

DOSSIER DE SERVICIOS EJECUTIVOS EL PERRO VERDE



Información y reservas
665 94 53 56

cateringperroverde@gmail.com
www.cateringperroverde.metro.rest





Información y Reservas
665 94 53 56
cateringelperroverde@gmail.com

Servicios Ejecutivos

Coffee Break

BÁSICO
INTERNACIONAL
MEDITERRANEO
PERSONALIZADO

Lunch (menú ligero)

PERSONALIZADO, BOX LUNCH

Eventos

MENÚ BUFET
CÓCTEL
COCTEL PREMIUM
PERSONALIZADO

Otros servicios

CORTADOR DE JAMÓN
SHOW COOKING
CATAS DE VINOS
BARRA LIBRE
COCTELERIA
MESAS DULCES
SERVICIO DE CAMAREROS
LIMPIEZA.
MOBILIARIO



Información y Reservas
665 94 53 56
cateringelperroverde@gmail.com

Coffee Break Base

CAFÉ
DESCAFEINADO
LECHE CON Y SIN LACTOSA
SELECCIÓN DE TÉ E INFUSIONES
AGUA
ZUMO DE NARANJA NATURAL
BOLLERIA SURTIDA

Internacional

CAFÉ
DESCAFEINADO
LECHE CON Y SIN LACTOSA
SELECCIÓN DE TÉ E INFUSIONES
AGUA
ZUMO DE NARANJA NATURAL
BOLLERIA INDIVIDUAL
FRUTA DE TEMPORADA
SANDWICH SURTIDOS

Mediterraneo

CAFÉ
DESCAFEINADO
LECHE CON Y SIN LACTOSA
SELECCIÓN DE TÉ E INFUSIONES
AGUA
ZUMO DE NARANJA NATURAL
BOLLERIA INDIVIDUAL
FRUTA DE TEMPORADA
MINICHAPATAS DE JAMÓN IBÉRICO ACEITE
PAN DE SEMILLAS CON SALMÓN QUESO
CREMA Y RÚCULA



Información y Reservas
665 94 53 56
cateringelperroverde@gmail.com

Opciones para ampliar el Coffee Break

+ 1.50€

MAGDALENAS ARTESANAS
LAZOS DE HOJALDRE
MINICROISSANT DE MANTEQUILLA
MINIBOLLERIA SURTIDA
SURTIDO DE COOKIES
PALMERAS SURTIDAS
POPDOTS SURTIDOS
DONUS SURTIDOS

+ 2€

FRUTA DE TEMPORADA
SANDWICH SURTIDOS
MINIPITAS DE CHACINA
BOLLERIA SALADA.
REFRESCOS

+ 2.50€

- *MINICHAPATAS DE JAMÓN IBÉRICO ACEITE
- *PAN DE SEMILLAS CON SALMÓN
QUESOCREMA Y RÚCULA.
- *MINIBAGUET DE QUESO CURADO
- *PANECILLO DE MOZZARELA TOMATE PAVO Y
ESPINACAS BABY
- *MONTADITO DE ATUN MAYONESA Y
PIMIENTOS DEL PIQUILLO
- + PAN CON GUACAMOLE Y SALMÓN.
- +MINICROISSANT YORK QUESO.
- +CONSULTAR OTRAS OPCIONES.

Observaciones Coffee Break



Información y Reservas
665 94 53 56
cateringelperroverde@gmail.com

- PRECIOS ORIENTATIVOS POR PERSONA Y A PARTIR DE 40 COMENSALES. CONSULTAR PARA MENOS.
2. EL PRECIO INCLUYE TRANSPORTE, MONTAJE Y DESMONTAJE DE LA INSTALACIÓN, MANTELERIA DE CORTESIA, SERVICIOS EN MONOUSO.
 3. EL SERVICIO DE CAMARERO INCREMENTA EL COSTE EN 2€. SE ESTIMA UNA DURACIÓN DE 30 A 45 MINUTOS DE SERVICIO.
 4. CON MENAJE EN CRISTAL Y CERÁMICA INCREMENTA EL COSTE EN 1.50€.
 5. A PARTIR DE 60 COMENSALES CUANDO SE CONTRATE LA VAJILLA SERÁ OBLIGATORIO EL SERVICIO.
 6. EN CASO DE QUE SE PRODUZCA UN RETRASO DESDE LA HORA INDICADA DE INICIO SE COBRARÁ 15€ POR CADA MEDIA HORA DE CAMARERO.
 7. PARA LOS SERVICIOS SIN CAMAREROS TODO SERÁ COLOCADO EN MESAS ESTILO BUFET.
 8. LOS SERVICIOS CON CAMAREROS DISPONDRAN DE GRILL Y TOSTADOR PARA CALENTAR LA COMIDA Y REPARTIRLA CALIENTE.
 9. CONSULTAR LOS MENÚS ESPECIALES: SIN LACTOSA, CELIACO, Y VEGANO.
 10. IVA 10% NO INCLUIDO.



