

fast
be *catering*



Catálogo General

info@fastcatering.es

91 884 87 96



Historia

La nuestra es una pequeña empresa familiar, con pastelerías, cafeterías y Obrador propio. Cuidamos con detalle cada elaboración, intentando sacar el mejor producto de manera artesanal, ofreciendo día a día a nuestros clientes un servicio y producto altamente personalizado.

Trabajamos con ilusión e implicación de todo el equipo, esforzándonos e intentando mejorar continuamente.

Calidad

Todos los productos los elaboramos en nuestro obrador, situado en Ajalvir (Madrid).

Sólo utilizamos materias primas de la mayor calidad, que junto con la elaboración artesanal de nuestros cocineros y pasteleros, hacen que consigamos productos frescos, sanos y de gran calidad y sabor.

Eventos

Realizamos caterings tanto para eventos de empresas (coffee breaks, almuerzos, cocktails...), como para particulares (fiestas, bodas, bautizos, comuniones, cumpleaños.), siempre con un trato directo y muy cercano, porque lo que nos importa es que ese evento que nuestros clientes quieren organizar tenga el mayor éxito posible.

www.fastcatering.es



Coffee Breaks

Opción 1

- Café 100% arábica
- Café descafeinado
- Tés
- Zumo natural de naranja
- Mini croissant de mantequilla
- Bollito artesano a elegir

RECOGIDA EN TIENDA
Coste por persona: 8,00€
mínimo: 10 personas

SERVICIO DE CATERING
Coste por persona: 10,00€
mínimo: 20 personas
Transporte incluido

Opción 2

- Café 100% arábica
- Café descafeinado
- Tés
- Zumo natural de naranja
- Mini croissant de chocolate
- Barrita de jamón ibérico

RECOGIDA EN TIENDA
Coste por persona: 9,00€
mínimo: 10 personas

SERVICIO DE CATERING
Coste por persona: 11,00€
mínimo: 20 personas
Transporte incluido

Brunch

Opción 1

- Café 100% arábica
- Café descafeinado
- Tés
- Zumo natural de naranja
- Botellín de agua
- Mini croissant de mantequilla
- Barrita de jamón ibérico
- Mini sandwich
- Pan de cristal con tomate
- Extra: Mini croissants con nata y frambuesas: 2,00€

RECOGIDA EN TIENDA
Coste por persona: 12,50€
mínimo: 10 personas

SERVICIO DE CATERING
Coste por persona: 15,50€
mínimo: 20 personas
Transporte incluido



Opción 2

- Café 100% arábica
- Café descafeinado
- Tés
- Zumo natural de naranja
- Botellín de agua
- Mini croissant de mantequilla
- Barrita de jamón ibérico
- Mini sandwich
- Pan de cristal con tomate
- Palmerita de chocolate
- Brochetita de frutas o
- Yogur con muesli

RECOGIDA EN TIENDA
Coste por persona: 15,50€
mínimo: 10 personas

SERVICIO DE CATERING
Coste por persona: 18,50 €
mínimo: 20 personas
Transporte incluido

Bandejas Gourmet



Jamón ibérico

(cortado a mano)

Bandeja (250g)	35,00€
Bandeja grande (500g)	60,00€

Bandeja de quesos

(nacionales e internacionales)

Bandeja (250g)	16,00€
Bandeja grande (500g)	30,00€
Bandeja Gourmet (500g)	40,00€

Bandejas Sin Gluten 30,00€

Bandeja de pan bao

(40,00€/Bandeja 20uds/A elegir 2 rellenos)

Salmón ahumado y queso crema
Pulled pork con salsa cheddar
Pollo con salsa barbacoa americana.
Bacalao, mostaza, cebolla caramelizada
Hummus con pimientos caramelizados
Vegetal con tomate, rúcula y pavo
Atún, aguacate y cebolla morada

Bandeja de mini baguettes

(30,00€/Bandeja 15uds/A elegir 2 rellenos)

Jamón ibérico con AOVE
Queso manchego con AOVE
Atún con mayonesa
Bacon y pimientos verdes fritos

