaderas*  
*Solomillo de buey stroganoff*  
*Solomillo de buey a la húngara*  
*Entrecot de buey con trigueros, piquillos y patatas panaderas (recomendado)*  
*Preso de Ibérico con salsa de melocotón y crujiente de puerro*  
*Cochinillo asado a baja temperatura*  
*Pierna de lechal asado*  
*Solomillo de cerdo ibérico al toque de Pedro Ximenez sobre setas salteadas*  
*Confit de pato con aromas de naranja*

## POSTRES *(elegir uno)*

*Nube de chocolate con teja almendrada*  
*Nube de queso y membrillo con teja almendrada*  
*Nube de queso y arándanos con teja almendrada*  
*Tiramisú con teja*  
*Coulant de chocolate y fondo de crema de vainilla (recomendado)*  
*Capricho de tarta Sacher con teja almendrada*  
*(A TODOS LOS POSTRES SE LES PUEDE AÑADIR UNA BOLA DE HELADO)*

*Cava, café y licores*



B&D CATERING

www.bydcatering.es

## MENU DE GRAN GALA

### COCKTAIL-APERITIVOS (elegir 12)

*Jamón ibérico de Bellota D.O. Guijuelo con cortador del grupo Anselmo Pérez (campeones de España de corte de jamón)*

*Huevitos de codorniz sobre panecillo (showcooking)*

*Chupitos de gazpacho de mango o de fresas (temporada)*

*Croquetas de ibérico*

*Canapé de salmón ahumado con base de queso cremoso y caviar*

*Cuadraditos de distintos quesos*

*Cucharita de salpicón de marisco*

*Brochetas de tomate cherry con mozzarella y aceite verde*

*Mini vol au vent rellenos de champiñones gratinados*

*Langostinos en gabardina*

*Tartaletas de ensalada de cangrejo*

*Cucharitas de gulas al ajillo*

*Sticks de parmesano.*

*Cucharita de crocanti de foie.*

*Bocadito de roasbeaf con rúcula y parmesano.*

*Medallón crujiente de morcilla con confitura de piquillos.*

*Mini tostas de queso de cabra y hongos caramelizados.*

*Bocadito de atún con pimiento del piquillo.*

*Rollito de salmón ahumado con queso cremoso y orejones.*

*Brocheta de solomillo ibérico*

*Croquetas de carabinero.*

*Quesadilla de jamón y queso.*

*Chupitos de salmorejo cordobés.*

*Chupitos de ajo blanco.*

*Cucharita de risotto de champiñones.*

*Cucharita de arroz negro.*

*Huevo frito de codorniz sobre tosta de sobrasada.*

*Cucharitas de pulpo a feira*

*Cuadraditos de empanada gallega de Lugo.*

*Canapés de solomillo y cebolla caramelizada.*

*Canapés de queso de cabra y dulce de tomate.*

*Cuadraditos de tortilla española con ali oli*

*Val au vent rellenos de setas, champiñones y taquitos de jamón.*

*Tartaletas de langostinos al ajillo.*

*Chistorritas al vino blanco de rueda.*

*Brochetas de pollo al curry*

*Vaso de crema fría de melón*



B&D CATERING

www.bydcatering.es

## PRIMEROS *(elegir uno)*

*Crema fría de melón con virutas de jamón*  
*Salmorejo con picada de huevo y virutas de jamón*  
*Gazpacho cremoso con picada de bogavante y langostinos*  
*Ensalada de langostinos con bricks de rulo de cabra y dulce de tomate*  
*Ensalada de salmón ahumado, con base patata cocida y vinagreta casera*  
*Milhojas de manzana asada y foie con corona de rulo de cabra y aliño de caramelo*  
*Crema de marisco con picatostes*  
*Langostinos al curry con salsa de vino blanco de Rueda*

## SEGUNDOS *(elegir uno)*

*Dorada a la espalda con salsa de tomate y miel y cebolla caramelizada (recomendado)*  
*Lomo de lubina al horno sobre base de verduritas al toque de soja (recomendado)*  
*Lomo de merluza bañada con gambitas al ajillo*  
*Rape con almejas al pimentón dulce de La Vera*  
*Merluza en salsa verde con almejas y gambas*

## ENTREPLATO *(elegir uno)*

*Sorbete de limón al cava (recomendado)*  
*Sorbete de mora*  
*Sorbete de mandarina*

## TERCERO *(elegir uno)*

*Solomillo de buey con trigueros, piquillos y patatas panaderas*  
*Solomillo de buey stroganoff*  
*Solomillo de buey a la húngara*  
*Entrecot de buey con trigueros, piquillos y patatas panaderas (recomendado)*  
*Presa de Ibérico con salsa de melocotón y crujiente de puerro*  
*Cochinillo asado a baja temperatura*  
*Pierna de lechal asado*  
*Solomillo de cerdo ibérico al toque de Pedro Ximenez sobre setas salteadas*  
*Confit de pato con aromas de naranja*

## POSTRES *(elegir uno)*

*Nube de chocolate con teja almendrada*



B&D CATERING

[www.bydcatering.es](http://www.bydcatering.es)