Información y Reservas
665 94 53 56
cateringelperroverde@gmail.com

Almuerzos ligeros

LUNCH Y BOX

LUNCH

Para compartir (elegir 1):

1. NACHOS CON GUACAMOLE Y PICO DE GALLO Y CREMA AGRIA.
2. MINIROLLITOS DE PRIMAVERA
3. CHACINA VARIADA
4. TABLA DE QUESOS INTERNACIONALES.
5. QUESO CURADO NACIONAL.
6. PINCHO DE TORTILLA DE PATATAS.
7. EMPANADA(VEGETAL, ATÚN O CARNE)
8. CHICHARRÓN DE CÁDIZ.

Primeros(elegir 1):

1. ENSALADAS: DE SALMÓN Y VINAGRETA DE MOSTAZA DULCE, VARIADA CON HUEVO DURO Y ATÚN, DE QUESO DE CABRA Y BALSÁMICO DE MÓDENA, DE PASTA Y SALSA CÓCTEL CANGREJO Y PIÑA.
2. TABULÉ ÁRABE
3. ENSALADILLA SEVILLANA
4. PATATAS ALI OLI
5. PATATAS ALIÑADAS.
7. HUMUS CON CRUDITÉS

SEGUNDOS(elegir 1):

1. MINIBURGUER.
2. POLLO AL CURRY
3. MONTADITOS DE LOMO AL WHISKY O DE CARNE MECHADA O DE GAMBAS AL AJILLO
4. SALCHICHAS AL VINO.
5. BROCHETAS DE POLLO CON RAS EL HANUT.
6. SANWICH SURTIDOS.
7. CROASANES VEGETALES.
8. WRAPS VEGETAL, SALMÓN, ATÚN O POLLO.
9. ALITAS DE POLLO BARBACOA.
10. BRIOCHES SURTIDOS.

Opcional: bebidas, postre, café, menaje en cristal, loza y mantelería y servicio de camarero

Observaciones Lunch.



Información y Reservas
665 94 53 56
cateringelperroverde@gmail.com

1. PRECIOS ORIENTATIVOS POR PERSONA Y A PARTIR DE 30 COMENSALES. CONSULTAR PARA MENOS.
2. EL PRECIO INCLUYE TRANSPORTE Y SERVICIOS EN MONOUSO.
3. EL SERVICIO DE CAMARERO INCREMENTA EL COSTE EN 4€. SE ESTIMA UNA DURACIÓN DE 30 A 45 MINUTOS DE SERVICIO CON 2 CAMAREROS.
4. MONTAJE CON DECORACIÓN, MOBILIARIO PARA LAS ESTANCIAS, MANTELERÍA, MENAJE EN CRISTAL Y CERÁMICA INCREMENTA EL COSTE EN 2€ APROXIMADAMENTE. ESTARÍA INCLUIDO EL DESMONTAJE DE LA INSTALACIÓN.
5. A PARTIR DE 60 COMENSALES CUANDO SE CONTRATE LA VAJILLA SERÁ OBLIGATORIO EL SERVICIO.
6. EN CASO DE QUE SE PRODUZCA UN RETRASO DESDE LA HORA INDICADA DE INICIO Y RECOGIDA SE COBRARÁ 20€ POR CADA MEDIA HORA DE PERSONAL DE SERVICIO.
7. PARA LOS SERVICIOS SIN CAMAREROS TODO SERÁ COLOCADO EN MESAS SEGÚN MOBILIARIO EXISTENTE.
8. LOS SERVICIOS CONTRATADOS CON MOBILIARIO, DESMONTAJE O CAMAREROS DISPONDRAN DE GRILL Y OLLA CALIENTE PARA CALENTAR LA COMIDA Y REPARTIRLA CALIENTE.
9. CONSULTAR LOS MENÚS ESPECIALES: SIN LACTOSA, CELIACO, Y VEGANO.
10. LAS CANTIDADES DE COMIDA Y BEBIDA SON ACORDADAS Y VERIFICADAS A LA RECEPCIÓN DEL SERVICIO.
11. EN MENÚ LUNCH PUEDE ENTREGARSE EN FORMATO INDIVIDUAL: BOX LUNCH.
12. IVA 10% NO INCLUIDO.



Información y Reservas
665 94 53 56
cateringperroverde@gmail.com

Eventos

CÓCTEL DE BIENVENIDA.
MENÚ BUFFET
CÓCTEL
CÓCTEL PREMIUM
PERSONALIZADO



Información y Reservas
665 94 53 56
cateringelperroverde@gmail.com

Cóctel de Bienvenida

CON SERVICIO Y BEBIDA INCLUIDO

*Tabla de chacina ibérica variada.(jamón ibérico, caña de lomo, salchichón y chorizo)

*Tabla de quesos nacionales e internacionales.

