



duetto
CATERING



- COMPROMISOS SOSTENIBLES -

1

RECICLAMOS EN CADA EVENTO TODOS LOS DESPERDICIOS QUE SE PRODUCEN, SIENDO PIONEROS EN INTRODUCIR EN UNA EMPRESA DE CATERING ESTA MANERA DE TRABAJO SOSTENIBLE.

2

EL MENAJE DESECHABLE QUE UTILIZAMOS ES DE MATERIAL RECICLADO, CARTÓN ALIMENTARIO O MADERA. RETIRANDO TODO EL MENAJE DE PLÁSTICO.

3

COLABORAMOS CON DONACIONES PERIÓDICAS CON  PARA COMPENSAR EL IMPACTO MEDIOAMBIENTAL.

4

EL 70% DE NUESTRA CARTA ES APTA PARA OVOLACTOVEGETARIANOS Y UN 40% PARA VEGANOS ERICTOS.



- MENÚ CÓCTEL -

TRABAJAMOS CON PRIMERAS MARCAS
Y PRODUCTOS PREMIADOS EN TODOS
NUESTROS MENÚS.

PERSONALIZAMOS CADA UNO DE
NUESTROS EVENTOS CON EL CLIENTE
PARA QUE SEA ÚNICO

TODO INCLUIDO PARA QUE NO SE TENGA
QUE PREOCUPAR POR NADA MÁS:
BARRA LIBRE, MONTAJE, TRANSPORTE,
CAMAREROS, MESAS Y MENAJE.



duetto

CATERING

Menú 1

- 🍷 - TOSTA DE CABRA CON CEBOLLA CARAMELIZADA -
- 🍷 - CAPRICHOS DE TORTILLA DE PATATA CON CEBOLLA -
- TABLA DE IBÉRICOS DE SALAMANCA -
- TABLA DE 4 QUESOS GOURMET -
- 🍷 - CROQUETITAS DE JAMÓN, BOLETUS Y QUESO DE IDIAZABAL -
- TOSTA DE FOIE MARINADO CON SIROPE DE MANGO -
- 🍷 - SALMOREJO ESTILO CORDOBÉS CON VIRUTAS DE JAMÓN -
- 🍷 - TARTAleta DE HUMMUS, AGUACATE Y QUESO FETA -
- 🍷 - BROWNIE CON AZUCAR GLASS Y SIROPE DE FRESA -

BARRA LIBRE DE AGUA, REFRESCOS, CERVEZA MAHOU CON Y SIN ALCOHOL, RIOJA "LÓPEZ DE HARO CRIANZA" Y VERDEJO "CUATRO RAYAS"

19€ / persona

duetto

CATERING

Menú 2

- TOSTA DE CABRA CON CEBOLLA CARAMELIZADA -
- CAPRICHOS DE TORTILLA DE PATATA CON CEBOLLA -
- TABLA DE IBÉRICOS DE SALAMANCA -
- TABLA DE 4 QUESOS GOURMET -
- CROQUETITAS DE JAMÓN, BOLETUS Y QUESO DE IDIAZABAL -
- TOSTA DE FOIE MARINADO CON SIROPE DE MANGO -
- SALMOREJO ESTILO CORDOBÉS CON VIRUTAS DE JAMÓN -
- TARTELETA DE HUMMUS, AGUACATE Y QUESO FETA -
- ESFERIFICACIONES DE OLIVAS BY ALBERT ADRIÁ -
- MAKI SUSHI VARIADO -
- TARTELETA DE FOIE CON ROQUEFORT -
- BROWNIE CON AZUCAR GLASS Y SIROPE DE FRESA -
- MACARONS VARIADOS -

BARRA LIBRE DE AGUA, REFRESCOS, CERVEZA MAHOU CON Y SIN ALCOHOL, RIOJA "LÓPEZ DE HARO CRIANZA" Y VERDEJO "CUATRO RAYAS"

23€ / persona



duetto

CATERING

Menú 3

- COPA DE CAVA DE BIENVENIDA -

- TOSTA DE CABRA CON CEBOLLA CARAMELIZADA -

- CAPRICHOS DE TORTILLA DE PATATA CON CEBOLLA -

- TABLA DE IBÉRICOS DE SALAMANCA -

- TABLA DE 4 QUESOS GOURMET -

- CROQUETITAS DE JAMÓN, BOLETUS Y QUESO DE IDIAZABAL -

- TOSTA DE FOIE MARINADO CON SIROPE DE MANGO -

- SALMOREJO ESTILO CORDOBÉS CON VIRUTAS DE JAMÓN -

- TARTELETA DE HUMMUS, AGUACATE Y QUESO FETA -

- ESFERIFICACIONES DE OLIVAS BY ALBERT ADRIÁ -

- MAKI SUSHI VARIADO -

- TARTELETA DE FOIE CON ROQUEFORT -

- LOLLIPOPS DE QUESO MASCARPONE Y MEMBRILLO -

- BROCHETAS DE POLLO YAKITORI -

- DADOS DE SALMÓN MARINADO -

- BROWNIE CON AZUCAR GLASS Y SIROPE DE FRESA -

- MACARONS VARIADOS -

BARRA LIBRE DE AGUA, REFRESCOS, CERVEZA MAHOU CON Y SIN ALCOHOL, RIOJA "LÓPEZ DE HARO CRIANZA" Y VERDEJO "CUATRO RAYAS"

27€ / persona



cóctel CONDICIONES

- EL PEDIDO MÍNIMO ES DE 20 MENÚS.
- EL MONTAJE SE PREPARARÁ CON 2 HORAS DE ANTELACIÓN.
- SI EL EVENTO SE REALIZA DENTRO DE MADRID CENTRAL SE DEBERÁ FACILITAR UNA PLAZA DE GARAJE EN EL MISMO EDIFICIO.
- LOS PRECIOS MARCADOS NO INCLUYEN EL 10% IVA.
- EL SERVICIO INCLUYE CAMAREROS, MONTAJE, TRANSPORTE, BARRA LIBRE, MENAJE Y MESAS.
- PARA FORMALIZAR LA RESERVA SE DEBERÁ ABONAR EL 50% CUANDO SE ACEPTE EL PRESUPUESTO.
- SI POR MOTIVOS AJENOS A DUETTO CATERING, LA CELEBRACIÓN NO PUDIERA REALIZARSE UNA VEZ EL EQUIPO ESTÉ EN LAS INSTALACIONES DEL CLIENTE SE DEBERÁ ABONAR EL IMPORTE TOTAL.
- QUINCE DÍAS ANTES, SE CONFIRMARÁ EL NÚMERO EXACTO DE ASISTENTES Y LA CONFIRMACIÓN DEL EVENTO. EN CASO DE CANCELARSE EN UN TIEMPO INFERIOR A ESOS QUINCE DÍAS NO SE HARÁ REEMBOLSO DEL 50% INICIAL PAGADO POR EL CLIENTE.



C O N T A C T O



676 156 256



duettocatering.com



eventos@duettocatering.com

gracias!