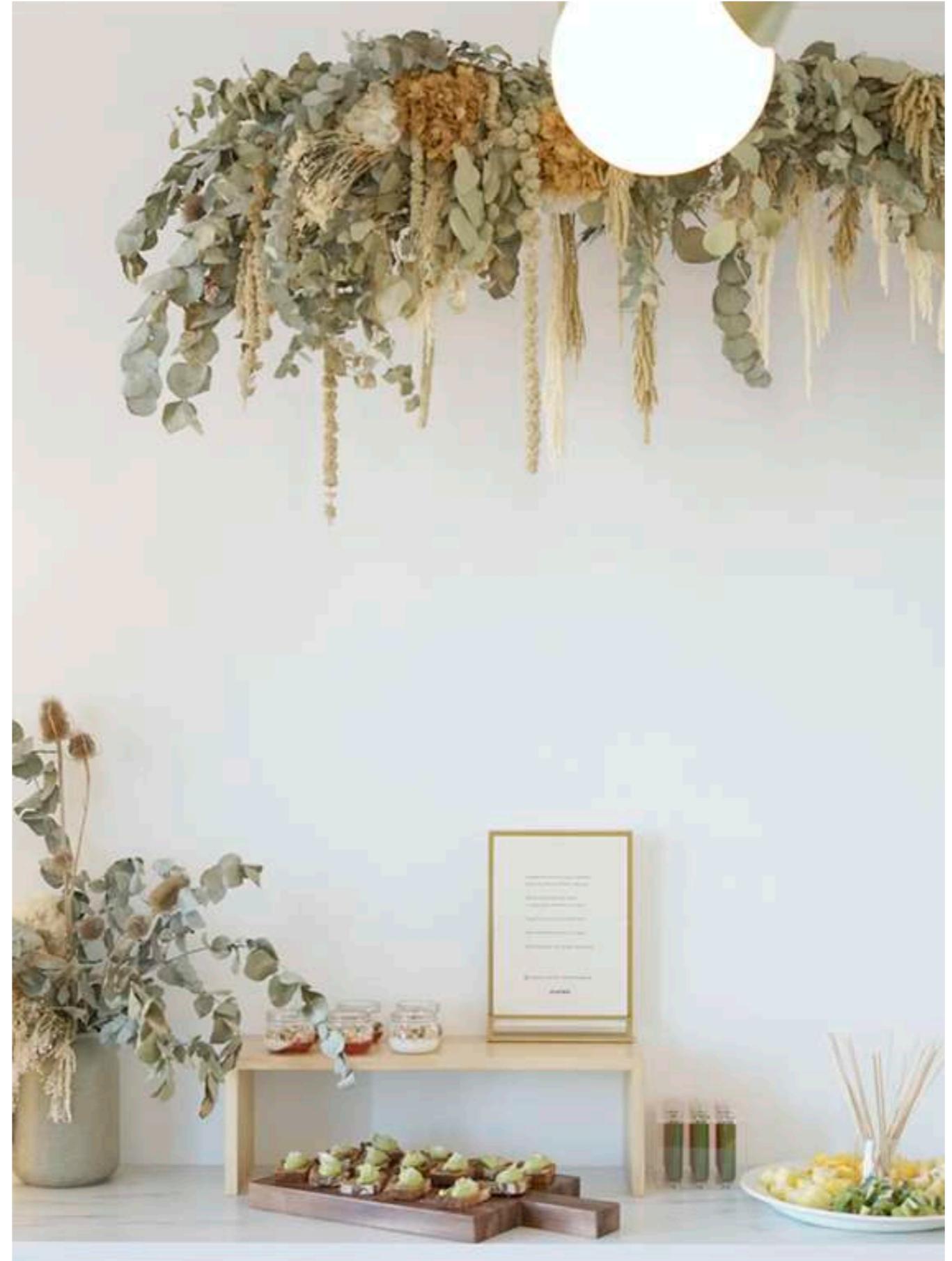




PROPUESTAS CATERING DCOLLAB

Te presentamos la mejor selección de menús de nuestros partners.
Opciones variadas, pensamos en todos nuestros clientes.
Sólo tendrás que elegir la que se adapte más a la ocasión.
¡NOSOTROS LA GESTIONAMOS! :)



dcollab

- Servicio ofrecido desayuno.
- Mínimo para 10 personas.
- Sin servicio de camarero.
- Servido a la hora solicitada en donde elijáis de nuestro espacio.


 honest
greens

- Servicio desayuno y almuerzo.
- Mínimo 6 personas y próximos pedidos de 6 en 6.
- Servido en cajas y cubiertos desechables.
- Sin servicio de camarero.
- No se pueden hacer cambios.


 beChic

- Servicio ofrecido desayuno y almuerzo / cóctel.
- Mínimo para 20 personas cada opción.
- Pedidos y modificaciones con al menos 1 semana de antelación.
- Servicio de camarero. Coste extra: 72€ + 21% IVA. (18€/ hora, mínimo 4 horas de servicio)
- Transporte. Coste extra: 80€ + 21% IVA.


