

Duetto catering

garantía gourmet



2026



COFFEE BREAK

Mínimo 40 pax

duetto catering
garantía gourmet



Coffee Break dulce y salado

- Bandeja de jamón serrano y tomate triturado
- Bandeja de jamón de pavo y queso fresco Villalón
- Surtido de tostas de pan
- 1 pieza de bollería
- 1 botella agua 50 cl AUARA
- 1 zumo de naranja 20 cl
- Servicio de café
- Leche caliente
- Leche sin lactosa y bebida de soja
- Infusiones y té
- Descafeinado y Nesquik
- Vajilla de loza

Incluye mesas, mantelería, decoración, menaje, montaje y envío.

8,50 € / persona

Mínimo 40 pax
Duración 1 hora

Coffee Break **basic**

- 2 piezas de bollería
- 1 botella agua 50 cl AUARA
- 1 zumo de naranja 20 cl
- Servicio de café
- Leche caliente
- Leche sin lactosa y bebida de soja
- Infusiones y téis
- Descafeinado y Nesquik

Incluye mesas, mantelería, decoración,
menaje, montaje y envío.

6,00 € / persona

Mínimo 40 pax
Duración 1 hora



Coffee Break EXTRAS

Yogur pastoret.....	+2,00 €
Mini sándwich.....	+1,50 €
Zumo de naranja natural 1 L.....	+15,00 €
Brocheta de fruta cortada.....	+1,50 €
2 piezas extra mini bollería.....	+1,50 €
Mini suizos variados	+2,50 €
Bocatín jamón ibérico.....	+2,50 €
Bocatín de tortilla.....	+1,50 €
Porción bizcocho de yogur.....	+1,00 €
Servicio de camarero.....	+108,00 €
Servicio Nespresso	+2,00 €
(1,5 cápsulas /persona)	
Vajilla de loza.....	+1,50 €

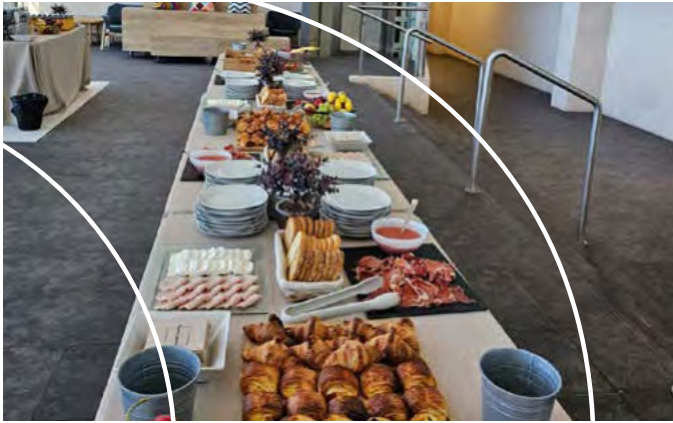


Coffee Break CONDICIONES

1. El mínimo de contratación es de 40 personas, para eventos de menos personas se cobrará un suplemento de 3,50 € por persona hasta llegar al mínimo.
2. La duración del servicio de Coffee Break es de 1 hora, si la recogida se realiza después de esa hora; o bien si se recoge al día siguiente, tendrá un suplemento de 50 €.
3. Los Menús Coffee se ofrecerán sin servicio de camarero, pudiendo contratar este servicio de manera adicional.
4. El transporte es gratuito a Madrid capital y zona Noroeste. Fuera de estas zonas se cobrará envío. Si el evento se realiza dentro de Madrid Central, se tendrá que facilitar plaza de aparcamiento en el edificio o se cobrará un suplemento de 30 €.
5. La entrega del servicio se hará como máximo con media hora de antelación. El montaje durará 1 hora aproximadamente.
6. Se deberá garantizar el correcto montaje, desmontaje del servicio y acceso.
7. Los alérgenos e intolerancias especiales se tarificarán a parte.
8. IVA no incluido.
9. El lugar del servicio deberá ser transitable con carrito desde la zona de carga y descarga. Pudiendo cobrar un suplemento si no se facilita esta opción.

