



SAN LORENZO
Catering Gourmet

TARIFAS AÑO 2023

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

Información para la reserva de espacios:

Palacio de Congresos y Exposiciones de Galicia
c/ Miguel Ferro Caaveiro, s/n.15707 Santiago de Compostela. Tel 981 519 988 . info@palaciosantiago.com

PAUSA CÁFE

PAUSA CAFÉ A

(Duración de 30 minutos)

Café, leche y descafeinado.

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

Agua mineral.

Zumos envasados (2 variedades).

Pastas de té artesanas (3 unidades).

6,75 € /pax

PAUSA CAFÉ B

(Duración de 30 minutos)

Café, leche y descafeinado.

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

Agua mineral.

Zumos envasados (2 variedades).

Mini croissant (3 unidades).

7,5€ /pax

PAUSA CAFÉ C

(Duración de 30 minutos)

Café, leche y descafeinado.

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

Agua mineral.

Zumo de naranja natural.

Mini bollería variada (4 unidades).

9,5€ /pax

Otras opciones para integrar en los cafés:

Dulce:

Pastas artesanas de té: 0,65€ (2/u.)

Minimuffin: 1€ (2/u.)

Minicroissant: 1,15€ (2/u.)

Mininapolitana: 1,20€ (2/u.)

Palmerita de hojaldre: 1,20€ (2/u.)

Mini donut: 1,30 (2/u.)

Minibollería variada: 1,90€ (3/u.)

Bocaditos de tarta de Santiago: 1,85 (2/u.)

Dados de brownie: 1,10€ (2/u.)

Bocaditos de bizcocho artesano: 0,85€ (2/u.)

Mini brocheta de fruta de temporada: 2,10€ (1/u.)

Vasos de fruta de temporada: 2,25€ (1/u.)

Salado:

Mini pulga de embutido ibérico: 2,10€ (1 unidad)

Mini pulga de embutido: 1,90 (1 unidad)

Mini emparedados variados: 1,80€ (2 unidades)

Bebida:

Zumo de naranja envasado: 0,85€

Zumo de naranja y de piña envasados: 1,10€

Zumo de naranja natural: 2,5€

Refrescos cola, naranja y limón: 1€

Estación de aguas aromatizadas: Consultar.

Características del servicio:

- Servicio para **mínimo 60 asistentes**, para grupos inferiores consulte tarifa. Los elementos opcionales deberán contratarse también para el total de asistentes.
- Este servicio se ofrece con **material desechable y para self-service**, con apoyo de camareros para reposición y recogida.
- Suplemento con vajilla de porcelana: 1,10€ /pax.
- Solicite alternativas para menús especiales.

Observaciones del servicio:

- Los servicios están sujetos a la disponibilidad de espacios asignados por el palacio de congresos al cliente.
- **Duración** de 30 minutos. **Consulte tarifas de ampliación de horario.**
- Si el **inicio** del servicio se retrasa en más de 30 minutos con respecto al horario acordado se aplicará un suplemento de 1,5€ + iva por asistente cada 30 minutos.
- Tarifas con Iva no incluido.

Otras opciones para contratar:

- Este servicio puede ser asistido por camarero. Consulte tarifa.

APERITIVOS

APERITIVO BÁSICO A (Duración de 30 minutos).

No disponible de 13:00 h. a 16:00 h. ni de 19:00 h. a 23:00 h.

Montadito de jamón de Teruel con su tomate y aceite de oliva virgen.

Brocheta de queso y uva.

Bocadito de crema de atún con piquillo confitado.

Mini hojaldre de salchicha.

Canapé de crema de queso con picadillo de cherry.

Patatas chip.

Olivas aliñadas.

Vino blanco y vino tinto.

Agua, cerveza y refrescos variados.

17,60€ /pax

APERITIVO B (Duración de 30 minutos).

Montadito de jamón de Teruel con su tomate y aceite de oliva virgen.

Empanada artesana gallega de nuestro obrador.

Bocadito de crema de atún con piquillo confitado.

Mini hojaldre de salchicha.

Canapé de crema de queso con picadillo de cherry.

Brocheta de pollo con su asadillo de vegetales.

Tosta de xouba con lágrima de pimiento verde.

Patatas chip.

Olivas aliñadas.

Vino blanco y vino tinto.

Agua, cerveza y refrescos variados.

21,60€ /pax

APERITIVO C (Duración de 45 minutos).

Cuñas de queso acompañados de picos de pan.

Empanada artesana gallega de nuestro obrador.

Mejillón en escabeche ligero.

Tosta de jamón asado.

