

# SAN LORENZO

## Catering Gourmet

**SAN LORENZO CATERING GOURMET**  
Tel 981 552 725 620 093 093 [catering@pazodesanlorenzo.com](mailto:catering@pazodesanlorenzo.com)

**PALACIO DE CONGRESOS DE SANTIAGO**  
Tel 981 519 988 [info@palaciosantiago.com](mailto:info@palaciosantiago.com)

2019



## CAFÉS

### **Pausa café A**

*(Duración de 30 minutos. Servicio ofrecido con material desechable)*

Café, leche y descafeinado

Infusiones: té negro, verde y rojo,  
menta-poleo, manzanilla

Agua mineral

Pastas de té artesanas

4,20 €/pax

Vajilla de porcelana y cristal: 1€/pax.

### **Pausa café B**

*(Duración de 30 minutos. Servicio ofrecido con material desechable)*

Café, leche y descafeinado

Infusiones: té negro, verde y rojo,  
menta-poleo, manzanilla

Agua mineral

Mini croissants o Mini napolitanas

Zumo de naranja envasado

5,40 €/pax

Vajilla de porcelana y cristal: 1€/pax.

### **Opciones para integrar en los cafés**

Pastas de té: 0,50€/pax

Bocaditos de bizcocho artesano de nata: 0,75€/pax

Mini muffins: 0,90€/pax

Mini croissants: 1€/pax

Mini napolitanas: 1€/pax

Bocaditos de brownie: 1€/pax

Bocaditos de tarta de Santiago: 1,55€/pax

Surtido de minibollería: 1,65€/pax

Pan artesano con tomate y aceite de oliva virgen: 1,55€/pax

Mini sándwiches: 1,55€/pax

Mini brocheta de fruta fresca: 1,65€/pax

Pulga de ibérico: 1,95€/pax

Pulgas de embutido: 1,75€/pax

Zumo de naranja envasado: 0,60 €/pax

Zumo de naranja y zumo de piña envasados: 0,80€/pax

Zumo de naranja natural: 2€/pax

Refrescos: 0,90€/pax

Precios sin Iva.

Estos servicios se ofrecen con material desechable y para self service, con apoyo de camareros para reposición y recogida.

Servicio de pie con distribución del género en mesas de apoyo.

Todas las opciones seleccionadas para integrar en el café, deberán ser solicitados para el mismo número de personas de la pausa café contratada.

Los precios facilitados son válidos para un número mínimo de 50 asistentes, para grupos inferiores se aplica un suplemento de 80€ + iva

Para cafés permanentes consulte presupuesto.



## CAFÉS

### **Alquiler de cafetera nespresso y servicio de termos**

Alquiler de máquina nespresso: 30€/día

Cápsulas: 0,76€/unidad

Termo de café de 2 litros: 12€

Termo de leche de 2 litros: 10€

Vasos de parafina (100 unidades): 10€

Paletinas de plástico (100 unidades): 5€

Bandejas de 100 sobres de azúcar: 14€

Litro de agua: 3€

Botellín de agua de 33cl: 1 €

Bandeja de pastas: 12€

Bandeja de bizcocho de nata/chocolate: 14€

Bandeja de mini bollería: 16€

Jarra de zumo de naranja natural: 20€

Bandeja de quesos: 32€

Bandeja de jamón: 27€

Bandeja de mini emparedados variados: 36€

Suplemento por servicio con vajilla de porcelana y cristal: 1€/pax.

### **Servicio de café permanente**

Solicite presupuesto en función de las necesidades específicas del evento.

### **Servicio de café ejecutivo**

(Salas de prensa, ponentes, junta directiva...).

Solicite información para un servicio personalizado.



