



San julio Catering

Catálogo 2013

Aperitivos calientes

Caramelitos frankfurt con barbacoa	0,85
Patatita gratinada con salmón	1,95
Mini croque monsieur	1,60
Mini hamburguesita con salsa ranchera	1,50
Mini wraps: pollo picante, espinacas y champiñón	1,00
Mini pizzas variadas	1,10
Hojaldres mini	0,75
Bombita de queso y frambuesa	1,10
Bombita de brandada de bacalao	1,10
Samosas de verdura y curry	0,90
Gamba con patata crujiente	1,50
Mini rollito vietnamita	0,85
Pañuelito de morcilla y manzana	1,10
Mini pechuguita villaroy	1,35
Croquetas coctel	0,40
Croquetas variadas	1,00
Croissant mini	0,75
Cazuelita mini de albóndigas	2,50



Tartaletas

1,00	Champiñón y roquefort
1,00	Pisto y huevo
1,00	Pollo, apio y queso cheddar

Brochetas

	Pollo braseado y piña	1,75
	Brocheta de pollo yakitori	1,45
	Bolita de carne con piña caramelizada	1,30
	Bacon con dátil	1,15
	Pollo marinado con pimientos	1,50

Aperitivos Frios

Canapés de pan de miga variados	1,00
Mini crepes de salmón y queso fresco	1,00
Mini brioques variados	1,20
Mini sandwich coctel	0,95
Mini croissant frio relleno	1,25
Rollitos de jamón y huevo hilado	1,00
Mini crepes de manzana, requesón y espinacas	1,00
Mini bocadillo de pan mediterráneo	1,25
Blinis de salmón y caviar	1,00

1,00
1,00
1,00
1,00
1,00
1,00

Tartaletas

Tartaleta de ensaladilla
Tartaleta de cangrejo
Tartaleta de atún y pimientos
Tartaleta de aguacate con gambas
Tartaleta de salmón y mascarpone
Tartaleta de huevo y pimiento confitado

Brochetas

Espirales de york, queso fresco y ciruela	0,95
Espirales de salmón y queso a las hierbas	1,00
Brocheta de cherry en aceite con mozzarella	1,35

Tostas

1,25	Virutas de jamón ibérico y tomaca
1,25	Brie con pimiento confitado
1,25	Brie con salmón
1,25	Huevo picado, gulas y alcaparras
1,25	Caviar de berenjena, tomate y mozzarella
1,25	Queso de cabra y cebolla confitada
2,15	Solomillo ibérico, brie y pimientos
1,95	Solomillo ibérico al P.X. con manzana
2,15	Magret de pato con piña caramelizada
1,00	Pincho de tortilla con alioli
2,00	Morcilla, espinacas, pasas y piñones

Bandejas preparadas

30,00	Bja. de jamón ibérico con picos
28,00	Bja. de ibéricos variados
25,00	Bja. de queso con pan de nueces
25,00	Bja. de crudites
35,00	Bja. de aperitivos fritos
23,00	Bja. de wraps (24 uds.)
35,00	Bja. de fiambres enrollados
27,00	Bja. de brocheta de pollo yakitory (20 uds.)
23,00	Bja. mini sandwiches (25 uds.)
25,00	Bja. mexicana: Dip de guacamole, nachos y enrollados de pollo picante
25,00	Bja. de canapés gourmet (30 uds.)
25,00	Bja. de bocatinos mediterraneos (24 uds.)
25,00	Bja. mini croissants frios rellenos (24 uds.)

Tortillas, empanadas y quiches

	Tortillas española	11,50
	Empanada de carne	17,00
	Empanada de bonito	17,00
	Empanada de verduras confitadas	20,00
	Quiche de bacon y queso	15,00
	Quiche de verduras	16,00
Quiche de espinacas, cebolla confitada y queso de cabra		17,00
	Quiche de calabaza y gorgonzola	18,00
	Pastel frio de salmón	24,00
	Pastel frio vegetal	20,00

Dips

15,00	Hummus de garbanzo con tostaditas
15,50	Guacamole con nachos
15,50	Crema de cebolla con pan de pita

Ensaladas

Ensalada verde

Lechugas variadas, canónigos, zanahoria, aceitunas negras, atún y maíz.
(3,00€ / individual - 20,00€ / 8 pax)