Bandeja de saquitos

(30,00€/Bandeja 20uds/A elegir 2 rellenos)

Huevo frito con chorizo
Morcilla con manzana caramelizada
Gambas al ajillo
Queso feta y Gorgonzola
Pollo al curry
Queso de cabra y pimientos de piquillo

Bandeja de tequeños de queso

(con salsa guasacaca de aguacate)

Bandeja (20uds)	30,00€
Bandeja (30uds)	42,00€
Bandeja (40uds)	55,00€
Salsa BBQ (30g)	2,00€



Sandwiches y Petit pain

Sanwiches de pan blanco

(25,00€/Bandeja 20uds/A elegir 2 rellenos/bandeja)

Ensalada de huevo
Queso crema con jamón York
Jamón serrano
Queso azul con rúcula
Vegetal de pavo
Paté con mermelada
Atún con tomate
Queso y con anchoas
Ensalada con verduras

Nachos con Cheddar y guacamole 15,00€

Bandeja de petit pain

(30,00€/Bandeja 24uds/A elegir 2 rellenos/bandeja)

Jamón ibérico con AOVE
Sobrasada
Pollo con salsa barbacoa
Jamón y queso
Atún con pimientos de piquillo
Queso azul con rúcula
Vegetal, lechuga, tomate y mayo
Queso Brie con cebolla caramelizada
Anchoas y tomate Cherry
Salmón ahumado con salsa tártara

Bandeja de mini croissants

(30,00€/Bandeja 15uds/A elegir 2 rellenos)

Jamón y queso
Pavo, lechuga y mayonesa
Ensalada de pollo
Jamón ibérico con AOVE
Brie, cebolla caramelizada, mostaza y miel
Queso fresco, tomate y pesto
Atún con mayonesa

Bandeja de mini bocatinés

(30,00€/Bandeja 15uds/A elegir 2 rellenos)

Jamón ibérico con AOVE
Queso manchego con pimientos verdes
Pollo asado con salsa alioli suave
Atún, lechuga y mayonesa
Bacon y queso
Queso fresco con anchoas

Sandwiches Gourmet

(30,00€/Bandeja 20uds/A elegir 2 rellenos por bandeja)

Ensaladilla rusa

Salmón ahumado con salsa tártara

Pollo al curry

Roquefort, manzana y salsa rosa

Carpaccio a la mostaza con rúcula

Queso de cabra con mermelada de tomate

Crema de Torta del casar con polvo de aceitunas negras

Cangrejo

Jamón ibérico con AOVE y rúcula



Sandwiches pan blanco



Empanadas de hojaldre

Empanadas

¿Cómo las hacemos ?

Primero elaboramos el hojaldre, después hacemos el relleno y por último las horneamos.

Atún con pisto	18,00€	Pollo a la carbonara	25,00€
Bacon con Queso Cheddar	20,00€	Carne a la boloñesa	28,00€
Jamón y Queso	20,00€	Bacalao, manzana y pasas	30,00€

Cremas y Sopas caseras

Salmorejo Gazpacho Vichyssoise Calabaza Consomé
1 Litro 15,00€

Croquetas

Croquetas con leche de caserío

Boletus
Jamón Ibérico
Chipirón en su tinta
Bacalao
Gambón

250g - 10,00€
500g - 25,00€



Mini Hamburguesas

Clásica **Carne de Buey**
Queso cheddar, bacon, lechuga y salsa de mostaza

Ibérica **Carne de Ternera**
Queso manchego, jamón ibérico, lechuga y tomate y aceite de oliva virgen

Continental **Carne de Ternera**
Queso cheddar, huevo frito, bacon, lechuga y ketchup

Francesa **Carne de Ternera**
Queso brie, bacon, tomate, lechuga, salsa de mostaza de Dijon

Thai **Carne de Ternera**
Queso de cabra , pimienta roja, cebolla roja y salsa de curry

Queso Cabra **Carne de Pollo**
Queso de cabra, cebolla caramelizada, cilantro, especias y crocanti de cacahuètes

Vegana **Garbanzos y tofu**
Champiñones, tomate, pimienta y cúrcuma (60,00€)

PVP: 55€ Incluye: 20ud
Los panecillos los elaboramos con nuestra receta secreta!!