COFFEE BREAK





LUNCH

Mínimo 40 pax



Lunch 5 PLATOS

- Tortilla de patata con cebolla
- Surtido de quesos gourmet
- Tabla de ibéricos de Salamanca
- Salmorejo cordobés
- Brownie con azúcar glace y sirope de fresa
- 1 bebida a elegir

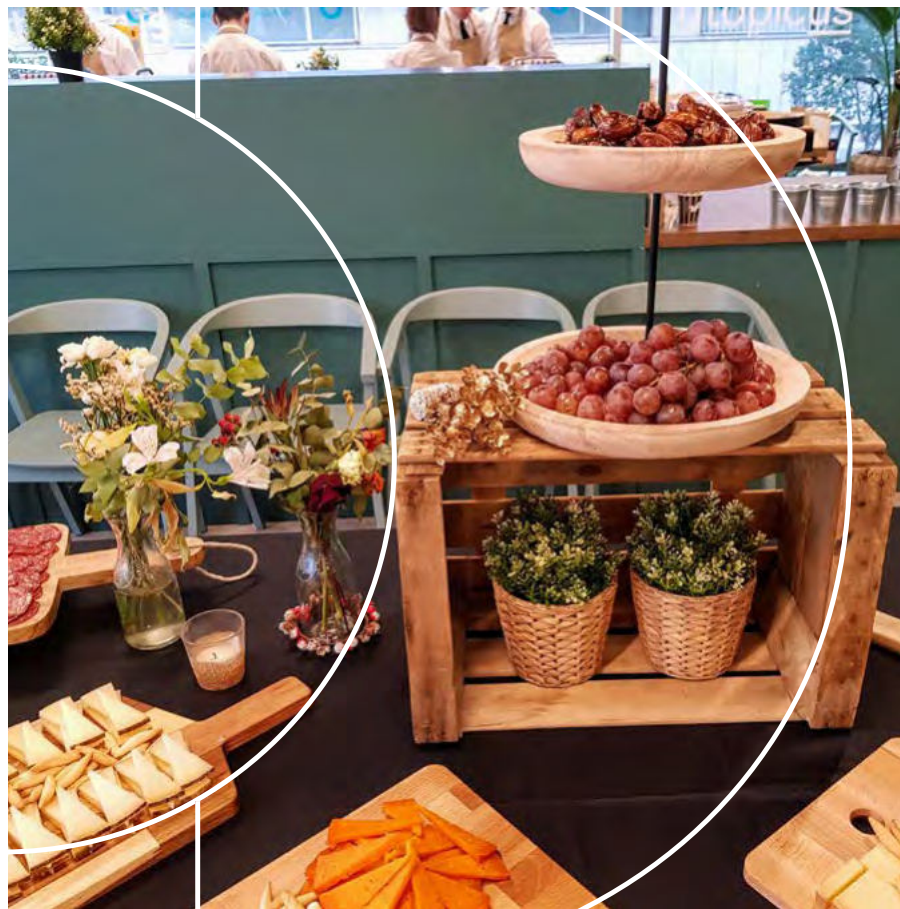
Incluye mesas, mantelería, decoración, menaje, montaje y envío.

15,00 € / persona

Mínimo 40 pax

Duración 1 hora y 30 minutos

7,5 piezas por persona



Lunch 8 PLATOS

- Tortilla de patata con cebolla
 - Surtido de quesos gourmet
 - Tabla de ibéricos de Salamanca
 - Salmorejo cordobés
 - Empanada gallega de atún
 - Dados de salmón marinado
 - Focaccia de pastrami, rúcula y curri con mango
 - Brownie con azúcar glace y sirope de fresa.
- 1 bebida a elegir

Incluye mesas, mantelería, decoración, menaje, montaje y envío.