*Nube de queso y membrillo con teja almendrada*

*Nube de queso y arándanos con teja almendrada*

*Tiramisú con teja*

*Coulant de chocolate y fondo de crema de vainilla*

*Capricho de tarta Sacher con teja almendrada*

*(A TODOS LOS POSTRES SE LES PUEDE AÑADIR UNA BOLA DE HELADO)*

*Cava, café y licores*





B&D CATERING

www.bydcatering.es

## MENU BODA TIPO COCKTAIL

*PLATOS DE COCKTAIL: ELEGIR 14 VARIEDADES*

*Sticks de parmesano.  
Cucharita de crocanti de foie.  
Bocadito de roasbeaf con rúcula y parmesano.  
Medallón crujiente de morcilla con confitura de piquillos.  
Mini tostas de queso de cabra y hongos caramelizados.  
Bocadito de atún con pimiento del piquillo.  
Rollito de salmón ahumado con queso cremoso y orejones.  
Brocheta de solomillo ibérico.  
Langostinos en gabardina.  
Croquetas de jamón.  
Croquetas de carabinero.  
Quesadilla de jamón y queso.  
Cucharita de salpicón de marisco.  
Chupitos de salmorejo cordobés.  
Chupitos de ajo blanco.  
Cucharita de risotto de champiñones.  
Cucharita de arroz negro.  
Huevo frito de codorniz sobre tosta de sobrasada.  
Cucharita de pulpo a feira.  
Cuadraditos de empanada gallega de Lugo.  
Canapés de solomillo y cebolla caramelizada.  
Canapés de salmón ahumado con queso cremoso y caviar.  
Canapés de queso de cabra y dulce de tomate.  
Cuadraditos de tortilla española con ali oli  
Val au vent rellenos de setas, champiñones y taquitos de jamón.  
Tartaletas de langostinos al ajillo.  
Palitos caseros de merluza con salsa tártara.  
Chistorritas al vino blanco de rueda.  
Milhojas de manzana y foie.  
Brochetas de tomate cherry con mozzarella y aceite verde.  
Brochetas de pollo al curry  
Vaso de salmorejo  
Vaso de salpicón  
Vaso de crema fría de melón  
Jamón Ibérico D.O. Guijuelo con picos de Jerez  
Brochetas de tres quesos del país.  
Lomo Ibérico.*



B&D CATERING

[www.bydcatering.es](http://www.bydcatering.es)

*PLATOS DE REFUERZO EN BUFFET: ELEGIR 2 VARIEDADES. (Los platos calientes se presentan en chafingdish para mantenerse siempre calientes) Si se desean más mesas buffet se cobrará 6 euros por cada comensal y tipo de mesa*

*Mesa de cuñas de tres quesos.*

*Fideua.*

*Calamares encebollados.*

*Pimientos del piquillo rellenos de carne o bacalao.*

*Escalopines de ternera con salsa de roquefort o de queso azul.*

*Solomillos de cerdo en salsa de melocotón.*

*Solomillos de cerdo al stroganoff.*

*Solomillos de cerdo rellenos de ciruelas.*

*Tacos de merluza en salsa verde con almejas y gambas.*

*POSTRE (elegir 1)*

*Bandejas surtidas de pasteles variados.*

*Brochetas de frutas de temporada.*

*Mesa de tartas variadas.*



B&D CATERING  
www.bydcatering.es

## MENU INFANTIL

### PRIMERO

*Entremeses fríos (jamón, chorizo, queso) y entremeses calientes (croquetas y miniempanadillas)*

### SEGUNDO (elegir uno)

*Solomillos tiernos con patatas fritas*

O

*Mini hamburguesas con patatas fritas*

### POSTRE

*Tarta de chocolate*



**B&D CATERING**

www.bydcatering.es

***EL PRESUPUESTO INCLUYE***

***Menaje necesario (vajilla, cristalería, cubertería, mantelería a elegir entre 15 modelos distintos, mesas, sillas con funda y lazo, adornos florales de mesa, minutas).***

***Bebidas especificadas***

*Vino tinto: Rioja Cune crianza o Yllera Ribera del Duero*

*Vino blanco: D.O. Rueda Verdejo*

*Cava o sidra*

*Refrescos, zumos, cerveza y minerales*

*Licores*

*Café e infusiones*

***Personal necesario para el desarrollo del evento (maitre, camareros 1 cada 10-15 comensales, cocineros y personal de limpieza).***

***EXTRAS:***

***Barra libre:***

*Contratación por botellas*

*Bebidas de barra libre (J&B, Ballantine, Caci que, Negrita, Vodka Smirnoff, Bombay Gin, Crema de Whisky) acompañados de refrescos en formato monodosis (Coca-Cola, Naranja, Limón y tónica)*

***Recena: sándwiches y montaditos variados***

***Necesidades especiales como equipos electrónicos, baños portátiles, carpas etc se presupuesta aparte.***

***CONDICIONES DE CONTRATACION.***

*Consultar a la dirección.*

**B&D CATERING**

**635630582/665653886**

***David Cañadas: Dirección de Evento y Executive Chef***

***Beatriz Espinazo: Dirección RR.PP, personal y material***

***POLÍGONO VICOLOZANO, CALLE BARCELONA, PARCELA 58 NAVE 7***

***(CITA PREVIA)***