 TRICICLO
Catering

- Servicio ofrecido desayuno y almuerzo / finger food.
- Mínimo para 10 personas cada opción.
- Pedidos y modificaciones con al menos 48 horas de antelación.
- Servicio de camarero. Coste extra: 17€/ hora + 21%IVA.


 duetto
CATERING

- Servicio ofrecido desayuno y almuerzo.
- Mínimo para 10 personas cada opción.
- Pedidos con al menos 10 días de antelación y modificaciones hasta con 48 horas de antelación.
- Desayuno servido en menaje de loza y almuerzos en cajitas.
- Servicio de camarero. Coste extra: 25€/ hora. Mínimo 2h.



dcollab

DESAYUNO

¿QUÉ TAL UN BÁSICO?

Café 100% arábica y té de cultivo ecológico aromatizados y especialmente seleccionados y empacados a mano.

Leche bio y leche bio vegetal.

Estará servido durante toda la jornada.

Puedes añadir extra dulce por 3€ + 10% IVA / por persona:

Donuts glaseados y de chocolate blanco y negro, croissants bañados en almíbar y napolitanas de crema y chocolate recién horneados.

5,5€ por persona + 10% de IVA.

***Ver condiciones especiales**

Incluimos dispensador de agua con vasos. Si prefieres además botellas de agua marca AUARA, se añadirá 1€ más por cada una.

AUARA

Empresa social de agua mineral natural. Envase 100% reciclable. Consumiendo AUARA, estás contribuyendo con un proyecto muy especial, estas ayudando a llevar agua potable a las comunidades más necesitadas del mundo.



ALMUERZO

Mix de proteínas animales y veganas según número de comensales:

Ternera Chimichurri elaborada al
horno de carbón.

Pollo con hierbas, mostaza y menta,
elaborada al horno de carbón.

Pollo Piri Piri con un toque de pera
encurtida con jengibre, cilantro
y azafrán.

Falafel casero con salsa Tahini,
elaborado con orujo de aceite de
oliva.

Tataki de atún blanco con salsa
Ponzu y sésamo.

Stir Fry. Soja negra, vinagre de
arroz, gomasio.

Honest Salmón, asado al horno de
carbón con glaseado umami y
furikake casero con sésamo.

Mix de acompañamientos según número de comensales:

Higos con Straciatella.

Forbidden Coconut Rice.

Ensalada Griega de Verano.

Street Corn.

Patatas Baby.

Hummus de la semana.

Ceviche Plant-Based.

Boniato al horno con Tahini.

Zanahoria con aguacate.

Guacamole.

Pan y ensalada.

24€ por persona + 10% de IVA.

*Ver condiciones especiales

+Postre incluido

Mix de Banana Bread y Almond
Protein Balls.

+Bebidas incluidas

Mix de agua fresca de mojito de pepino
y limonada de fresas.



OPCIÓN A.

Café Nespresso & infusiones,
leche de soja,
sin lactosa y almendra.
Agua mineral. Zumo natural.

2 opciones dulces y 2
opciones saladas.

Opciones dulces:

Mini palmeritas.

Bizcocho de Zanahoria
y Nueces.

Yoghurt con Granola
y Arándanos.

Macaron de Fresa o
Pistacho.

OPCIÓN B.

Café Nespresso & infusiones,
leche de soja,
sin lactosa y almendra.
Agua mineral. Zumo natural.

3 opciones dulces y 2
opciones saladas.

Opciones saladas:

Mini Pincho de Tortilla con
Crujiente de Jamón.

Mini Bocado de Salmón
Ahumado y Queso crema.

Tosta Integral con Espinaca,
Berenjena, Aguacate y Tomate.

Mini Sandwich especial Veggie.

13€ por persona + 10% de IVA.

*Ver condiciones especiales

17€ por persona + 10% de IVA.



Cóctel para disfrutar de la mejor selección de aperitivos fríos y calientes, servido de forma original y muy especial:

Aperitivos fríos:

Salmorejo con Manzana Deshidratada.

Jamón Ibérico, Lomo Ibérico, Fuet, Mortadela & Picos.

Selección de Quesos | Parmesano, Gouda con Pesto, Brie y Manchego.

Ravioli Caramelizado de Manzana Relleno de Mousse de Foie.