Mini Hamburguesas



Aperitivos Fiesta

BANDEJAS

Aperitivos Frios

Brocheta de mozzarella

con tomate Cherry y pesto de almendras

Pinchito de tortilla de patata con salsa de ajo negro

Bocadito de jamón ibérico, mango y queso Gorgonzola

Hummus casero de garbanzos al ajo negro con crudités

Brochetita de Cheddar y jamón italiano a la trufa

Vasito de salmorejo casero

Patatas chips con mejillones y emulsión de escabeche

Tapita de ensaladilla rusa con atún

Trufas queso de cabra al Pedro Ximenez y almendras tostadas

Mini bowl de ensalada de arroz con verduritas

Brocheta de langostino con huevo de codorniz al Pedro Ximenez

Pan de cristal con jamón y AOVE

Rollito de jamón York y queso crema

Costrini con ricota y tapenade de aceitunas negras

Mini ensalada de pollo con salsa César y croutons

Mini bowl con burrata, rúcula y pimientos caramelizados

Mini tosta de queso Idiazabal y anchoa

Bowl de ensalada griega de quinoa y queso feta

Pan bao con jamón ibérico y rúcula

Mini bowl con hummus de garbanzos casero y picos camperos

Mini blini con queso y salmón ahumado

Mini sandwich de mascarpone y trufa

Aperitivos calientes

Cestitos de queso de cabra, cebolla caramelizada y polvo de aceituna negra

Solomillitos de pollo a la barbacoa

Gyozas de verduritas con salsa de soja

Brochetas de pollo al estilo Thai con salsa de coco y curry

Brochetas de solomillo con salsa teriyaki

Saquito crujiente de huevo frito con chorizo

Pan bao relleno de pulled pork

Saquito crujiente de morcilla con compota de manzana

Mini crepes de pollo al curry

Pincho de merluza con emulsion de ajo negro

Mini tosta con solomillo, queso Brie y cebolla caramelizada

Aelegir 3 aperitivos
(calientes o fríos)
por bandeja
Total aperitivos: 20ud
PRECIO BANDEJA: 45€

Aperitivos Gourmet

BANDEJAS

Aperitivos Frios

Tabla de quesos gourmet nacionales e internacionales

Chupito de salmorejo con langostino marinado

Carpaccio de ternera con mini brotes, lascas de Parmesano y vinagreta al Jerez

Rollitos de espinacas rellenos de salmón ahumado, rúcula y salsa tártara

Brocheta de langostinos, huevo de codorniz con reducción al Pedro Ximenez

Ensalada de gulas con alioli y teja negra

Crema de remolacha con leche de coco

Pan bao negro con salmon ahumado

Pan de cristal con sardina ahumada

Tortillita de patata con salsa emulsionada de mejillones

Ceviche de lubina con choco y gambas

Tacos de endivia morada rellenos de queso azul y brotes

Pan bao con pollo asado y salsa de mostaza y miel

Mini bowl con burrata con rúcula y pimientos caramelizados

Buñuelos de piquillo rellenos de crema de queso

Mini tosta de mousse de foie con coulis de frambuesa

Tartar de salmón sobre cama de aguacate

Mini lobster roll de cangrejo

Tosta de ventresca con tartar de tomate

Aperitivos calientes

Mini croquetas artesanas de jamón ibérico, boletus o bacalao

Mini hamburguesa de buey con queso y salsa de mostaza

Parmentier de patata con pulpo a feira

Gyozas de langostino con reducción de soja

Saquito crujiente de rabo de toro

Langostinos en tempura de coco

Mini bolws de pollo al curry con arroz y cacahuetes tostados

Pincho de cochinillo asado con su propio jugo

Pan bao con láminas de bacalao y mermelada de piquillos de León

Saquitos crujientes rellenos de gambas al ajillo

Muslito de codorniz Villaroy con alioli suave y romero

Tosta de presa ibérica con salsa Pedro Ximenez

Cazuelita de carrillera al Oloroso con base de arroz (65€)

