



SAN LORENZO

Catering Gourmet

Servicios de catering adaptados a las normas y prescripciones
higiénico sanitarias de prevención frente al Covid.
De acuerdo a la normativa en vigor.

SAN LORENZO CATERING GOURMET
Tel 981 552 725 620 093 093 catering@pazodesanlorenzo.com

PALACIO DE CONGRESOS DE SANTIAGO
Tel 981 519 988 info@palaciosantiago.com



CAFÉS

Servicio para Pausa Café

Café, leche y descafeinado.

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

Agua mineral

Minibollería (3 unidades/pax)

Mini muffin (2 unidades/pax)

Paletina

Azucarillo

Servilleta de papel

Este servicio se ofrece asistido por camarero que facilitará el producto a cada cliente. Existe la opción de realizar este servicio haciendo entrega de productos en bolsa kit individual.

6,7 €/pax

La duración de este servicio está contemplado para 30 minutos de duración.

Opciones para agregar en el kit básico

Pastas de té: 1€/pax

Bocaditos de bizcocho artesano de nata: 1€/pax

Mini croissants: 1,25€/pax

Mini napolitanas: 1,25€/pax

Bocaditos de brownie: 1,25€/pax

Bocaditos de tarta de Santiago: 1,85€/pax

Barrita de cereales o chocolatina: 1,70€/pax

Pan artesano con tomate y aceite de oliva virgen: 2,20€/pax

Mini sándwiches: 1,90€/pax

Vasito de fruta fresca variada: 2,20€/pax

Pulga de ibérico: 2,15€/pax

Yogur bebible adicional: 1,20€/pax

Pulgas de embutido: 1,90€/pax

Zumo de naranja, de melocotón o de piña envasado: 1 €/pax

Zumo de naranja natural: 2,50€/pax

Refrescos: 1€/pax

Precios sin Iva.

Todas las opciones seleccionadas para integrar en el café, deberán ser solicitadas 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.



APERITIVOS

Aperitivo A

*(Duración de 30 minutos. Asistido por camareros.
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
17,85€/pax

Aperitivo B

*(Duración de 30 minutos. Asistido por camareros.
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
19,85€/pax

Precios sin Iva.

Todos los servicios serán asistidos por personal.

El gel hidroalcohólico estará presente en distintos puntos del servicio. El personal trabajará con mascarilla.

Se realizará desinfección para cada servicio de todos los espacios, mobiliario y menaje.

Aperitivos en monodosis, aperitivos de bocado, menajes desechables...

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. Asistido por camareros.
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
 23,65€/pax

Precios sin Iva.

Todos los servicios serán asistidos por personal.

El gel hidroalcohólico estará presente en distintos puntos del servicio. El personal trabajará con mascarilla.

Se realizará desinfección para cada servicio de todos los espacios, mobiliario y menaje.

Aperitivos en monodosis, aperitivos de bocado, menajes desechables...

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
Bizcocho de chocolate
Brochetas de fruta de temporada

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

29,50€/pax

Precios sin Iva.

Líneas de buffet o puestos asistidos por personal.

Aperitivos en monodosis, aperitivos de bocado, menaje desechables... Todos los servicios serán asistidos por personal.

El gel hidroalcohólico estará presente en distintos puntos del servicio. El personal trabajará con mascarilla.

Se realizará desinfección para cada servicio de todos los espacios, mobiliario y menaje.

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



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

32,60€/pax

Precios sin Iva.

Líneas de buffet o puestos asistidos por personal.

Aperitivos en monodosis, aperitivos de bocado, menaje desechables... Todos los servicios serán asistidos por personal.

El gel hidroalcohólico estará presente en distintos puntos del servicio. El personal trabajará con mascarilla.

Se realizará desinfección para cada servicio de todos los espacios, mobiliario y menaje.

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. Asistido por camareros)

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

26,10€/pax

Suplemento de bodega

Vino blanco y vino tinto: 1,80 €/pax

Precios sin Iva.

