



## Ejemplos Caterings Airstream

### Eventos a partir 70 personas

#### CATERING AMERICANO

Hamburguesas gourmet, carne bio 220g y pan artesanal

##### **Burger a la cabra**

220g de carne, queso de cabra crujiente, pimientos del patrón, cebolla crujiente, salsa de mostaza y tomate confitado

##### **Burger al vuelo.**

220 de carne, foie gras crujiente, Cebolla caramelizada y mermelada frutas del bosque

##### **Swiss Burger 220 g**

Hamburguesa de ternera 100%, cheddar, roquefort, cebolla, bacon y salsa de Dijon.

##### **Burger super long**

220 g de carne, rúcula, tomate cherry, cebolla caramelizada, pepinillo, salsa americana

##### **Salchichas auténticas alemanas**

Super Frankfurt

Tirolesa

Cervela

Patatas fritas

Bebidas ,cerveza, agua ,cola Fanta etc....

#### CATERING ASIATICO

##### **Fideos a la huerta**

Fideos fritos con tofu y verdura de la temporada, salsa tepan Yaqui y curry

##### **Fideos tres delicias**

Fideos fritos con verduras de temporada, gambas, carne de ternera y salsa tepan Yaqui

##### **Fideos de campo**

Fideos fritos, virutas de ternera, verdura, setas de temporada, salsa tepan yaqui

#### SOPAS ASIATICAS

##### **Sopa al yaky**

Caldo de ternera, salsa soja ,pollo, fideos, verdura de huerta, tofu, huevo y cebollino

##### **Sopa al tay**

Caldo de ternera, salsa soja, pollo ,fideos, verdura de la huerta, gambas, cebollino

##### **Sopa yaky soba**

Caldo de ternera y pollo, salsa soja, virutas de ternera, verdura de temporada, cebollino

Bebidas, cerveza, agua



## Ejemplos Caterings Airstream

Eventos a partir 70 personas

### CATERING MEXICANO

#### NACHOS

Con carne picada, queso cheedar, tomate, guacamole, jalapeño, salsa de queso Filadelfia

#### Tacos de ternera

Virutas de ternera, tomate, verdura, salsa de requesón

#### Tacos de pollo

Virutas de pollo, verdura, cebolla, guacamole, tomate, salsa de requesón

#### Burritos

De pollo, rucula, aguacate, tomate, menta, queso Filadelfia

#### Burrito

Virutas de ternera, verdura de temporada queso cheda, salsa requesón

Bebidas, cerveza, agua, cola, Fanta etc

### MENÚ DEGUSTACIÓN

Mini hamburguesas gourmet con cebolla caramelizada, mermelada de tomate y queso de cabra

Rissoto de ceps con soufflé de parmesano y virutas de requesón

Sandwich calientes con sobrasada i queso crujiente .salmon

Sandwich fríos de salmón con pepino, queso fresco y mostaza noruega

Croquetas de pollo y jamón con crujiente de corn flakes

Patatas bravas con espuma de pimentón

Tortilla de patatas con cebolla poché

Jamon jabugo con pan con tomate

Bebidas ,cerveza, agua, cola Fanta, VINO, etc.....

\*Posibilidad de cambio de algunos de los platos para hacer algo de temporada





## Ejemplos Caterings Airstream

**Eventos a partir 70 personas**

### **MENÚ DEGUSTACIÓN GOURMET**

Focachas con base de mini pizzas de tomate y albahaca con piñones

Rissoto de ceps y queso parmesano

Mini hamburguesas con cebolla caramelizada y confitura de tomate

Croquetas de pollo con jamón

Libritos tostados de jamón jabugo y queso brie

Libritos tostados de sobrasada y queso

Cebiche de Salmon y cilantros

Pincho de tomate cherry confitado con mozzarella y salsa pesto

\*Dos piezas mas según mercado

Bebidas ,cerveza, agua, cola Fanta, VINO, etc.....

### **MENÚ DEGUSTACIÓN COCINAS VARIADAS**

Nachos con queso y chiles

Burritos de ternera especiales

Empanadillas yaki gyoza

Nigiri Sushi variados

Maki variado

Fideos de arroz con verduras y gambas

Tarrinas de Ramen individuales

Mini burger de Buey

Rissoto de ceps

Tapa de tortilla gourmet

Los desplazamientos y montajes se valorarán dependiendo del número de comensales y la distancia de desplazamiento.

Elementos que intervienen en el precio de un catering:

**Número de comensales.**

El precio está estrechamente ligado al número de comensales. Los costes de preparación y servicio se abaratan cuando se alcanza un número óptimo, el cual suele rondar las 25 personas. Por debajo de éste, el precio se puede elevar; pero si el grupo es demasiado grande también afecta negativamente al precio, ya que se requiere también un número elevado de personal para atender bien a todos los clientes.

**Cantidad de comida y bebida**

La cantidad de platos y el tiempo que requieran para la elaboración afectan al precio por persona del catering. No es lo mismo un gran banquete, con platos especiales, donde haya un primer plato, un segundo, en ocasiones hasta tercero y postre, que un picoteo donde se sirven viandas en varios platos de degustación.

**Calidad de los productos.**

Los costes que tiene la propia materia prima inciden de forma directa en el presupuesto final del catering. La calidad de los ingredientes es fundamental. Una forma de abaratar el precio del catering es elegir platos con productos de temporada y de la zona.

**Personal de servicio.**

El número de camareros de sala que se necesitan es directamente proporcional al número de comensales y a la cantidad de comida a servir. En este punto no debemos escatimar gastos, ya que podríamos empeorar la calidad del servicio y es una de las cosas que más aprecian los clientes.