17,00 € / persona

Mínimo 40 pax

Duración 1 hora y 30 minutos

12 piezas por persona





Lunch 10 PLATOS

- Tortilla de patata con cebolla
 - Tabla de ibéricos de Salamanca
 - Salmorejo cordobés
 - Mini pita de salmón con salsa miel-mostaza
 - Foccacia de pastrami, rúcula y curri con mango
 - Tosta de queso de cabra madurado con cebolla pochada
 - Surtido de quesos gourmet
 - Empanada gallega de atún
 - Dados de salmón marinado
 - Brownie con azúcar glaze y sirope de fresa.
- 1 bebida a elegir

Incluye mesas, mantelería, decoración, menaje, montaje y envío.

21,00 € / persona

Mínimo 40 pax

Duración 1 hora y 30 minutos

15 piezas por persona

Lunch EXTRAS

Servicio de café con pastitas.....	+2,00 €
Refresco extra.....	+1,50 €
Botella tinto López de Haro Crianza.....	+9,50 €
Botella blanco Cuatro Rayas.....	+9,50 €
Cerveza Estrella Galicia 25 cl.....	+1,50 €
Hora extra lunch.....	+25,00 €
Servicio camarero por servicio.....	+108,00 €
Mantel de 220 x 330 cm.....	+10,00 €
Mesa 180 x 75 cm con mantel.....	+15,00 €
Mesa alta cóctel con mantel.....	+15,00 €
Envío Madrid central.....	+30,00 €
Envío fuera de Madrid capital.....	+30,00 €
Barra libre de bebidas	+7,00 €



Lunch CONDICIONES

1. El mínimo de contratación es de 40 personas, para eventos de menos personas se cobrará un suplemento de 6,50 € por persona hasta llegar al mínimo.
2. La duración del servicio de Coffee Break es de 1 hora y 30 minutos, si la recogida se realiza después de esa hora se tarificará por hora extra lunch con un precio de 25 € por hora; o bien, si se recoge al día siguiente, tendrá un suplemento de 50 €.
3. El servicio no incluye camarero. Si necesita una persona, por favor consúltenos.
4. El transporte es gratuito a Madrid capital y zona Noroeste. Fuera de estas zonas se cobrará envío. Si el evento se realiza dentro de Madrid Central, se tendrá que facilitar plaza de aparcamiento en el edificio o se cobrará un suplemento de 30 €.
5. La entrega del servicio se hará como máximo con media hora de antelación. El montaje durará 2 horas aproximadamente.
6. Se deberá garantizar el correcto montaje, desmontaje del servicio y acceso.
7. Los alérgenos e intolerancias especiales se tarificarán a parte.
8. IVA no incluido.
9. El lugar del servicio deberá ser transitable con carrito desde la zona de carga y descarga. Pudiendo cobrar un suplemento si no se facilita esta opción.

LUNCH





VINO ESPAÑOL

Mínimo 40 pax



Vino español 3 PLATOS

- Tabla de ibéricos de Salamanca
- Tabla de quesos gourmet
- Cucharita de ventresca con asadillo de pimientos
- Barra libre de bebidas y servicio de camareros