Brandada de bacalao con pimiento confitado.

Canapé de hummus con picadillo de olivas.

Bocadito de ensaladilla rusa.

Molletes de pan con choricitos al vino de Amandi.

Bocadito de crema de atún con piquillo confitado.

Patatas chip.

Olivas aliñadas.

Chupito de mercado (selección del chef).

Croquetas artesanas.

Vino blanco y vino tinto.

Agua, cerveza y refrescos variados.

25,50€ /pax

Características del servicio:

- Servicio para **mínimo 100 asistentes**, para grupos inferiores consulte tarifa. Los servicios deberán contratarse para el total de asistentes.
- **Servicio de pie** con distribución de género en mesas de apoyo.
- Tarifas con Iva no incluido.
- Solicite alternativas de menús especiales.

Observaciones del servicio:

- Los servicios están sujetos a la disponibilidad de espacios asignados por el palacio de congresos al cliente.
- **Duración** de 30 minutos (A y B) y 45 minutos (C). **Consulte tarifas de ampliación de horario.**
- Si el **inicio del servicio se retrasa** en más de 30 minutos con respecto al horario acordado se aplicará un suplemento de 1,5€ + iva por asistente cada 30 minutos.
- Tarifas con Iva no incluido.

BUFFET CÓCTEL A

(Duración de 90 minutos. Para comida o cena)

Tablas mixtas de queso y embutidos.
 Mejillón en escabeche ligero.
 Mini pulga de embutido.
 Tortilla de Betanzos.
 Mini emparedados variados.
 Tosta de mousse de foie.
 Canapé de hummus con picadillo de olivas.
 Tosta de jamón asado.
 Bocadito de crema de atún con pimiento confitado.
 Cazuelitas de ensaladilla.
 Croquetas artesanas.
 Molletes de pan con choricitos al vino de Amandi.
 Brocheta de pollo con vegetales braseados.
Estación para autoservicio de:
 Marmita de crema de caldo gallego.
 Arroz de mercado.
Dulce:
 Bocaditos de tarta de Santiago.
 Bizcocho artesano de chocolate.
 Vasito de natillas.
 Dados de fruta de temporada.

Vino blanco y vino tinto. Cerveza y refrescos variados.
 Café e infusiones

34,50€

BUFFET CÓCTEL B

(Duración de 90 minutos. Para comida o cena)

Tablas mixtas de queso y embutidos.
 Salpicón de mar en cucharita.
 Empanada artesana gallega (2 variedades).
 Bocados de tortilla con chorizo de Ourense.
 Mini emparedados variados.
 Tosta de xouba con lágrima de pimiento verde.
 Canapé de crema de mejillón.
 Brocheta de queso y uva.
 Canapé de pollo con mostaza de Dijón y rúcula.
 Montadito de ventresca con asadillo de pimientos.
 Cazuelita de ensalada de pasta.
 Croquetas artesanas.
 Buñuelos del mar con muselina de alioli y pimentón.
 Brocheta de raxo con vegetales braseados.
Estación para autoservicio de:
 Marmita de crema de calabaza.
 Ragoût de ternera con patatitas.
Dulce:
 Dados de brownie.
 Pastel de queso horneado.
 Vasito de arroz con leche.
 Dados de fruta de temporada.

Vino blanco y vino tinto. Cerveza y refrescos variados.
 Café e infusiones

39,90 €

Características del servicio:

- Servicio para **mínimo 100 asistentes**, para grupos inferiores consulte tarifa. Los servicios deberán contratarse para el total de asistentes.
- Servicio de pie con distribución de género en mesas de apoyo.
- Solicite alternativas de menús especiales.

Observaciones del servicio:

- Los servicios están sujetos a la disponibilidad de espacios asignados por el palacio de congresos al cliente.
- **Duración de 90 minutos. Consulte tarifas de ampliación de horario.**
- Si el **inicio del servicio se retrasa** en más de 30 minutos con respecto al horario acordado se aplicará un suplemento de 1,5€ + iva por asistente cada 30 minutos.
- Tarifas con Iva no incluido.

ALMUERZO DE TRABAJO

Seleccione un primero, un segundo y un postre para el total de asistentes.

Entrantes

Ensalada de ventresca con su asadillo de pimientos y vinagreta.
Pastel frío de Roca con vichisoisse ligera.
Crema de mariscos con picadillo de mar.
Crema de calabaza con su propio salteado.
Tradicional caldo gallego.

Principales

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

Postres

Pastel de tiramisú con lágrima de café.
Tarta cremosa de chocolate blanco.
Mousse de frutos rojos con coulis de menta.
Semifrío de queso con cinta de crema de limón.