Cazuelita de rabo de toro con Parmentier de patata (65€)

A elegir 3 aperitivos

(calientes o fríos)

por bandeja

Total aperitivos: 20 ud

PRECIO BANDEJA: 55€



Aperitivos Dulces

BANDEJAS

Pastelitos Artesanos

Petisús de chocolate
Petisús de crema pastelera
Bocaditos de nata
Bocaditos de trufa
Delicias de manzana con hojaldre y crema
Tartaletas Lemmon pie
Tartaletas de crema y frambuesa natural
Tarta de queso casera
Tarta Sacher con chocolate y frambuesa
Tarta Selva negra de nata y trufa
Tarta San Marcos con yema tostada, nata y trufa
Milhojas de nata y canela
Conos de hojaldre rellenos de crema o de chocolate
Cañas de chocolate con almendras rellenas de nata
Conos de chocolate y galleta rellenos de nata
Trufitas de chocolate con virutas de chocolate
Trufitas de chocolate blanco
Tartaletas de frutas
Tartaletas de dulce de leche y nada
Piononos (mini brazo gitano) de crema y frambuesa
Vasitos de mousse de chocolate
Vasitos de mousse de queso y arándanos
Vasitos de nata, fresas y galleta de mantequilla

Mini bollería Artesana

Petit fours de Lotus y galletas
Petit fours de chocolate blanco y canela
Petit fours de limón glaseados
Petit fours de chocolate y almendras tostadas
Surtido de bizcochos glaseados (vainilla, chocolate y carrot cake)
Mini croissants curvos de mantequilla bañados en chocolate
Mini palmeritas bañadas en chocolate negro, blanco o con leche
Mini croissants con diferentes chocolates (tipo Manolitos)
Rollitos de canela
Mini crepes rellenos de dulce de leche o chocolate (2,00€/ud)
Mini gofres con chocolate (2,00€/ud)
Mini croissants rellenos de nata y frambuesas (2,00€/ud)

A elegir 5 tipos por
por bandeja
PRECIO KG: 28,50€



Cocktails





Brochetas de pollo al curry

Cocktail Fiesta

Aperitivos Frios (a elegir 6)

- Surtido de quesos con picos de Jerez
- Salmorejo cordobés con virutas de jamón
- Brocheta de mozzarella y Cherry
- Empanada de hojaldre rellena de atún con pisto
- Rollito de jamón y queso
- Tortilla de patata con emulsión de ajo negro
- Cestito de ensaladilla rusa con atún
- Petit pain de queso Brie, bacon y salsa holandesa
- Petit pain de sésamo con crema de queso y rúcula
- Costrini con ricotta y tapenade de aceitunas
- Mini blini con salmón ahumado y queso
- Mini sandwich de ensalada de huevo
- Pan de cristal con tomate y jamón serrano
- Ensalada griega de quinoa con queso feta

Aperitivos calientes (a elegir 3)

- Croquetas de jamón ibérico
- Mini burgers con queso y salsa de mostaza
- Solomillitos de pollo con salsa de mostaza y miel
- Saquito asado de huevo frito con chorizo
- Saquito de morcilla con compota de manzana
- Gyoza de cerdo y salsa de pimienta de Sichuan
- Pulpo a feira con Parmentier de patata

Postres (a elegir 2)

- Bocaditos de nata
- Trufas de chocolate
- Tartaletas de dulce de leche y nata montada
- Mini tarta Sacher de chocolate y frambuesa
- Cañas con almendras rellenas de trufa

Bebidas

- Agua
- Refrescos normal y zero
- Cervezas con y sin alcohol
- Extra: Botella de vino Rioja o Rueda: 12,50€/ud
- Extra: Servicio de café: 2,00€/persona