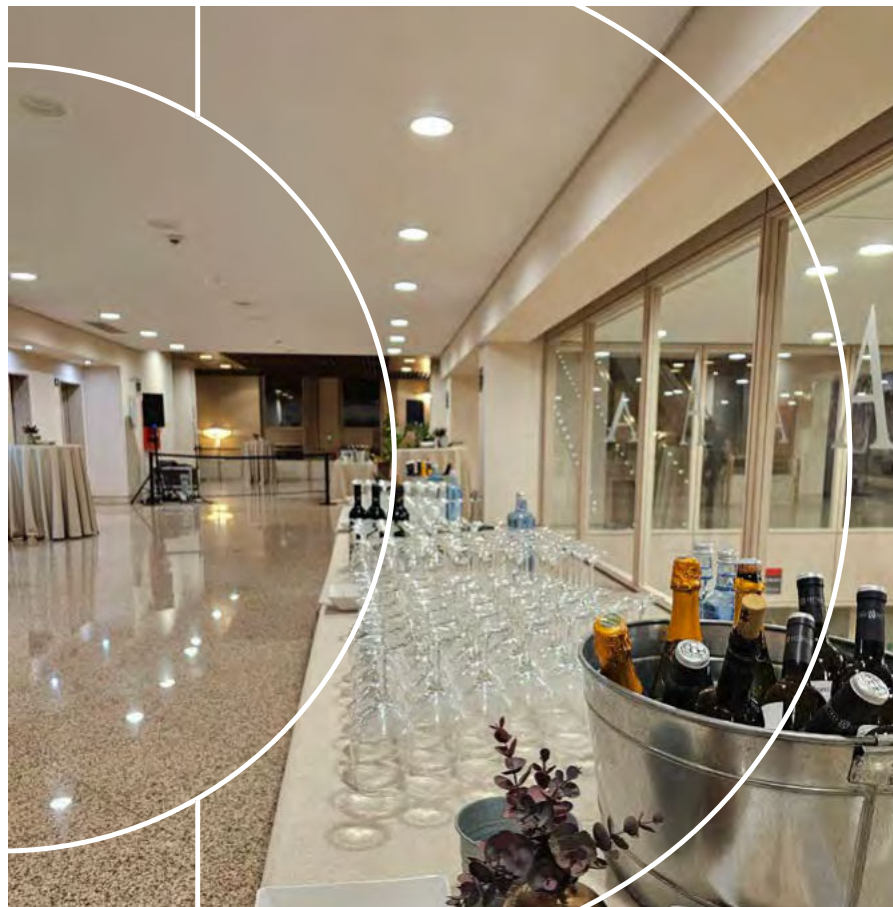
COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, FANTA NARANJA, FANTA LIMÓN, AGUA, CERVEZA CON Y SIN ALCOHOL.

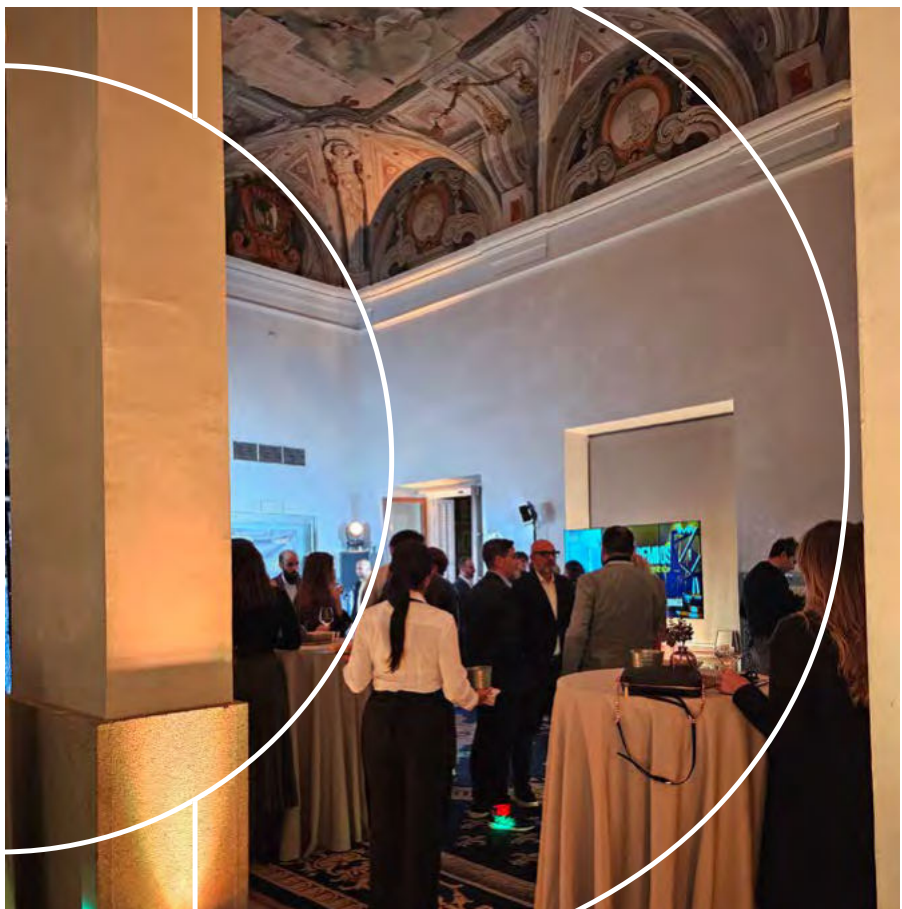
VINO BLANCO VERDEJO "CUATRO RAYAS" Y VINO TINTO RIOJA "LÓPEZ DE HARO CRIANZA".

