

CATERING

El catering perfecto para tus eventos de empresa



OCIO & GOURMET

Qué te ofrecemos

UN MIX DE MENÚS PARA TODAS LAS OCASIONES

Cada evento tiene necesidades diferentes, en M&L by GB te ayudamos a cubrirlas

Para poder ofrecer variedad, calidad y un servicio excelente de catering, hemos realizado una selección de proveedores que, con el espíritu M&L by GB, se adapten a las necesidades particulares de cada empresa y evento, trabajando conjuntamente en la satisfacción del cliente.

platos tradicionales a la par que modernos, cocina de mercado con productos frescos y de temporada, a un precio excepcional, teniendo en cuenta la presentación y mimo que lleva cada plato.

Si vuestro evento es más informal, tenemos propuestas muy de moda, como los track food. Podemos ofreceros un puesto de perritos, una barra de mojitos o un Candy Bar, tanto en versión buffet como con servicio de camarero.

No dudéis en contarnos vuestras ideas, juntos formamos un equipo para que todos podamos disfrutar de un trabajo bien hecho y un cliente satisfecho.



Desayunos

COFFE BREAK PARA TODAS LAS OCASIONES

Corazón contento

Servicio de café / descafeinado

Leche

Infusiones

Cola Cao

Mini croissant Paris

Mini croissant de chocolate

Mini magdalena

8€
por
persona

¡Rico, rico!

Servicio de café / descafeinado

Leche

Infusiones

Cola Cao

Surtido de mini sándwiches:

çTuna melt y crunchy beacon

Surtido de mini envoltinis dulces:

Frambuesa, crema y chocolate

10€
por
persona

Que bello es vivir

Servicio de café / descafeinado

Leche e Infusiones

Zumo de naranja natural recién exprimido

Cola Cao

Pastitas de té

Mini muffins de vainilla rellenas de frambuesa

Mini muffins de chocolate rellenas de chocolate blanco

Flautín de jamón ibérico con tomate y rúcula

12€
por
persona



DISPONEMOS DE PRODUCTOS SIN GLUTEN
Y PODEMOS ADAPTARNOS A TU DIETA VEGGIE
|



OCIO & GOURMET

Cócteles

UN CÓCTEL PARA CADA TIPO DE EVENTO

Refrigerio

Paleta ibérica de bellota y picos

Empanada de atún

Queso curado de oveja

Cerealito de sobrasada y queso brie

Tortilla española con cebolla caramelizada

Degustación de croquetas de Jamón ibérico, Mar y Tierra
(gambas y setas) y Bacalao

20€

por
persona

Para comerte

Chupito de gazpacho tzatziki y

ensaladita capresse

Mini burger, cebolla caramelizada y queso cheddar Boca-
dito de mojama con tomate aliñado y almendra

Mini quiches variadas de jamón y queso, espinacas y pollo

Cucharita de hummus con chistorra

Bolita de melón y jamón ibérico

Brocheta de carpaccio de calabacín, queso feta y cherry

Toque dulce: dulce de queso con miel de caña y nueces

32€

por
persona

Enjoy it Premium

Chupito de salmorejo con jamón ibérico

Cucharita de guacamole con salmón

Vasito de hummus con verduras al crudité

Brochetita de pulpo a la gallega

Cucharita de queso de oveja, miel de caña y nueces

Endivia con crema de queso roquefort

Mejillón al vapor en vinagreta

Surtido de mini volovanes:

- Tapenade y anchoa

- Taramasalata y huevas

- Crema de morcilla y piquillo

Toque dulce: Tiramisú y Brocheta de frutas de temporada

37€

por
persona



DISPONEMOS DE PRODUCTOS SIN GLUTEN Y PODEMOS
ADAPTARNOS A TU DIETA VEGGIE



OCIO & GOURMET

Condiciones generales

SOMOS FLEXIBLES

Te conocemos y entendemos

Entendemos que hay gustos como colores, por lo que nuestra oferta es variada, pero además podemos adaptarla a las necesidades y gustos de quienes consideréis importante agradar y convencer a través del paladar.



Necesitamos unos tiempos mínimos para poder ofrecer un servicio de máxima calidad, siempre teniendo en cuenta que vuestros clientes/comensales pueden variar así como “fallar” en el último momento.



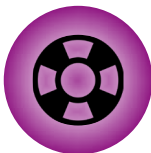
Formas de pago

100%. Pago por adelantado del importe total del evento mediante transferencia bancaria hasta 5 días antes de la fecha del evento.

50%-50%. Pago del 50% a la reserva del evento y del 50% restante 5 días antes de la fecha del mismo.

Cancelaciones para grupos y eventos

- Aprobación de presupuesto 5 días antes de la fecha de evento.
- Entre 4 y 3 días de antelación.- el 20 % del precio como recargo.
- Entre 2 y 1 días de antelación.- el 50 % del precio como recargo.
- El mismo día de la actividad.- se cobrará el presupuesto en su totalidad



Cancelaciones de asistentes

Puedes confirmarnos cambiar en el número de asistentes hasta 2 días antes del evento en un 5% de variación. Si el número de asistentes aumenta, estudiaremos personalmente el caso para ver las posibilidades de adaptación de acuerdo a la organización, queremos siempre ayudarte.



www.ocioygourmet.es

M&L OCIO & GOURMET
Email : info@ocioygourmet.es
JOSE ANTONIO MORENO
Tfn : 605951036 / 647930554
Email: jmoreno@globalbusiness.es



www.globalbusiness.es

OCIO & GOURMET