## APERITIVOS

### **Aperitivo Sencillo A**

*(Duración de 30 minutos. No sustituye un almuerzo o una cena)*

Tosta de jamón de Teruel con su tomate y aceite virgen  
Empanada artesana gallega  
Volován de crema de atún con pimiento confitado  
Hojaldre de salchicha  
Canapé de crema ligera de queso con tomate  
Patatas chip  
Olivas aliñadas

Vino blanco y Vino tinto  
Aguas, cervezas y refrescos variados  
14,10€/pax

### **Aperitivo B**

*(Duración de 30 minutos. No sustituye un almuerzo o una cena)*

Tosta de jamón de Teruel con su tomate y aceite virgen  
Empanada artesana gallega  
Brocheta de queso y cherry con albahaca  
Hojaldre de Salchicha  
Canapé de crema ligera de queso con tomate  
Volován de crema de atún con pimiento confitado  
Brocheta de pollo con asadillo de pimientos  
Patatas chip  
Olivas aliñadas  
Croquetas artesanas  
Mini albóndigas con envoltura de frutos secos

Vino blanco y Vino tinto  
Aguas, cervezas y refrescos variados  
16,10€/pax

Precios sin Iva.

Servicio de pie con distribución del género en mesas de apoyo.

Los precios facilitados son válidos para un número mínimo de 50 asistentes, para grupos inferiores se aplica un suplemento de 80€ + iva.



## APERITIVOS

### **Aperitivo C**

*(Duración de 45 minutos. No sustituye un almuerzo o una cena)*

- Cuñas de queso acompañadas de picos de pan
- Empanada artesana gallega
- Mejillón en suave escabeche
- Tosta de morcilla con confitura de tomate y frutos secos
- Brocheta de chorizo de Ourense con pan de maíz
- Vasito de hummus con crudités
- Canapé de crema ligera de queso con tomate
- Patatas chip
- Olivas aliñadas
- Croquetas artesanas (2 variedades)
- Cazuelitas de raxo
- Chupito selección del chef
  
- Vino blanco y Vino tinto
- Aguas, cervezas y refrescos variados
- 19,90€/pax

Precios sin Iva.

Servicio de pie con distribución del género en mesas de apoyo.

Los precios facilitados son válidos para un número mínimo de 50 asistentes, para grupos inferiores se aplica un suplemento de 80€ + iva.



## BUFFET-CÓCTEL

### **Buffet-cóctel A**

*(Duración de 90 minutos. Para comida o cena)*

- Quesos variados con uvas, nueces y miel
- Mejillón en suave escabeche
- Mini baguette de jamón con tomate y aceite de oliva
- Tortilla de Betanzos con pimientos
- Mini sándwiches variados
- Tosta de mousse de foie
- Brocheta de chorizo de Ourense con pan de maíz
- Canapé de Hummus con su aceite y pimentón
- Tosta de jamón asado
- Volován de crema de atún con pimiento confitado
- Bombón de Queso de O Cebreiro con reducción de Módena y membrillo
- Cazuelitas de ensaladilla
  
- Croquetas artesanas de jamón
- Crujientes de chicharrón
- Brocheta de pollo braseado con vegetales
  
- Para autoservicio:  
Marmita de caldo gallego en crema  
Arroz meloso con frutos del mar
  
- Dados de tarta de Santiago
- Natillas en vasito
- Biscocho de chocolate
- Brochetas de fruta de temporada
  
- Vino blanco y Vino tinto
- Agua, cerveza y refrescos variados
- Café e infusiones

25,50€/pax

Precios sin Iva.

Servicio de pie con distribución del género en mesas de apoyo.

Los precios facilitados son válidos para un número mínimo de 50 asistentes, para grupos inferiores se aplica un suplemento de 80€ + iva.



## BUFFET-CÓCTEL

### **Buffet-cóctel B**

*(Duración de 90 minutos. Para comida o cena)*

Tablas de embutidos variados  
Salpicón en cucharita  
Empanada artesana gallega (2 variedades)  
Bocaditos de tortilla y espinacas  
Emparedados variados  
Tosta de morcilla con confitura de tomate  
Brocheta de queso y uva  
Canapé de crema de mejillón  
Tosta de pollo con mostaza de Dijon y rúcula  
Montadito de ventresca con asadillo de pimientos  
Bombón de queso con envoltura de aceituna negra y cebollino  
Cazuelita de ensalada de quinoa

Croquetas artesanas de choco  
Delicias del mar con muselina de alioli y pimentón dulce  
Brocheta de ternera con vegetales braseados

Para autoservicio:  
Marmita de crema de calabaza  
Ragoût de ternera con patatitas