Incluye mesas, mantelería, decoración, menaje, montaje, envío y servicio de camarero.

24,00 € / persona

Mínimo 40 pax
Duración 1 hora





Vino español 5 PLATOS

- Tabla de ibéricos de Salamanca
- Tabla de quesos gourmet
- Cucharita de ventresca con asadillo de pimientos
- Tortilla de patata con cebolla
- Salmorejo cordobés
- Barra libre de bebidas y servicio de camareros

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, FANTA NARANJA, FANTA LIMÓN, AGUA, CERVEZA CON Y SIN ALCOHOL.

VINO BLANCO VERDEJO "CUATRO RAYAS" Y VINO TINTO RIOJA "LÓPEZ DE HARO CRIANZA".

Incluye mesas, mantelería, decoración, menaje, montaje, envío y servicio de camarero.

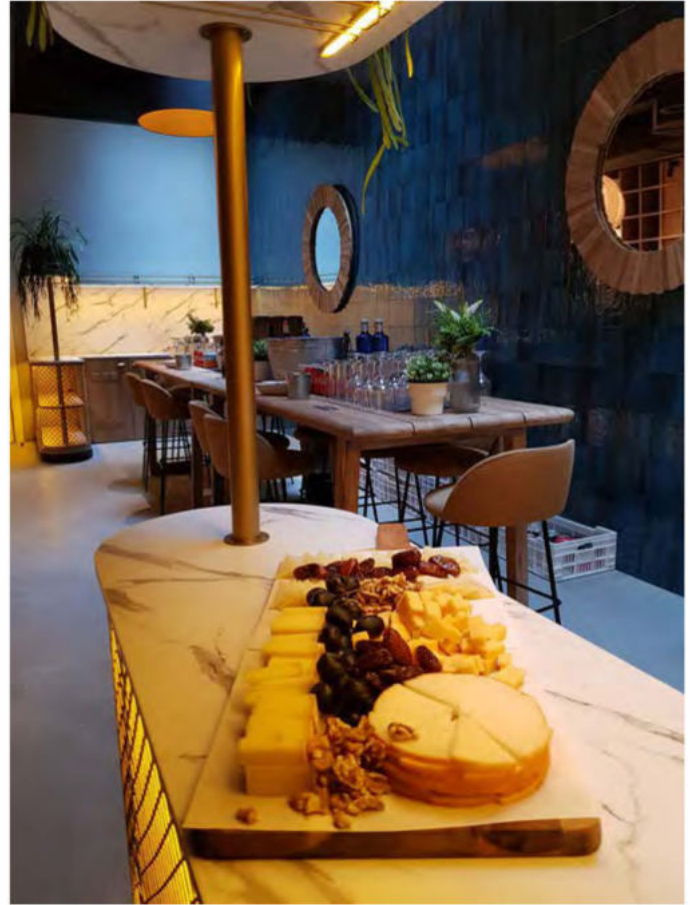
27,00 € / persona
Mínimo 40 pax
Duración 1 hora y 30 minutos

Vino español CONDICIONES

1. El mínimo de contratación es de 40 personas, para eventos de menos personas se cobrará un suplemento de 10,00 € por persona hasta llegar al mínimo.
2. Alguna referencia podría cambiarse en función de la disponibilidad del proveedor.
3. La duración del servicio de cóctel es entre 1 hora y 1 hora y 30 minutos dependiendo del menú seleccionado.
4. El servicio incluye 1 camarero por cada 20 personas.
5. El transporte es gratuito a Madrid capital y zona Noroeste. Fuera de estas zonas se cobrará envío. Si el evento se realiza dentro de Madrid Central, se tendrá que facilitar plaza de aparcamiento en el edificio o se cobrará un suplemento de 30 €.
6. La entrega del servicio se hará como máximo con media hora de antelación. El montaje durará 3 horas aproximadamente.
7. Se deberá garantizar el correcto montaje, desmontaje del servicio y acceso.
8. Los alérgenos e intolerancias especiales se tarificarán a parte.
9. IVA no incluido.
10. El lugar del servicio deberá ser transitable con carrito desde la zona de carga y descarga. Pudiendo cobrar un suplemento si no se facilita esta opción.