*BEBIDA Y CRISTALERIA INCLUIDA:

Cerveza con y sin alcohol, Vino tinto, Vino blanco Verdejo, Frizzante, refresco primeras marcas y agua.

*Pan, picos, aceitunas y cartuchos de patatas chips.

*OPCIONAL:

– CORTADOR DE JAMÓN: incluye pieza y emplate.

– ESTANCIA DE QUESOS:

Incluye frutas , frutos secos, panes, confituras artesanas y decoración.

– ESTANCIA DE CHACINAS

– VENENCIADOR.

– CATA DE VINOS Y SOMELIER.



Información y Reservas

665 94 53 56

cateringelperroverde@gmail.com

Menú Buffet

CON SERVICIO INCLUIDO.

*Tabla de chacina y Queso curado gran reserva
(jamón ibérico, salchichón ibérico, chorizo ibérico).

OPCIONAL: Tabla de quesos nacionales e internacionales.

*Pinchos de Chicharrón de Cádiz en pan de boba artesana o Tortilla de patatas con ali oli de hierbabuena o ajonegro. O Nachos con guacamole, pico de gallo y crema agria casera. O Empanadas (consultar opciones)

* Montaditos de lomo al whisky O montaditos de carne mechada. O montaditos de langostinos al ajillo con ali oli. O Montaditos de jamón y salmorejo O Montaditos de lomo de orza y ali oli de salmorejo.

*Ensaladilla de atún O Tabulé árabe O patatas aliñadas al estilo Perro Verde o salmorejo cordobés.

*Aceitunas y patatas chips

*PRINCIPAL:

