

REYNO RESTAURACION
CATERING GOURMET

By Antonio Cabello

Tel. 654254236

reynorestauracion@outlook.es



REYNO

CATERING GOURMET

Dirección Web:

[reyno - restauracion - gourmet . metro . rest](http://reyno-restauracion-gourmet.metro.rest)



Foto original de Reyno Catering



Estimado cliente, según sus deseos nos es grato presentarle y poner a su disposición nuestros servicios de catering personalizados.

Esperamos que nuestras propuestas gastronómicas sean de su agrado, e interés, y le rogamos la confirmación a la mayor brevedad posible de ser REYNO CATERING GOURMET su catering elegido, con objeto de concretar todos los detalles de su celebración.

Para cualquier consulta o sugerencia no dude en ponerse en contacto con nosotros en el teléfono 654254236, o al email reynorestauracion@outlook.es

Agradecemos la confianza depositada en nuestra casa, sin otro particular, reciban un cordial saludo.

ANTONIO CABELLO
DIRECTOR DE OPERACIONES
reynorestauracion@outlook.es

índice

Ellos ya confiaron en REYNO CATERING

1- Coffees desde 8,75€

- Coffee Break Básico
- Coffee Break Dulce
- Coffee Break Dulce salado
- Desayuno Ejecutivo

2 - Open bar

- Barra de bebidas INCLUIDA en vinos españoles y cocktails

3 - Vinos Españoles desde 18,75€

- N°1 Esencia
- N°2 Vernissage
- N°3 VIP

4 - Cocktails desde 28,75€

- A - Gala
- B - Gran Cocktail
- C - Premium

• VALIDEZ DE LA OFERTA



Foto original de Reyno Catering



Foto original de Reyno Catering

Ellos ya confiaron en REYNO RESTAURACION – CATERING GOURMET





Desde
8,75€

1- Coffees

- Coffee Break Básico
- Coffee Break Dulce y Salado
- Coffee Break Salado y Dulce
- Desayuno Ejecutivo

Nuestro precio incluye
Transporte de materiales y géneros, montaje del servicio,
loza, cubertería y cristalería,
Mesas de apoyo altas y barra de bebidas, todo vestido con mantelería
Camareros de servicio necesarios
Recogida, limpieza y gestión de residuos



Foto original de Reyno Catering



COFFEE BREAK “BÁSICO”

BEBIDAS FRIAS y CALIENTES

café de Colombia y descafeinados

leche entera caliente

leches, desnatada, sin lactosa y de soja

jugos de frutas

agua mineral

pastas de mantequilla 2

mini donuts rayado

mini roll de canela

biscocho de limón

chocolatina

cortesía de reyno catering

Bebidas frías y calientes + 4 piezas dulces + 1 chocolatina

Duración del acto **30/45** minutos / Mínimo **30** comensales a servir



COFFEE BREAK “DULCE y SALADO”

BEBIDAS FRIAS y CALIENTES

café de Colombia y descafeinados

leche entera caliente

leches, desnatada, sin lactosa y de soja

jugos de frutas

agua mineral

Galletas Inglesas (2)

mini magdalenita con sabor a frambuesa

mini Dots de chocolate negro y blanco

petit pan de jamón con Tumaca

chocolatina

cortesía de rey no catering

Bebidas frías y calientes + 5 piezas dulces + 1 chocolatina

Duración del acto **30/45** minutos / Mínimo **30** comensales a servir



Foto original de Rey no Catering

*PRECIOS SUJETOS A CONDICIONES DE LA INSTALACIÓN Y NECESIDADES DEL SERVICIO Y MONTAJES Y A TODOS AQUELLOS GASTOS NO IMPUTABLES A LA GESTIÓN DE REYNO CATERING GOURMET
IVA no INCLUIDO - 10%



COFFEE BREAK “SALADO y DULCE”