Milhojas de Patata Trufada.

Sablé de Boletus, Huevo de Codorniz, Setas Perrechico.

Tartar de atún, Caviar de soja, Mayonesa de Wasabi y Galleta de Alga.

Crujiente de pollo, Tapenade de Setas y Almendra tostada.

Aperitivos calientes:

Bao de rabo de Toro, Mayonesa de Harisha y Menta.

Merluza con Cremoso de Chirivía y Mermelada de Puerro.

42€ por persona + 10% de IVA.

*Ver condiciones especiales

+ Postre incluido

Mini Tartas, Macarons,
y Trufas variadas.
Café y té.

+ Bebidas incluidas

Vino Blanco D.O. Rueda & Vino Tinto
D.O. Rioja, Agua Mineral, Cerveza
y Refrescos.



DESAYUNO

OPCIÓN A.

Café, Infusiones, Aguas, Zumos Variados, y Zumo Natural de Naranja.

Selección de dulces y salados:

Mini Bollería.

Pastas Caseras.

Mini Sándwiches.

Mini Bocatines Variados.

OPCIÓN B.

Café, Infusiones, Aguas, Zumos Variados, y Zumo Natural de Naranja.

Selección de dulces y salados:

Mini Bollería.

Pastas Caseras.

Plum Cake.

Mini Sándwiches.

Mini Bocatines Variados.

Brochetas de Fruta.

13,80€ por persona + 10% de IVA. **15,80€** por persona + 10% de IVA.

*Ver condiciones especiales



FINGER FOOD

Menú servido al estilo buffet, para que los comensales puedan degustar las mejor selección de aperitivos fríos y calientes.

Salmorejo de Pimientos con Cecina y Queso Idiazaba.

Chupito de Crema de Calabaza, de Setas y de Calabacín.

Tabla de Quesos Artesanos con Frutas y Frutos Secos.

Brochetas de Caprese con Pesto.

Rollitos Vietnamitas.

Tortilla de Patatas Especial.

Wrap de Pollo de Corral.

Patatas Rellenas.

Mini Hamburguesa.

Mini Chapatas Variadas.

35,80€ por persona + 10% de IVA.

*Ver condiciones especiales

+Postre incluido

Tarta de Zanahoria y Brochetas de Fruta. Café y tés.

+Bebidas incluidas

Vino Blanco D.O. Rueda & Vino Tinto, D.O. Ribera del Duero, Agua Mineral, Cerveza y Refrescos.



¿QUÉ TAL UN BÁSICO?

Café Nespresso en cápsulas originales, Infusiones, Aguas, Zumo de Naranja en botellas, Leche de soja, sin lactosa y Nesquik.

2 piezas de Bollería.

Puedes añadir extras por 2,50€ + 10% IVA / por persona cada opción:

Yogurt Pastoret.

Mini Sándwich.

Brocheta de Fruta
Cortada.

2 Piezas Extra Mini
Bollería.

2 Mini Magdalenas.

Bocadín de Jamón Ibérico.

Porción de Bizcocho de
Limón.

Zumo de Naranja Natural.

8,50€ por persona + 10% de IVA.

***Ver condiciones especiales**



LUNCH BOX

OPCIÓN HEALTHY.

Elegir 1 variedad en cada paso:

1. Boniato asado.
Volcán de Cous Cous con Tomate Toscano.
Pasta al Ajillo.
2. Salmón Ahumado Noruego.
Pollo al Horno con Especias.
Mozzarella Fresca.
3. Hummus del Chef.
Aguacate.
Verduras al Horno.
4. Salsa de Queso Suave.
Salsa Balsámica.
Salsa de Albahaca.

OPCIÓN 12 VARIEDADES.

- Tortilla de Patatas con Cebolla.
- Tosta de Queso de Cabra y Cebolla Caramelizada.
- Tabla de Ibéricos de Salamanca.
- Brocheta de Pollo Yakitori.
- Surtido de Wraps Variados.
- Surtido de Mini Sándwiches.
- Brocheta de Cherrys y Perlas de Mozzarella.
- Empanada Gallega de Atún.
- Dados de Salmón Marinado.
- Minipitas de Salmón, Mezclum y Salsa Duetto.
- Tabla de Quesos Gourmet.
- Brownie con Azúcar Glass y Sirope de Fresa.

16€ por persona + 10% de IVA.

*Ver condiciones especiales.

18€ por persona + 10% de IVA.

+1 bebida a elegir por menú:
Agua, Cerveza o Refresco.



“La gente que ama comer son siempre las mejores personas”.

Julia Child.

dcollab

eventos@dcollab.com

+ 34 640 843 531