Precio de catering: 34,50€/persona
Aperitivos por persona: 12 aperitivos y 2 postres

Cocktail Evento

Aperitivos Frios (a elegir 7)

- Surtido de quesos con Picos de Jerez Crema de Calabaza con leche de coco
- Samorejo cordobés con langostino marinado
- Empanada de hojaldre rellena pollo a la barbacoa
- Petit pain de jamón serrano con tomate Cherry
- Brocheta de langostino con huevo de codorniz al PX
- Mini tosta con tomate, anchoa y albahaca
- Ensalada de pollo y salsa César
- Mini bowl mcon ensalada de arroz y verduritas
- Petit pain de queso azul con nueces
- Saquito de queso de cabra con tomates confitados
- Brocheta de salmon marinado en soja y sésamo
- Pan bao con salmon ahumado y salsa tártara
- Rollito de salmón ahumado y salsa tártara
- Buñuelos de piquillo rellenos de queso

Aperitivos calientes (a elegir 3)

- Croquetas de jamón ibérico
- Mini burgers con queso, bacon y salsa de mostaza
- Solomillitos de pollo con salsa barbacoa
- Mini brochetas de pollo Thai al curry
- Mini bowl de gulas con alioli y teja negra
- Saquito crujiente de gambas al ajillo
- Tacos de merluza con emulsión de ajo negro
- Dyozas de langostinos con salsa de soja clara
- Pulpo a feira con Parmentier de patata



Calabacín asado con langostino

Postres (a elegir 2)

- Bocaditos de nata
- Trufas de chocolate
- Tartaletas de dulce de leche y nata montada
- Mini tarta Sacher de chocolate y frambuesa
- Petisús de crema y/o chocolate

Bebidas

- Agua
- Refrescos normal y zero
- Cervezas con y sin alcohol
- Extra: Botella de vino Rioja o Rueda: 12,50€/ud
- Extra: Servicio de café: 2,00€/persona

Precio de catering: 38,50€/persona
Aperitivos por persona: 14 aperitivos y 2 postres

Cocktail Gourmet 1

Aperitivos Frios (a elegir 7)

Surtido de quesos con uvas y nueces
Jamón ibérico con grisinis de al aceite de oliva
Surtido de ibéricos con picos y regañás negras
Brocheta de langostino con huevo de codorniz al Pedro Ximenez
Crema de Calabaza con coco, curry y queso fresco de cabra
Ceviche de lubina, gambas y choclo
Tosta de mousse de foie con coulis de pera y parmesano
Pan bao con confit de pato y salsa hoisin
Rollito de salmón ahumado con rúcula y salsa tártara
Petit pain de roast beef, pepinillos y salsa de mostaza
Pan de cristal con jamón ibérico, queso parmesano y aceite de oliva virgen extra
Carpaccio de solomillo con lascas de parmesano y rúcula
Pan bao con salmón ahumado, huevas de salmon y salsa de eneldo
Surtido de hummus con crudités
Mini tosta de ventresca, tomate y crujiente de algas
Tartar de salmón con aguacate y teja negra

Aperitivos calientes (a elegir 3)

Mini hamburguesa con queso cheddar, guacamole, pimientos asados y un toque picante
Mini hamburguesa de queso brie, jamón ibérico, tomate, lechuga, pimienta negra y AOVE
Muslito de codorniz Villaroy
Cazuelita de pollo al curry con cacahuètes tostados al pimentón
Langostino en tempura de coco y emulsion de soja
Tosta de bacalao confitado con alioli
Copita de pulpo con Parmentier de patata y parmesano

Postres (a elegir 3)

Mini palmeritas bañadas en chocolate negro
Surtido de trufas de chocolate negro, blanco, de frambuesa
Mini tarta Sacher
Tartaletas lemon pie

Bebidas

Agua, refrescos normales y zero
Cerveza con y sin alcohol
Extra: Botella de vino Rioja o Rueda: 12,50€/ud
Extra: Servicio de cafés: 2,00€/persona