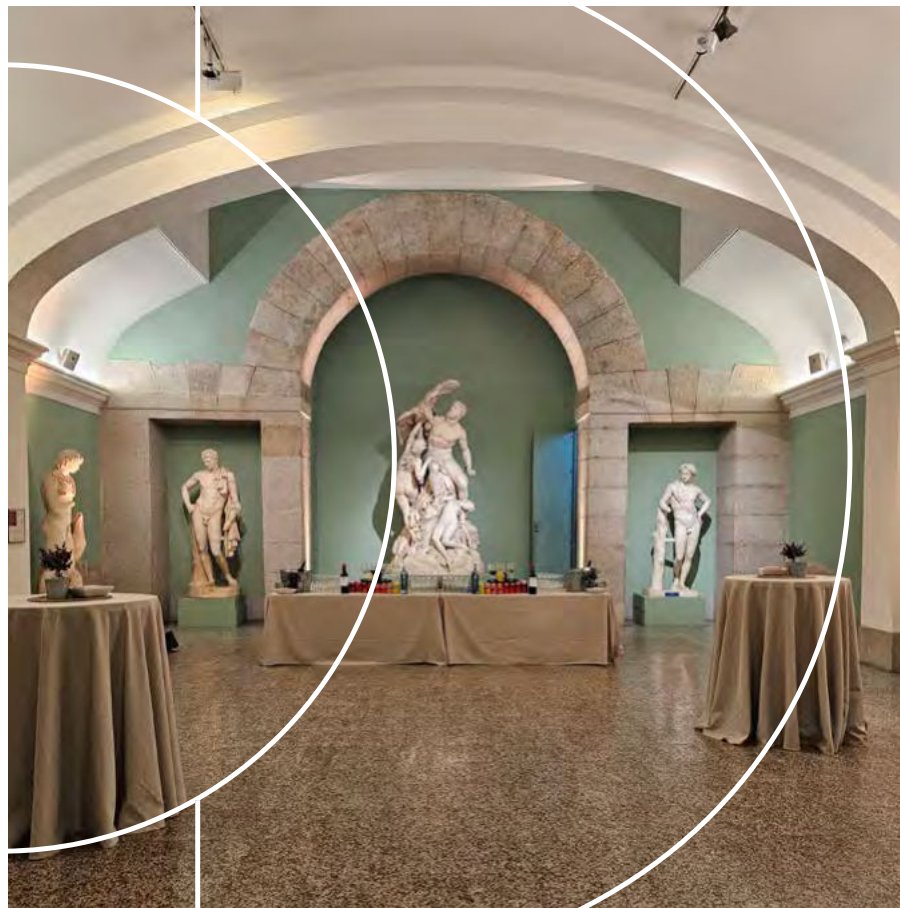
VINO ESPAÑOL





CÓCTEL

Mínimo 40 pax





Cóctel FRÍO 9 PLATOS

- Tortilla de patata con cebolla
- Tosta queso de cabra y cebolla caramelizada
- Tabla de ibéricos de Salamanca
- Tartar de atún de aleta amarilla marinado
- Gilda artesanal del cantábrico
- Tosta de foie marinado con mango
- Cucharita de ventresca y asadillo de pimientos
- Tabla de quesos gourmet
- Mini carrot cake con crema de mantequilla.
- Barra libre de bebidas y servicio de camareros

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, FANTA NARANJA, FANTA LIMÓN, AGUA, CERVEZA CON Y SIN ALCOHOL.

VINO BLANCO VERDEJO "CUATRO RAYAS" Y VINO TINTO RIOJA "LÓPEZ DE HARO CRIANZA".