BEBIDAS FRIAS y CALIENTES

café de Colombia y descafeinados

leche entera caliente

leches, desnatada, sin lactosa y de soja

Zumo de naranja natural

agua mineral

Roll de Canela

Bizcocho casero de Limón

Wrap de Pavo Recordando a una Cesar

Mini Brioche de Jamón Braseado y Edam

Finger Sándwich de Ensaladilla de atún

chocolatina

cortesía de reyno catering

**Bebidas frías y calientes + 2 piezas dulces + 3 piezas saladas
+ 1 chocolatina cortesía de Reyno Catering**

Duración del acto **45/60** minutos / Mínimo **30** comensales a servir



COFFEE BREAK “DESAYUNO EJECUTIVO”

BEBIDAS FRIAS y CALIENTES

café de Colombia y descafeinados

leche entera caliente

leches, desnatada, sin lactosa y de soja

Zumo de Naranja natural

agua mineral

Pastas de Mantequilla inglesas (2)

Mini muffin de chocolate

Damero de Bizcochos caseros

Bandeja de embutidos saludables

Jamón curado, pavo, queso Emmental y jamón cocido con tomatitos

Mini Brioche de queso azul y miel

Finger Sándwich de Ensalada de cangrejo

chocolatina

cortesía de reyno catering

Bebidas frías y calientes + 4 piezas dulces + Bandeja de embutidos saludables + 2 piezas saladas + 1
chocolatina cortesía de Reyno Catering

Duración del acto **60** minutos / Mínimo **30** comensales a servir



Foto original de Reyno Catering



2 - Open bar

- Barra de bebidas INCLUIDA en vinos españoles y cocktails

Nuestro precio incluye
Transporte de materiales y géneros, montaje del servicio,
loza, cubertería y cristalería,
Mesas de apoyo altas y barra de bebidas, todo vestido con mantelería
Camareros de servicio necesarios
Recogida, limpieza y gestión de residuos



Open Bar

Incluido en los vinos españoles y común a todos los cocktails
Abierto desde la llegada del primer asistente

Vermú artesanal blanco y rojo

Bar de Vinos Tintos y Blancos

Vino Tinto Crianza de la D.O. Rioja Calificada

Vino Blanco Verdejo 100% de la D.O. Rueda

Copa de cava "brindis" cortesía de Reyno Catering

Cubos de Cerveza y Hielo

Cerveza Mahou

Laiker sin alcohol

Bebidas sin alcohol

Coca Cola, Clásica, Light y Zero

Refrescos de Naranja y Limón

Zumo de Naranja y de Tomate preparado

Aguas minerales con y sin gas

"BODEGA INCLUIDA SIN LÍMITE DE CONSUMO"

Durante la duración del acto

Foto original de Reyno Catering





Desde
18,75€

3 – Vinos Españoles

- N°1 Esencia
- N°2 Vernissage
- N°3 VIP

Nuestro precio incluye
Transporte de materiales y géneros, montaje del servicio,
loza, cubertería y cristalería,
Mesas de apoyo altas y barra de bebidas, todo vestido con mantelería
Camareros de servicio necesarios
Recogida, limpieza y gestión de residuos



Vino Español nº1 ESENCIA

(60 min. de servicio)

Open Bar incluido

Snacks, servidos en mesas de apoyo

Chips de Verduras

Snack Oriental

Selección de Chacinas y Embutidos Ibéricos con picos camperos

Jamón y Salchichón Bodega

Lomo Embuchado y Chorizo Ibérico

Delicias frías "de un bocado"

Durum de Pollo Asado como un Kebab

Brocheta Capresse con Pesto Genovés

Rombos de Tortilla Española

Delicias frías "de dos bocados"

Dados de Empanada de Atún y Pisto

Petit Pan de Salami a la Pimienta con Mahonesa de Encurtidos

Bocado dulce

Profiterol de crema con salsa de Nutella



Foto original de Rey no Catering



Vino Español nº2 VERNISSAGE

(60 min. de servicio)