PVP: 55,50€/persona

Mínimo 20 personas

Incluidos por persona: 1 aperitivo y 3 postres

Cocktail Gourmet 2

Aperitivos Frios (a elegir 7)

Surtido de quesos con uvas y nueces
Jamón ibérico con grisinis de pipas al aceite de oliva
Surtido de ibéricos con picos camperos
Brocheta de langostinos con miel, soja y sésamo
Ajoblanco con gambas
Tataki de atún con huevas de pez volador
Pan bao negro con salmón ahumado y rúcula y salsa tártara
Vasito de mousse de foie con coulis de frambuesa y crujiente de pan
Brocheta de sardina ahumada
Trufitas de queso de cabra al PX con almendras tostadas
Taco de endivia morada con crema del Casar y brotes
Mini lobster roll de cangrejo
Petit pain de pastrami, pepinillos y salsa de mostaza
Carpaccio de solomillo con lascas de parmesano y rúcula
Cocktail de langostinos con aguacate y salsa rosa
Mini blinis de hummus de lentejas al pimentón y granada
Tartar de salmon con cama de aguacate
Tartar de atún con salsa de yogur y cebollino

Aperitivos calientes (a elegir 3)

Mini hamburguesa de queso brie, jamón ibérico, tomate, lechuga, pimienta negra y AOVE
Mini hamburguesa de pollo al curry, queso de cabra, bacon ahumado y mayonesa
Carrileras al Oporto con arroz
Cucharita de cochinillo al romero confitado en su jugo
Cazuelita de rabo de toro con arroz basmati
Pulpo a feira con Parmentier de patata

Postres (a elegir 4)

Mini palmeritas bañadas en chocolate negro
Surtido de trufas de chocolate negro, blanco, de frambuesa
Petisús de crema y de chocolate
Mini tartaletas con crema y frambuesa
Mini tarta Sacher o tarta Selva negra

Bebidas

Agua, refrescos normales y zero
Cerveza con y sin alcohol
Extra: Botella de vino Rioja o Rueda: 12,50€/ud
Extra: Servicio de cafés: 2,00€/persona

PVP: 62,50€/persona

Mínimo 20 personas

Incluidos por persona: 15 aperitivos y 3 postres



Cocktail Infantil

Opción 1

Aperitivos Frios (a elegir 3)

Mini sandwiches variados
Tortilla de patata
Croissants rellenos de embutidos
Brioques rellenos

Aperitivos calientes (a elegir 3)

Croquetas de jamón
Hot dogs con ketchup
Mini hamburguesas con queso
Pops de pollo crujiente y salsa barbacoa

Postres (a elegir 2)

Conos de chocolate rellenos de nata
Tartaletas de chocolate multicolor

Bebidas

Agua
Refrescos o zumos

PVP: 12,50€/niño

Mínimo 10 niños

Incluidos por persona: 6 aperitivos y 2 postres



Opción 2

Aperitivos Frios (a elegir 4)

Mini sandwiches variados
Mini sandwiches de queso con kikos
Croissants rellenos de embutidos
Pinchitos de tortilla de patata
Croissants de nocilla
Brioques rellenos

Aperitivos calientes (a elegir 3)

Croquetas de jamón
Hot dogs con ketchup
Mini hamburguesas con queso
Nuggets de pollo
Mini pizzas de queso y bacon
Pops de pollo crujiente con salsa bbq
Cucuruchos de patatas fritas

Postres (a elegir 3)

Conos de chocolate rellenos de nata
Tartaletas de chocolate multicolor
Brocheta de chuches
Brocheta de frutas
Palomitas de maíz

Bebidas

Refrescos o zumos
Agua

PVP: 15,50€/niño

Mínimo 10 niños

Incluidos por persona: 7 aperitivos y 3 postres

Candy Tables

Qué te parece una mesa o carrito que endulze a tus invitados, como broche final para un día inolvidable, original y divertido? Cupcakes, cookies, donuts, brownies, batidos, galletas personalizadas..

Mesas de Chuches

Todas las chuches que puedas imaginar con un mismo color.