Incluye mesas, mantelería, decoración, menaje, montaje, envío y servicio de camarero.

29,00 € / persona

Mínimo 40 pax

Duración 1 hora y 30 minutos
13,5 piezas por persona



Cóctel **FRÍO 13 PLATOS**

- Tortilla de patata con cebolla
- Tosta queso de cabra y cebolla caramelizada
- Tabla de ibéricos de Salamanca
- Crujiente de mascarpone y sardina ahumada.
- Gilda artesanal del cantábrico
- Tosta de foie marinado con mango
- Bocado de mejillón y Bonilla
- Tabla de quesos gourmet
- Cucharita de ventresca y asadillo de pimientos
- Maki sushi variado
- Tartar de atún rojo marinado
- Tartaleta de crema y frambuesas
- Mini carrot cake con crema de mantequilla

- Barra libre de bebidas y servicio de camareros

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, FANTA NARANJA, FANTA LIMÓN, AGUA, CERVEZA CON Y SIN ALCOHOL.

VINO BLANCO VERDEJO "CUATRO RAYAS" Y VINO TINTO RIOJA "LÓPEZ DE HARO CRIANZA".

Incluye mesas, mantelería, decoración, menaje, montaje, envío y servicio de camarero.

35,00 € / persona

Mínimo 40 pax

Duración 1 hora y 30 minutos
20 piezas por persona

Cóctel FRÍO 16 PLATOS

- Tortilla de patata con cebolla
- Tosta queso de cabra y cebolla caramelizada
- Tabla de ibéricos de Salamanca
- Crujiente de mascarpone y sardina ahumada
- Gilda artesanal del cantábrico
- Tosta de foie marinado con mango
- Bocado de mejillón y Bonilla
- Surtido de quesos gourmet
- Hummus en pan de pita y pimentón de La Vera
- Maki sushi variado
- Tartar de atún de aleta amarilla marinado
- Mariñeira de queso Gorgonzola y miel trufada
- Cucharita de ventresca y asadillo de pimientos
- Steak tartar especiado y marinado
- Tartaleta de crema y frambuesas
- Mini carrot cake con crema de mantequilla
- Barra libre de bebidas y servicio de camareros

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, FANTA NARANJA, FANTA LIMÓN, AGUA, CERVEZA CON Y SIN ALCOHOL.

VINO BLANCO VERDEJO "CUATRO RAYAS" Y VINO TINTO RIOJA "LÓPEZ DE HARO CRIANZA".

Incluye mesas, mantelería, decoración, menaje, montaje, envío y servicio de camarero.

40,00 € / persona

Mínimo 40 pax Duración 2 horas

25 piezas por persona



Cóctel CALIENTE 9 PLATOS

- Tortilla de patata con cebolla
- Twister de verduras con salsa agridulce **CALIENTE**
- Tabla de ibéricos de Salamanca
- Salmorejo cordobés
- Buñuelo de bacalao con ali oli de ajo negro **CALIENTE**
- Tosta de foie marinado con mango
- Brochetas de pollo Yakitori **CALIENTE**
- Tabla de quesos gourmet
- Tarta de queso fluido
- Barra libre de bebidas y servicio de camareros

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, FANTA NARANJA, FANTA LIMÓN, AGUA, CERVEZA CON Y SIN ALCOHOL.

VINO BLANCO VERDEJO "CUATRO RAYAS" Y VINO TINTO RIOJA "LÓPEZ DE HARO CRIANZA".

Incluye mesas, mantelería, decoración, menaje, montaje, envío y servicio de camarero.

33,50 € / persona

Mínimo 40 pax

Duración 1 hora y 30 minutos

14 piezas por persona





Cóctel CALIENTE 13 PLATOS

- Tortilla de patata con cebolla
- Twister de verduras con salsa agridulce **CALIENTE**
- Tabla de ibéricos de Salamanca
- Salmorejo cordobés
- Buñuelo de bacalao con ali oli de ajo negro **CALIENTE**
- Tosta de foie marinado con mango
- Brochetas de pollo Yakitori **CALIENTE**
- Tabla de quesos gourmet
- Gilda artesanal del Cantábrico
- Maki sushi variado
- Tatín de rabo de toro y parmesano **CALIENTE**
- Tarta de queso fluido
- Surtido de Macarons variados
- Barra libre de bebidas y servicio de camareros

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, FANTA NARANJA, FANTA LIMÓN, AGUA, CERVEZA CON Y SIN ALCOHOL.