Ensalada de aguacate

Tomate en trocitos, canónigos, aguacate y bacon.
(3,50€ / individual - 24,00€ / 8 pax)

Ensalada de arroz oriental

Arroz integral, pimiento verde, cebolla frita, zanahorias, pasas, nueces, manzana y salsa de soja.
(3,50€ / individual - 24,00€ / 8 pax)

Ensalada de pasta y salmón

Fusilli, salmon ahumado, apio y salsa de vinagreta a la mostaza.
(3,50€ / individual - 24,00€ / 8 pax)

Ensalada de capón

Capón, manzana, nueces, pasas y salsa de parís.
(4,50€ / individual - 35,00€ / 8 pax)

Ensalada Cesar

Lechuga iceberg, tiras de pollo fritas, croutons y queso parmesano.
(3,50€ / individual - 24,00€ / 8 pax)

Ensalada Caprese

Tomate, mozzarella, albahaca fresca y tomate cherry.
(3,50€ / individual - 24,00€ / 8 pax)



Platos Principales

	PRIMEROS	
	Menestra - 6 pax	30,00
Ensalada de brotes, patata confitada, ventresca y pimientos rojos - 6 pax		30,00
	Judias verdes con jamón - 6 pax	24,00
	Milhoja de mozzarella y tomate 1ud.	6,00
	Pudin de cabracho - 10 pax	39,00
	Risotto de verduras - 6pax	15,00
	SEGUNDOS	
	Wellington de solomillo ibérico con salsa PX - 6 pax	40,00
	Rulo de capón relleno de frutos rojos - 6 pax	40,00
	Solomillo ibérico con ciruela - 6 pax	30,00
	Magret de pato a la naranja - 6pax	35,00
	Redondo de pavo al vino blanco - 6 pax	29,00
	GUARNICIONES	
	Parmentier de patata - 6 pax	10,00
	Gratinado de patata - 6 pax	18,00
	Gratinado de verduras - 6 pax	18,00
	Compota de manzana 6 pax	10,00

Cremas

Gazpacho (1 litro)	13,00
Crema de puerros (1 litro)	15,00
Crema de calabazín (1 litro)	15,00
Crema de zanahoria (1 litro)	15,00
Consomé (1 litro)	24,00
Gazpacho (1 pax)	3,00
Crema de puerros (1 pax)	3,50
Crema de calabazín (1 pax)	3,50
Crema de zanahoria (1 pax)	3,50



Postres

0,85 (ud)	Pastelitos surtidos
35,00 (€/kg)	Pastas de té
1,10 (ud)	Brochetas de fruta natural
4,50	Postres individuales: -Tiramisú -Queso y frutos rojos -Manzana
25,00	Carrot cake
4,00	Brownie
3,00 (ud)	Macedonia de frutas individual
2,10	Vasito de mascarpone y frambuesa
2,10	Vasito de mascarpone y galleta
2,50	Galletas creativas: logo de la empresa, bautizo, comunión, etc.
	Pasteleria creativa: Tartas fondant, cakepops, mesas dulces, etc (elaboramos su presupuesto)



Menús para empresas

MENÚ N° 1 (15,50 €)

Samosa de verdura y curry	(2 ud)
Hojaldres mini	(2 ud)
Croquetas variadas	(2 ud)
Mini hamburguesita con salsa ranchera	(1,5 ud)
Tartaleta de ensaladilla	(2 ud)
Mini bocadillo de pan mediterraneo	(2 ud)
Pincho de tortilla con alioli	(2 ud)
Tosta de huevo picado, gulas y alcaparras	(2 ud)
Postre: pasteles o fruta	(2 ud)

(15,50 €) MENÚ N° 2

Mini rollito vietnamita	(2 ud)
Hojaldres mini	(2 ud)
Gambas con patata crujiente	(2 ud)
Brocheta de pollo yakitory	(1,5 ud)
Tartaleta de cangrejo	(2 ud)
Mini sandwichs coctel	(2 ud)
Tosta de virutas de jamón ibérico y tomaca	(2 ud)
Bandeja de queso con pan de pasas y nueces	(1 ud)
Postre: pasteles o fruta	(2 ud)

MENÚ N° 3 (16,00 €)