Servicio en mesas redondas (de 10 comensales) para almuerzo o cena. Todos los servicios son asistidos por personal, no para autservicio. El gel hidroalcohólico estará presente en distintos puntos del servicio. El personal trabajará con mascarilla.

Se realiza desinfección para cada servicio de todos los espacios, mesas y sillas.

Aperitivos en monodosis, aperitivos de bocado, menaje desechables...

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

(Asistido por camareros. Duración de 2 horas)

Ensalada de queso fresco y manzana con vinagreta de frutos secos

Ensalada de hojas verdes

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

33,15€/pax

Precios sin Iva

Líneas de buffet asistidos por personal.

Aperitivos en monodosis, aperitivos de bocado, menaje desechables...

Servicio en mesas redondas (de 10 comensales) para almuerzo o cena. Todos los servicios son asistidos por personal, no para autservicio.

El gel hidroalcohólico estará presente en distintos puntos del servicio. El personal trabajará con mascarilla.

Se realiza desinfección para cada servicio de todos los espacios, mesas y sillas.

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 2

(Asistido por camareros. Duración de 2 horas)

- Ensalada verde con asadillo de pimientos y bacon
- Ensalada de hojas verdes
- 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

33,15€/pax

Precios sin Iva

Líneas de buffet asistidos por personal.

Aperitivos en monodosis, aperitivos de bocado, menaje desechables...

Servicio en mesas redondas (de 10 comensales) para almuerzo o cena. Todos los servicios son asistidos por personal, no para autservicio.

El gel hidroalcohólico estará presente en distintos puntos del servicio. El personal trabajará con mascarilla.

Se realiza desinfección para cada servicio de todos los espacios, mesas y sillas.

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 3

(Asistido por camareros. Duración de 2 horas)

Ensalada de pollo braseado y brotes de temporada

Ensalada de hojas verdes

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

33,15€/pax

Precios sin Iva

Líneas de buffe asistidos por personal.

Aperitivos en monodosis, aperitivos de bocado, menaje desechables...

Servicio en mesas redondas (de 10 comensales) para almuerzo o cena. Todos los servicios son asistidos por personal, no para autservicio.

El gel hidroalcohólico estará presente en distintos puntos del servicio. El personal trabajará con mascarilla.

Se realiza desinfección para cada servicio de todos los espacios, mesas y sillas.

Los precios facilitados son válidos para un número mínimo de 50 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
13,75€/pax

Bolsa picnic 2

Baguette (seleccionar una)
Sándwich (seleccionar uno)
Bol de ensalada (seleccionar una)
Pieza de fruta
Yogur bebible
Botella de agua mineral
16,65€/pax

Baguette de:

Jamón con tomate y aceite de oliva
Queso manchego con tomate rallado
Ventresca con pimienta
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 pimienta 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

Suplemento camarero:

El servicio de bolsa picnic deberá ser asistido por camarero (no para autoservicio)
1 camarero para entrega de 200 unidades.
115€ por camarero (1/2 jornada, máximo de 4 horas)

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 en el punto que indique el cliente.

El catering facilita papeleras para que cada asistente pueda depositar su bolsa.

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 de pax:

10 días antes del evento, se facilitará la cifra estimada de comensales.
5 días laborables antes del evento se realizará la **confirmación definitiva de la cifra** que **no podrá variar más de un 5% máximo entre ambas**,

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.

Normas y prescripciones higiénico sanitarias

El gel hidroalcohólico y la mascarilla son indispensables.

El gel hidroalcohólico estará presente en los accesos al comedor.

Toma de temperatura a todo el personal que trabaje en el servicio al inicio de la jornada.

El personal trabajará con mascarilla.

Se realizará desinfección para cada servicio de todos los espacios, mobiliario y menaje.

Se proyecta el servicio de forma que se pueda controlar el aforo y la distancia social.

Se diseñan platos y aperitivos en monodosis, aperitivos de bocado, menaje desechables o fácilmente lavable.

Toda la mantelería es lavada a más de 60°C.