Conos de chuches personalizados
Brochetas personalizadas
Tartas de chuches de 1, 2 y 3 pisos



Tartas Americanas



Tartas americanas de fondant y smash cakes,
elaboradas de forma artesanal en nuestro obrador de Ajalvir

Elige:

Bizcocho de vainilla o chocolate.

Relleno de crema de mantequilla, dulce de leche, chocolate o mermelada.

Decorada como más te guste.

Tartas y Mousses



Sacher

Bizcocho de chocolate, relleno de trufa y mermelada de frambuesa, bañada en chocolate negro

28,50€



Manzana

Base de sablé de mantequilla con crema pastelera y compota de manzana

28,00€



Tarta de Queso

Base de sablé con mantequilla y crema de queso

28,50€



Bombón Leche

Base de bizcocho blanco, nata montada, trufa y baño de chocolate con leche

30,00€



Selva Negra

Bizcocho de chocolate, relleno de nata y trufa y láminas de chocolate

28,50€



Yema Tostada

Bizcocho blanco relleno de nata, trufa y yema natural tostada

28,50€



Milhojas de Frambuesas

Capas de hojaldre con nata, crema pastelera y frambuesas, fresas de temporada o fruta variada

42,00€



Mousse Oreo

Base de galletas Oreo crujiente, mousse de Oreo y galletas Oreo trituradas

28,50€



Mousse Frambuesa

Base de bizcocho, mousse de frambuesas silvestres y baño de gelatina natural de frambuesas

28,50€



Mousse 3 Chocolates

Base de bizcocho de chocolate, mousse de chocolate blanco, negro y chocolate con leche

30,00€



Mousse Yogur y frutas

Base de bizcocho, mousse de yogur y baño de gelatina natural de mango con fruta natural

28,50€



Mousse Arándanos

Base de bizcocho, mousse de queso con arándanos silvestres y baño de gelatina natural de frutos rojos

28,50€

Mini Pastelitos

Bocaditos de nata
Petisús de crema, chocolate o café
Delicias de manzana
Senegales de chocolate con avellanas
Tartaletas de limón y merengue
Trufas de chocolate negro, blanco, fresa, limón o café
Borrachos con nata
Mini tarta Sacher
Mini tarta Selva negra
Milhojas de nata y canela
Tartaletas de frutas
Lemmon pie
Vasitos de mousse de Oreo
Vasitos de mousse de chocolate

Y MUCHOS MÁS...

PRECIO POR BANDEJA: 28,50€

A elegir 5 mini pastelitos por bandeja



Condiciones Generales

SERVICIO DE CATERING INCLUYE

Aperitivos y bebidas, transporte, menaje, montaje, servicio de camareros durante 3 horas y recogida.

Los Cocktails están presupuestados para un mínimo de 20 personas.

A los precios de los Cocktails y Servicios de catering se les añadirá el 10% de IVA.

El transporte incluido será para las localidades de Paracuellos de Jarama y un máximo de 15 km alrededor (consultar precio para otras distancias).

Los aperitivos de este catálogo pueden variar, consultar con nuestro Obrador

Nuestra empresa no se hace responsable de los posibles daños y perjuicios ocasionados por las condiciones meteorológicas.

En caso de cancelación del servicio por parte del cliente, éste deberá comunicárnoslo por escrito al correo electrónico info@fastcatering.es con 15 días de antelación para no derivar en la obligación del pago total del servicio contratado.

Para realizar la reserva se solicita el pago del 50% del importe del servicio en el momento de la confirmación y el resto del pago se realizará 10 días antes de la celebración del evento.

Consultar precios para Navidad, del 24 de Diciembre al 6 de Enero

PRECIOS VIGENTES de Noviembre 2024 a Noviembre 2025

info@fastcatering.es
91 884 87 96

www.fastcatering.es



www.fastcatering.es

✉ info@fastcatering.es

☎ 91 884 87 96

C/ Segovia, 6, Pol.Ind. Soria - 28864 Ajalvir (Madrid)