- Pollo al curry con cuscus.
- Miniburguer de rentinto con queso de cabra y cebolla caramelizada.
- Caldereta del Perro Verde.
- Solomillo al whisky al estilo Perro Verde y patatas baby.
- Pollo al ajillo con patatas baby y ali oli dulce de ajo negro.
- Espadas de Ibérico y crema de mojo picón en pan de boba artesana.
- Brioches con carne estofada, mayo de kimchi y cebolla encirtida.

~~~~~\*OTRAS OPCIONES\*~~~~~

(consultar condiciones)

- Carrillada al vino fino y patatas baby.\*
- Arroz negro con chipirones, gambones y ali oli \*
- Arroz en paella con carne o de marisco\*

\*POSTRE

Minipastelitos artesanos O Profiteroles con chocolate caliente O pastelería árabe

**Opcional: Bebida y cristalería.**



Información y Reservas  
665 94 53 56  
cateringelperroverde@gmail.com

# Cóctel

CON SERVICIO Y BEBIDA INCLUIDO

(Todo al pase)

\*JAMÓN IBÉRICO

(opcional cortador de jamón)

\*CHACINA IBÉRICA VARIADA: Caña de lomo, Chorizo y Salchichón.

\* QUESO NACIONAL CURADO GRAN RESERVA

\*TABLA DE QUESOS INTERNACIONALES O CHICHARRÓN DE CÁDIZ

## SELECCIÓN DE ENTRANTES FRÍOS

\*SURTIDOS DE CANAPÉS VARIADOS.

\*PIRULETA DE LANGOSTINO CON CHILI DULCE

## SELECCIÓN DE ENTRANTES CALIENTES

\*TORTILLA DE PATATAS CON ALI OLI DE AJO NEGRO

(consultar otras opciones)

\*BROCHETAS DE POLLO YAQUITORÍ

(consultar otras opciones)

\*ELEGIR I: MINIBURGUER DE RETINTO O MINIPITAS DE RABO DE TORO

(consultar otras opciones)

## POSTRE:

MINIPASTELITOS ARTESANOS O PROFITEROLES CON CHOCOLATE CALIENTE O PASTELERÍA ÁRABE.

(consultar otras opciones)

## BODEGA:

Vino tinto Rioja y Rivera, Vino blanco Verdejo y Frizzante, cerveza con y sin alcohol, refrescos primeras marcas y agua.

**Opcional: Mobiliario especial.**



Información y Reservas  
665 94 53 56  
cateringelperroverde@gmail.com

# Cóctel Premium

CON SERVICIO Y BEBIDA INCLUIDO

## ESTANCIAS

(Decoración incluida)

\*Mesa de chacinas y Jamón Ibérico (opcional cortador de jamón)

\* Mesa de quesos nacionales e internacionales panes y confituras

## SELECCIÓN DE ENTRANTES FRÍOS

PASE 1: Pioninos salados

PASE 2: Canapés variados

PASE 3 : Piruleta de langostinos con salsa al chili dulce.

## SELECCIÓN DE ENTRANTES CALIENTES

PASE 4: Choco frito

PASE 5: Mero al limón

PASE 6: Croquetas de rabo de toro y mayo de kimchi.

PASE 7: Bocaditos Surtidos de: Gamba roja y Espinaca, de bacalao y cebolla caramelizada, de boletus, de trufa.

PASE 8: Samosas de Carrillera y ali oli de ajo negro

PASE 9 (Elegir 1):

Solomillo con crema de Jamón Ibérico O Solomillo a la Trufa negra.

(consultar otras opciones)

## BODEGA:

Vino tinto Rioja y Rivera , Vino blanco Verdejo y  
Frizzante, cerveza con y sin alcohol, refrescos  
primeras marcas y agua.

## POSTRE:

MINIPASTELITOS ARTESANOS O  
PROFITEROLES CON CHOCOLATE  
CALIENTE O PASTELERÍA ÁRABE.  
(consultar otras opciones)

**Opcional: Mobiliario especial.**



*Información y Reservas*

665 94 53 56

*cateringperroverde@gmail.com*

# Otras opciones para completar los menús

1. SURTIDO DE CANAPÉS.
2. BRIOCHES SURTIDOS
3. ENSALADILLA SEVILLANA.
4. QUESADILLAS CON GUACAMOLE
5. TACOS DE POLLO
6. TARTAleta DE CANGREJO Y GERMINADOS.
7. ENSALADILLA TEMPLADA DE PULPO AL ACEITE DE PIMENTÓN.
8. ENSALADILLA DE GAMBAS AL AJILLO.
9. SALMOREJO CORDOBÉS.
10. SALMOREJO DE MANGO. Y BACALAO AHUMADO.
11. \*SALMOREJO DE FRESA Y PIPIRRANA.
12. \*SOPAFRÍA DE PIMIENTOS ASADOS.
13. \*MOUSSE DE QUESO DE CABRA Y MANZANA CARAMELIZADA..
14. \*TOSTA DE FOIE CON MEMBRILLO, MIEL DE CAÑA Y PISTACHOS.
15. \*PAN DE LEÑA CON ANCHOAS DEL CANTÁBRICO..
16. \*PAN DE LEÑA ANTEQUERANO CON JAMÓN, HUEVO DURO Y MELVA.
17. \*PAN DE LEÑA CON SALMOREJO Y JAMÓN.
18. \*PAN DE LEÑA CON SARDINAS AHUMADAS Y TOMATE CONFITADO.
19. \*PAN DE LEÑA CON CREMA DE GUACAMOLE Y AHUMADOS..
20. \*BROCHETA DE LANGOSTINOS CON PIÑA Y SALSA AL CHILI DULCE..
21. BROCHETA DE SALMÓN, FETA Y SALSA NORUEGA.
22. BROCHETA DE ENSALADA CAPRESSE.

# Observaciones menús para eventos.



*Información y Reservas*  
665 94 53 56  
cateringelperroverde@gmail.com

1. PRECIOS ORIENTATIVOS POR PERSONA Y A PARTIR DE 40 COMENSALES. CONSULTAR PARA MENOS.
2. EL PRECIO INCLUYE TRANSPORTE, MONTAJE Y DESMONTAJE DE LA INSTALACIÓN, MANTELERIA DE CORTESIA, SERVICIOS DE MENAJE SEGÚN ACUERDO.
3. PARA EL SERVICIO SE ESTIMA UNA DURACIÓN DE 1HORA A 1HORA Y MEDIA DESDE LA HORA INDICADA DE INICIO. EL CÓCTEL DE BIENVENIDA EN SU VERSIÓN BÁSICA NO SE EXCEDERÁ DE 1 HORA.
4. SE HARÁ USO DEL MOBILIARIO EXISTENTE SALVO ACUERDO CONCRETO.
5. ESTA INCLUIDA TODA LA MAQUINARIA Y PERSONAL NECESARIO PARA LA EJECUCIÓN DEL EVENTO.
6. EN CASO DE QUE SE PRODUZCA UN RETRASO DESDE LA HORA INDICADA DE INICIO SE COBRARÁ 20€ POR CADA MEDIA HORA DE CAMARERO/COCINERO QUE ASISTAN EL SERVICIO.
7. CONSULTAR LOS MENÚS ESPECIALES: SIN LACTOSA, CELIACO, Y VEGANO.
8. TODOS LOS MENÚS PUEDEN SER PERSONALIZADOS Y ADAPTADOS A LAS CIRCUNSTANCIAS DEL EVENTO Y NÚMERO DE COMENSALES.
9. IVA 10% NO INCLUIDO.