Dados de Brownie  
Vasito de arroz con leche  
Pastel de queso  
Brochetas de fruta de temporada

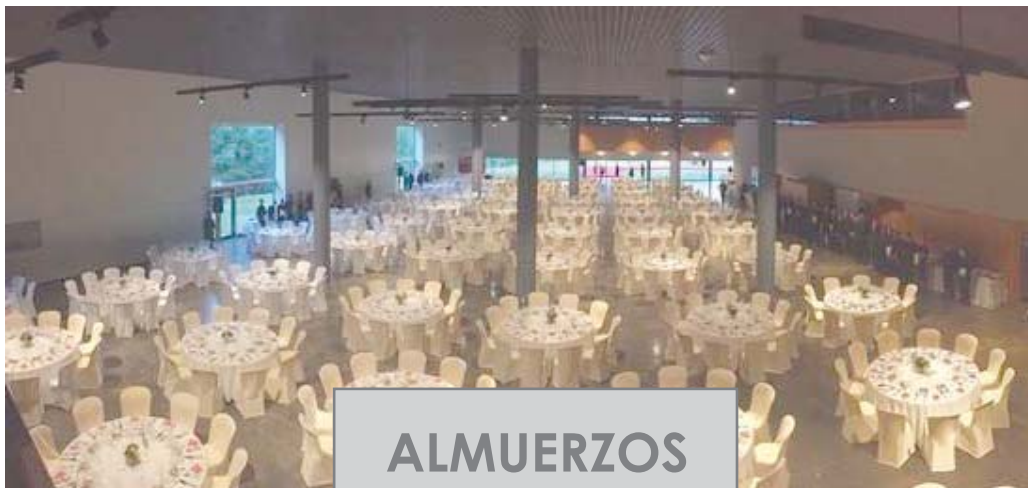
Vino blanco y vino tinto  
Agua, cerveza y refrescos variados  
Café e infusiones

28,60€/pax

Precios sin Iva.

Servicio de pie con distribución del género en mesas de apoyo.

Los precios facilitados son válidos para un número mínimo de 50 asistentes, para grupos inferiores se aplica un suplemento de 80€ + iva



## ALMUERZOS DE TRABAJO

### **Almuerzo de trabajo**

*(Duración de 2 horas)*

Para la confección del menú se deberá seleccionar un primero, un segundo y un postre, que será el que se servirá a todos los asistentes

#### **Primeros**

Ensalada de ventresca con asadillo de pimientos y vinagreta  
Ensalada fría de bacalao con vinagreta balsámica  
Taboulé de quinoa con cítricos y menta  
Crema de verduras de temporada  
Caldo Gallego

#### **Segundos**

Salmón en crema de guisantes y selección de vegetales  
Bacalao con su ragoût de calamares  
Merluza en salsa al horno con salteado de guisantes  
Jarrete de ternera con guarnición vegetal  
Carrillera con reducción de vino tinto y patatitas

#### **Postres**

Tarta de San Marcos con muselina de tofe  
Semifrío de queso con cinta de frutos rojos  
Tradicional tarta de tres chocolates  
Bizcochito de manzana con coulés de fruta  
Macedonia de fruta de temporada

#### **Bodega**

Agua, cerveza y refrescos variados  
Café e infusiones

24,10€/pax

#### **Suplemento de bodega**

Vino blanco y vino tinto: 1,80 €/pax

Precios sin Iva.

Servicio en mesas redondas ( de 10/12comensales) para almuerzo o cena

Los precios facilitados son válidos para un número mínimo de 50 asistentes, para grupos inferiores se aplica un suplemento de 80€ + iva





## ALMUERZOS BUFFET

### **Almuerzo buffet 1**

*(Duración de 2 horas)*

Vegetales para autoservicio: lechuga, tomate, cebolla, olivas, espárragos, atún, remolacha, rúcula, maíz, zanahoria, pepino,...

