



SAN LORENZO

Catering Gourmet

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

2022



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

4,60 €/pax

Vajilla de porcelana y cristal: 1,10€/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

5,80 €/pax

Vajilla de porcelana y cristal: 1,10€/pax.

Opciones para integrar en los cafés

Pastas de té: 0,65€/pax

Bocaditos de bizcocho artesano de nata: 0,85€/pax

Mini muffins: 1€/pax

Mini croissants: 1,10€/pax

Mini napolitanas: 1,15€/pax

Bocaditos de brownie: 1,10€/pax

Bocaditos de tarta de Santiago: 1,70€/pax

Surtido de minibollería: 1,85€/pax

Pan artesano con tomate y aceite de oliva virgen: 1,85€/pax

Mini sándwiches: 1,65€/pax

Mini brocheta de fruta fresca: 1,80€/pax

Pulga de ibérico: 2,10€/pax

Pulgas de embutido: 1,85€/pax

Zumo de naranja envasado: 0,70 €/pax

Zumo de naranja y zumo de piña envasados: 0,90€/pax

Zumo de naranja natural: 2,25€/pax

Refrescos: 1€/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.



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
15,50€/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
17,65€/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
- 21,40€/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

26,75€/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

31,40€/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

26,10€/pax

Suplemento de bodega

Vino blanco y vino tinto: 1,85 €/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

32,65€/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

32,65€/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

32,65€

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
12,9€/pax

Bolsa picnic 2

Baguette (seleccionar una)
Sándwich (seleccionar uno)
Bol de ensalada (seleccionar una)
Pieza de fruta
Yogur bebible
Botella de agua mineral
16,12€/pax

Baguette de:

Jamón con tomate y aceite de oliva
Queso manchego con tomate rallado
Ventresca con pimiento
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: 2,85€/pax
Sándwich adicional: 2,25€/pax
Bol de ensalada: 3€/pax
Yogur bebible adicional: 1,30€/pax
Pieza de fruta adicional: 1,10€/pax
Porción de tarta de almendra: 2,45€/pax
Porción de brownie: 2,10€/pax
Barrita de cereales o chocolatina: 1,85€/pax
Chicle: 0,65€/pax
Sustituir agua por refresco: 0,75€/pax
Refresco o zumo envasado: 1,30€/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 notificarse previamente al catering para consultar su viabilidad ya que esto podrá afectar además al precio negociado del servicio.

Solicite alternativas para menús especiales.

Se debe tener en cuenta que los servicios y tarifas pueden sufrir modificaciones de acuerdo a la normativa en vigor en el momento de la realización de los mismos.