Mini rollito vietnamita	(2 ud)
Caramelos frankfurt con barbacoa	(2 ud)
Minipizza	(2 ud)
Brocheta de pollo yakitory	(1,5 ud)
Mini bocadillo de pan mediterráneo	(2 ud)
Pincho de tortilla con alioli	(2 ud)
Tosta de virutas de jamón ibérico y tomaca	(2 ud)
Bandeja de queso con pan de pasas y nueces	(1 ud)
Postre: pastelitos o fruta	(2 ud)

(17,00 €) MENÚ Nº 4

Croisant mini de chistorra, frankfurt, etc.	(2 ud)
Croquetas variadas	(2 ud)
Tartaleta de pisto y huevo	(2 ud)
Mini sandwichs coctel	(2 ud)
Pincho de tortilla con alioli	(2 ud)
Tosta de solomillo ibérico al PX con manzana	(2 ud)
Bandeja de queso con pan de pasas y nueces	(1 ud)
Ensalada cesar en zurito	(1 ud)
Postre: pasteles o fruta	(2 ud)

MENÚ Nº 5 (17,50 €)

Samosa dse verdura y curry	(2 ud)
Caramelos frankfurt con barbacoa	(2 ud)
Mini bocadillo de pan mediterráneo	(2 ud)
Brocheta de cherry en aceite con mozzarella	(2 ud)
Tosta de virutas de jamón ibérico y tomaca	(2 ud)
Tosta de solomillo ibérico al PX con manzana	(2 ud)
Bandeja de queso con pan de pasas y nueces	(1 ud)
Zurito de Risotto	(1 ud)
Postre: pasteles o fruta	(2 ud)

(18,00 €) MENÚ Nº 6

Hojaldres Mini	(2 ud)
Gambas con patata crujiente	(2 ud)
Tartaleta de pisto y huevo	(2 ud)
Blinis de salmón y caviar	(2 ud)
Tosta de virutas de jamón iberico y tomaca	(2 ud)
Bandeja de queso con pan de pasas y nueces	(1 ud)
Ensalada verde en zurito	(1 ud)
Cazuelita de mini albóndigas	(1 ud)
Postre: pasteles o fruta	(2 ud)

Coffe Breaks

Coffe break 1

Café, leche e infusiones
Zumo naranja o frutas
Bollitos mini variados, muffins y mini donuts
(3 piezas por persona)
Agua mineral
Menaje desechable o loza
6,70 €

Coffe break 2

Café, leche e infusiones
Zumo naranja o frutas
Bollitos mini variados, muffins, donuts
(3 pzas por persona)
Pastitas de té (3 pzas por persona)
Plum cake
Agua mineral
Menaje desechable o loza
8,25 €

Coffe break 3 (Brunch)

Café, leche e infusiones
Zumo de naranja o frutas
Bollitos mini variados, muffins, donuts.
(2 piezas por persona)
Mini sandwiches y brioches de jamon y tomate de sabores suaves
(2 piezas por persona)
Quiches Lorraine
Bja. de quesos europeos con uvas
Bja. de enrollados de york, salami, pavo y pollo trufado
Bja. de fruta troceada con dip yogurt
12,00 €

Bandejas de Desayuno

Bja de mini bollitos (20 uds.)	15,00
Bja. de plumcakes (25 uds.)	17,00
Bja. de mini muffins y mini donuts (24 uds.)	20,50
Bja. Sandwiches mini desayuno (24 uds.)	18,00
Bja. de quesos especial coffe	24,00
Bja. de embutidos especial coffe	26,50
Bja. de brochetas de fruta natural (20 uds.)	20,00
Pastitas de té (40 uds.)	25,50
CAFÉ	
Litro de cafe de Colombia	9,50
Leche caliente litro	4,00
Zumo naranja litro	5,00

Bebidas

Agua mineral
(1,00)

Bote de refresco, cerveza o zumos
(1,20)

vinos y cavas
(se facilita listado de bodega)

Menaje desechable

Cubiertos
(0,20 ud)

Vasos
(0,30 ud)

Platos
(0,20 ud)

Copas de cava
(0,45 ud)

Mantel celulosa
(6,00 ud)

Servilletas (paquete)
(2,00 ud)



San julio Catering

Servicios

- Menús personalizados.
- Menús para fiestas infantiles
- Servicio para empresas
- menaje y camareros a petición del cliente

Forma de entrega

- Servicio a domicilio
Para envíos dentro de madrid capital se facturaran
7,00 € en concepto de gastos de envío.

Forma de pago

- 50% en el momento del encargo y 50% a la entrega del servicio