Ensalada de queso fresco y manzana con vinagreta de frutos secos

Ensaladilla rusa

Embutidos variados

Selección de patés

Marmita de crema de verduras

Croquetas artesanas

Lasaña de la huerta con crema de pimientos confitados

Arroz meloso con frutos del mar

Salmón en crema de guisantes

Ragoût de ternera gallega con patatitas y vegetales

Dados de brownie

Vasitos de macedonia

Chupitos de natillas artesanas

Frutas variadas

Yogur

Vino blanco y vino tinto

Aguas, cervezas y refrescos variados

Café e infusiones

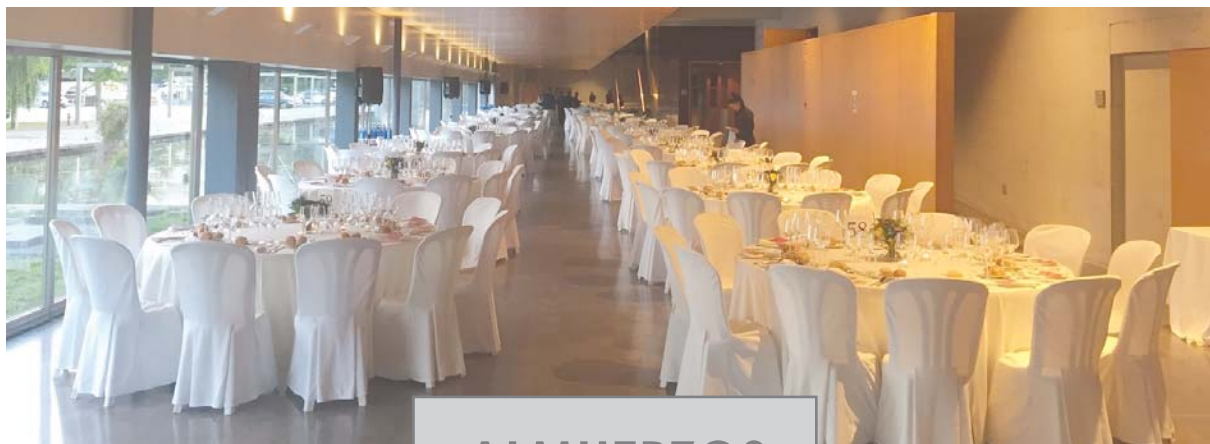
29,70€/pax

Precios sin Iva

Buffets centrales de self service con apoyo de camareros solo para reposición y recogida.

Mesas redondas (hasta 12 comensales). Servicio para almuerzo o cena.

Los precios facilitados son válidos para un número mínimo de 80 asistentes, para grupos inferiores se aplica un suplemento de 80€ + iva



## ALMUERZOS BUFFET

### **Almuerzo buffet 2**

*(Duración de 2 horas)*

Vegetales para autoservicio: lechuga, tomate, cebolla, olivas, espárragos, atún, remolacha, rúcula, maíz, zanahoria, pepino,...

Ensalada verde con asadillo de pimientos y bacon

Ensalada de legumbres

Embutidos variados

Selección de patés

Marmita de crema de calabacín

Croquetas artesanas

Pasta con setas y ricotta

Arroz con verduritas de temporada y conejo

Marmitako de atún con patatitas

Estofado de pollo a la jardinera con asadillo de patatas

Dados de tarta San Marcos

Vasitos de macedonia

Chupito de arroz con leche

Frutas variadas

Yogur

Vino blanco y vino tinto

Aguas, cervezas y refrescos variados

Café e infusiones

29,70€/pax

Precios sin Iva

Buffets centrales de self service con apoyo de camareros solo para reposición y recogida.

Mesas redondas (hasta 12 comensales). Servicio para almuerzo o cena.

Los precios facilitados son válidos para un número mínimo de 80 asistentes, para grupos inferiores se aplica un suplemento de 80€ + iva



## ALMUERZOS BUFFET

### **Almuerzo buffet 3**

*(Duración de 2 horas)*

Vegetales para autoservicio: lechuga, tomate, cebolla, olivas, espárragos, atún, remolacha, rúcula, maíz, zanahoria, pepino,...

Ensalada de pollo braseado y brotes de temporada

Ensalada de pasta

Embutidos variados

Patés variados

Marmita de crema de puerro y patata

Croquetas artesanas

Canelones de ternera con fundido de queso

Arroz negro con virutas de calamar

Merluza guisada con salteado de guisantes

Jamón asado con pimientos rojos y patatitas

Dados de tarta selva negra

Vasitos de macedonia

Chupito de mousse del chef

Frutas variadas

Yogur

Vino blanco y vino tinto

Aguas, cervezas y refrescos variados

Café e infusiones

29,70€

Precios sin Iva

Buffets centrales de self service con apoyo de camareros solo para reposición y recogida.