Open Bar incluido

Snacks, servidos en mesas de apoyo

Dips de Nachos tricolor con Guacamole
Chips de Yuca con sal Ahumada

Selección de Chacinas y Embutidos Rurales con pan y nuestro afamado Tumaca

Cecina de León, Longaniza de Vic
Lacón de Lugo y Chorizo Ibérico

Queso con Denominación de Origen

Idiazabal Ahumado con nueces y membrillo

Delicias frías de un bocado

Mini Wrap de Pavo y Lechuga Romana recordando a una Cesar
Pincho de Salmón Ahumado con cebollita francesa

Delicias frías de dos bocados

Tramezzino triple de Cangrejo
Dados de Empanada de Atún y Pisto
Inglesito de Queso azul con Mermelada de Tomate

Bocado dulce

Macarons de sabores variados

Foto original de Reyno Catering

*PRECIOS SUJETOS A CONDICIONES DE LA INSTALACIÓN Y NECESIDADES DEL SERVICIO Y MONTAJES Y A TODOS AQUELLOS GASTOS NO IMPUTABLES A LA GESTIÓN DE REYNO CATERING GOURMET
IVA no INCLUIDO - 10%



Vino Español nº3 VIP

(60 min. de servicio)

Open Bar incluido

Snacks, servidos en mesas de apoyo

Chips de Verduras
Almendras tostadas con Curry

Selección de Ibéricos con picos camperos

Jamón, Salchichón Bodega
Lomo de caña y Chorizo Ibérico

Quesos Españoles artesanos y sus guarniciones

Manchego, Oveja al romero, Cabra al pimentón y Tronchón
Orejones, Cherry's, Nueces, Confituras y Tostas

Delicias frías

Mini Wrap de Bacon y Mézclum con Salsa Barbacoa
Pincho de Langostino y Piña
Brocheta de Cherry y Mozzarella con Albahaca

Bocados Calientes

Croquetas de Bacalao
Rabas de Pollo con salsa BBQ

Dulces

Mini Pastelería variada (2)



Foto original de Rey no Catering



Desde
28,75€

4 – Cocktails

- A – Gala
- B – Gran Cocktail
- C – Premium

Nuestro precio incluye
Transporte de materiales y géneros, montaje del servicio,
loza, cubertería y cristalería,
Mesas de apoyo altas y barra de bebidas, todo vestido con mantelería
Camareros de servicio necesarios
Recogida, limpieza y gestión de residuos



Foto original de Reyno Catering



A - GALA

(90 min. de servicio)

Open bar incluido

Snacks servidos en mesas de apoyo

Patatas violetas y Maíz Ligeramente dulce

Chupito de gazpacho andaluz

Ensalada de Tabule con Ventresca

Jamón y Queso

Jamón Ibérico de Cebo y Queso de Oveja al Romero

Pincho Capresse con autentico pesto genovés

Pan Tramezzino triple con crema de cangrejo

Durum de pollo asado como un Kebab

Mini Brioche de salami a las finas hierbas

Dados tortilla española

con Piparra y boquerón

Dados de empanada de atún y pisto

Croquetas caseras

de Boletus

Buñuelos de bacalao

con salsa de piquillo

Plato de refuerzo

Migas del pastor con panceta, chorizo y uvas

Profiteroles con salsa de Nutella

Brochetas de frutas de temporada



Foto original de Reyno Catering



B- GRAN COCKTAIL

(90 min. de servicio)

Open bar incluido

Snacks servidos en mesas de apoyo
chips de verduras. almendras tostadas al curry

Chupito de Gazpacho de Fresón

Ensalada de Coleslaw y Langostino

Surtido de 4 Chacinas Ibéricas

Jamón Ibérico de Cebo de Campo, Longaniza de Vic, Chorizo Ibérico de Guijuelo y Buen Lomo de Caña
con panecillos y nuestro afamado Tumaca

Queso de Idiazabal ahumado con maderas de aliso, cerezo y álamo

Acompañado de nueces y membrillo

Brocheta de Salmón y Edam

Wrap de pavo recordando a una Cesar

Petit pan de Ensaladilla de atún

Rollito oriental de pato

con soja dulce

Mini hamburguesa

American Style

Croquetas caseras

de bacalao

Pincho Moruno

con adobo andaluz

Plato de refuerzo

Pollo al curry ligero con arroz basmati

Panecillo

Mini pastelería surtida 2

Brochetas de frutas de temporada



C - PREMIUM

(120 min. de servicio)