VINO BLANCO VERDEJO "CUATRO RAYAS" Y VINO TINTO RIOJA "LÓPEZ DE HARO CRIANZA".

Incluye mesas, mantelería, decoración, menaje, montaje, envío y servicio de camarero.

40,00 € / persona

Mínimo 40 pax

Duración 1 hora y 45 minutos

20 piezas por persona



Cóctel **CALIENTE 16 PLATOS**

- Tortilla de patata con cebolla
- Twister de verduras con salsa agridulce **CALIENTE**
- Tabla de ibéricos de Salamanca
- Salmorejo cordobés
- **Buñuelo** de bacalao con ali oli de ajo negro **CALIENTE**
- Tosta de foie marinado con mango
- **Mariñeira** de queso Gorgonzola y miel trufada
- Brochetas de pollo Yakitori **CALIENTE**
- Tabla de quesos gourmet
- Gilda artesanal del Cantábrico
- Maki sushi variado
- **Tatín** de rabo de toro y parmesano **CALIENTE**
- Crujiente de mascarpone y sardina ahumada
- Brioche tierno de carrillera en su jugo **CALIENTE**
- Tarta de queso fluido
- Surtido de Macarons variados
- Barra libre de bebidas y servicio de camareros

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, FANTA NARANJA, FANTA LIMÓN, AGUA, CERVEZA CON Y SIN ALCOHOL.

VINO BLANCO VERDEJO "CUATRO RAYAS" Y VINO TINTO RIOJA "LÓPEZ DE HARO CRIANZA".

Incluye mesas, mantelería, decoración, menaje, montaje, envío y servicio de camarero.

45,00 € / persona

Mínimo 40 pax
Duración 2 horas
25 piezas por persona



Cóctel EXTRAS

Música DJ 4 horas.....	+500,00 €
Cortador + jamón ibérico.....	CONSULTAR
Barra libre combinados.....	+8,00 €
Hora extra barra libre vino y cerveza.....	+5,00 €
Córners especiales	CONSULTAR
Mantel de 220 x 330 cm.....	+10,00 €
Mesa 180 x 75 cm con mantel.....	+15,00 €
Mesa alta cóctel con mantel.....	+15,00 €
Envío Madrid central.....	+30,00 €
Envío fuera de Madrid capital.....	+30,00 €
Camarero extra.....	+108,00 €

Cóctel CONDICIONES

1. El mínimo de contratación es de 40 personas, para eventos de menos personas se cobrará un suplemento de 10,00 € por persona hasta llegar al mínimo.
2. Alguna referencia podría cambiarse en función de la disponibilidad del proveedor.
3. La duración del servicio de cóctel es entre 1 hora y 30 minutos y 2 horas dependiendo del menú seleccionado.
4. El servicio incluye 1 camarero por cada 20 personas.
5. El transporte es gratuito a Madrid capital y zona Noroeste. Fuera de estas zonas se cobrará envío. Si el evento se realiza dentro de Madrid Central, se tendrá que facilitar plaza de aparcamiento en el edificio o se cobrará un suplemento de 30 €.
6. La entrega del servicio se hará como máximo con media hora de antelación. El montaje durará 3 horas aproximadamente.
7. Se deberá garantizar el correcto montaje, desmontaje del servicio y acceso.
8. Los alérgenos e intolerancias especiales se tarificarán a parte.
9. IVA no incluido.
10. El lugar del servicio deberá ser transitable con carrito desde la zona de carga y descarga. Pudiendo cobrar un suplemento si no se facilita esta opción.

CÓCTEL



uetto catering

garantía gourmet

910 606 364 / 639 554 654
eventos@duettocatering.com