Mesas redondas (hasta 12 comensales). Servicio para almuerzo o cena.

Los precios facilitados son válidos para un número mínimo de 80 asistentes, para grupos inferiores se aplica un suplemento de 80€ + iva



## BOLSAS PICNIC

### Bolsa picnic 1

Baguette (seleccionar una)  
Sándwich (seleccionar uno)  
Pieza de fruta  
Yogur bebible  
Botella de agua mineral  
11,75€/pax

### Bolsa picnic 2

Baguette (seleccionar una)  
Sándwich (seleccionar uno)  
Bol de ensalada (seleccionar una)  
Pieza de fruta  
Yogur bebible  
Botella de agua mineral  
14,65€/pax

#### Baguette de:

Jamón con tomate y aceite de oliva  
Queso manchego con tomate rallado  
Ventresca con pimiento  
Salmón con crema de queso  
Rosbif con mostaza y rúcula  
Lomo ibérico con lechuga y queso  
Pavo con tomate natural

#### Sándwich de:

Salmón con crema de queso y alcaparras  
Crema de atún con pimiento confitado  
Pollo con mostaza de Dijon y rúcula  
Pavo y queso con tomate natural  
Paté de pimienta con lechuga iceberg  
Vegetal

#### Bol de ensalada de:

Ensaladilla rusa  
Ensaladilla de pasta  
Ensalada de arroz con atún  
Ensalada de quinoa con menta y cítricos  
Ensalada de garbanzos con vinagreta  
Cuscús con atún y pimientos

#### Suplementos para bolsas picnic

Baguette adicional: 2,5€/pax  
Sándwich adicional: 2€/pax  
Bol de ensalada: 2,90€/pax  
Yogur bebible adicional: 1,20€/pax  
Pieza de fruta adicional: 1€/pax  
Porción de tarta de almendra: 2,25€/pax  
Porción de brownie: 2€/pax  
Barrita de cereales o chocolatina: 1,70€/pax  
Chicle: 0,50€/pax  
Sustituir agua por refresco: 0,70€/pax  
Refresco o zumo envasado: 1,20€/pax

Precios sin Iva.

La bolsa incluye en su interior servilla de papel y cubiertos desechables (cuando lleve ensalada).

El servicio se facilita depositando las bolsas picnic para autoservicio en el punto que indique el cliente.

En caso de necesitar camarero para la entrega de las bolsas picnic, el suplemento es de 115€ por camarero (1/2 jornada, máximo de 4 horas).

El catering facilita papeleras para que cada asistente pueda depositar su bolsa, en caso de necesitar camarero para la recogida posterior se aplicará suplemento de limpieza.

Los precios facilitados son válidos para un número mínimo de 50 asistentes, para grupos inferiores se aplica un suplemento de 80€ + iva.



## Condiciones de los servicios

Los servicios están sujetos a la disponibilidad de espacios en el Palacio de Congresos y Exposiciones de Galicia.

Precios sin Iva.

Confirmación de los menús y número aproximado de pax:  
10 días antes del evento, se facilitará una cifra aproximada de comensales.  
La confirmación definitiva deberá realizarse 5 días laborables antes del servicio.  
Esta cifra podrá variar en un 5% máximo entre ambas confirmaciones.

En caso de no recibir confirmación en el plazo indicado, no se podrá garantizar el servicio.

Consulte condiciones de pago.

Si el inicio del servicio se retrasa en más de 1 hora con respecto al horario acordado se aplicará un suplemento de 1,50€ + iva/ pax

En caso de paralización o interrupciones del servicio motivadas por actuaciones o intervenciones de algún tipo, deberá de notificarse previamente al catering para consultar su viabilidad ya que esto podrá afectar además al precio negociado del servicio.

Solicite alternativas para menús especiales.



PALACIO DE  
CONGRESOS  
E  
EXPOSICIÓN  
DE GALICIA