Open bar incluido

Snacks servidos en mesas de apoyo

chips de verduras. snack Wasabi oriental

Chupito de suave Bloody Mary con berberechos

Ensalada Cesar con Pollo servida en Zurito

Jamón ibérico

con panecillos y nuestro afamado Tumaca

Buffet de quesos españoles artesanos y sus guarniciones

Manchego, San simón da costa ahumado, Tronchón de Teruel, Ibores y Oveja al romero

orejones, nueces, tomatitos, confituras y tostas de pasas

Pan Tramezzino con ensalada de cangrejo

Brocheta de langostino y piña con salsa mil islas

Wrap de salmón escoces con mostaza dulce

Petit pan de Mortadela de Bologna y Pesto Genovés

Dados tortilla española empadronada

con pimiento de padrón

Mini hamburguesas de ternera

con queso de cabra y mermelada de tomate

Croquetas caseras de 2 tipos

jamón y bacalao

Rabas de pollo empanadas

con salsa BBQ

Plato de refuerzo

habitas con chipirones y panecillo

Mini pastelería surtida 2

Macarons dulces

Brochetas de frutas de temporada



Foto original de Reyno Catering



VALIDEZ DE LA OFERTA

- Precios personalizados para **UN MÍNIMO DE 30** personas y para el servicio a realizar el próximo día _____ en la dirección que marque el cliente, abarcando esta sin coste adicional el radio correspondiente a Madrid capital y periferia (+-40 km desde el km 0 de Madrid, en caso de superarse el radio de acción válido, se aplicará la tarifa de 1,00€ por Km y Vehículo necesario, tanto para ida como para vuelta, así como el tiempo dedicado al transporte del personal necesario, a razón de 25,00€ x hora y persona desplazada)
- Para eventos inferiores al mínimo contemplado en número de personas, los precios son susceptibles de ser modificados. Solicitar en este caso información al respecto.
- Para eventos en días festivos se aplicarán los suplementos correspondientes sobre la partida del personal de Montajes, Sala y Cocina.

NUESTROS PRECIOS INCLUYEN

- Oferta gastronómica según menú elegido.
- Visita de inspección técnica del lugar por parte de nuestro departamento Comercial
- Portes y transporte inicial, así como recogida de material y materias primas a continuación de la finalización del servicio, gestión de residuos.
- Mesas de apoyo altas y bajas necesarias con mantelería negra vajilla, barra de bebidas y decoración conceptual.
- Camareros suficientes y personal de cocina de ser este necesario.
- La duración del servicio será la marcada en cada menú

NUESTROS PRECIOS NO INCLUYEN:

- Barra libre de primeras marcas a razón de 8,00€ por hora y comensal adulto y para el 100% de los asistentes durante la primera hora, resto de horas consultar.
- Mantelerías especiales
- Alquiler de mesas, mantelerías, sillas y fundas, y mobiliario, así como menaje y material de servicio no incluido en “nuestros precios incluyen”,
- Decoraciones Florales especiales.
- En el caso de producirse roturas de material, quemaduras de manteles por cigarrillos, sustracción de piezas de servicio, tipo ceniceros, cubertería, etc. se cargará el importe correspondiente en factura a la parte contratante del servicio.
- En el caso de que la asistencia de personas confirmadas por el cliente fuera inferior, se facturarán las previamente contratadas.
- En el caso de aumento de comensales el las 48 horas anteriores al servicio, este deberá ser aprobado por Reyno Catering



Foto original de Reyno Catering

By Antonio Cabello



EVENTOS
CORPORATIVOS



EVENTOS
SOCIALES



OCIO - DEPORTES
Y ENTRETENIMIENTO



M. I. C. E
Meetings - Incentives
Conventions - Exhibitions

reynorestauracion@outlook.es
ATENCIÓN AL CLIENTE - +34 654254236
reyno-restauracion-gourmet.metro.rest