Bebida

Agua y refrescos variados.
Café e infusiones.

31,90 €

Otras opciones para integrar en los almuerzos de trabajo:

Suplemento bodega: Vino blanco, vino tinto y cerveza: 2,20€
Aperitivo de cortesía en mesa: 6,6€ (incluye 3 variedades.)
Petit fours acompañando el café: 1,5€
Minutas personalizadas: 0,75€ / unidad.
Centros de mesa naturales: 18€ / unidad. Otras opciones consultar tarifa.

Características del servicio:

- Tarifas válidas para un **mínimo 100 asistentes**, para grupos inferiores consulte tarifa. Los servicios deberán contratarse para el total de asistentes.
- Servicio en mesas redondas (para 10/12 personas) para almuerzo o cena.
- Duración de 2 horas. **Consulte tarifas de ampliación de horario.**

Observaciones del servicio:

- Los servicios están sujetos a la disponibilidad de espacios asignados por el palacio de congresos al cliente.
- Si el **inicio del servicio se retrasa** en más de 30 minutos con respecto al horario acordado se aplicará un suplemento de 1,5€ + iva por asistente cada 30 minutos.
- Solicite alternativas de menús especiales.
- Tarifas con Iva no incluido.

ALMUERZO BUFFET

El almuerzo buffet incluye siempre:

- **Estación de vegetales:** Lechuga, tomate, olivas, espárragos, atún, remolacha, rúcula, maíz, zanahoria, pepino, aceite, vinagres, sal y pimienta.
- **Tablas de embutidos variados:** Lomo, salchichón, chorizo,...
- **Postres:** Fruta de temporada y yogures variados.
- **Bodega:** Vino blanco y vino tinto. Agua, cerveza y refrescos variados. Café e infusiones.

BOL DE ENSALADA DE: (Selección 2)

- Queso fresco y manzana con vinagreta de frutos secos.
- Asadillo de pimientos y bacon.
- Pollo braseado y brotes de temporada.
- Legumbres.
- Pasta con tomate y olivas.
- Bocaditos de patata, atún y judía verde.
- Salmón, espinaca y queso fresco.
- Ensaladilla rusa.

MARMITA DE CREMA DE: (Selección 1)

- Calabaza.
- Vegetales de temporada.
- Crema de caldo gallego.
- Puerro y patata.
- Salmorejo.
- Gazpacho.

ARROZ DE: (Selección 1)

- Vegetales y conejo.
- Negro con virutas de calamar.
- Meloso con frutos del mar.
- Pollo y vegetales.

PASTA: (Selección 1)

- Lazos con setas y ricota.
- Margaritas a la bolognesa.
- Lasaña de la huerta con crema de pimiento confitado.
- Lasaña o canelón de ternera con queso fundido.

PESCADO: (Selección 1)

- Atún en marmitako.
- Merluza guisada con patatitas.
- Salmón en crema de guisantes.
- Lomito de bacalao con ragoût de calamares.

CARNE: (Selección 1)

- Jamón asado con patata cachelo.
- Ragoût de ternera con patatitas.
- Solomillo ibérico con crema de boletus.
- Carrillera ibérica con patatitas.
- Albóndigas de ternera.
- Pollo estofado con vegetales de temporada.

POSTRE:

Selección 1.

- Tarta de Santiago (almendra).
- Tarta de queso horneada.
- Tiramisú.
- Brownie.

Selección 1.

- Arroz con leche.
- Natillas de huevo.
- Crema de chocolate.

39€

Características del servicio:

- **Para un mínimo de 100 asistentes**, para grupos inferiores consulte tarifa. Las opciones detalladas deberán contratarse por el total de asistentes.
- Buffets centrales con apoyo de camareros solo para reposición y recogida. Mesas redondas (para 10/12 personas) para almuerzo o cena.

Observaciones del servicio:

- Los servicios están sujetos a la disponibilidad de espacios asignados por el palacio de congresos al cliente.
- Duración de 2 horas. **Consulte tarifas de ampliación de horario.**
- Si el **inicio del servicio se retrasa** en más de 30 minutos con respecto al horario acordado se aplicará un suplemento de 1,5€ + iva por asistente cada 30 minutos.

Otras opciones para contratar:

- Solicite alternativas de menús especiales.
- Tarifas con Iva no incluido.

BOLSAS PICNIC

Bolsa Picnic 1:

Chapata (seleccionar una).
Emparedado (seleccionar uno).
Pieza de fruta de temporada.
Yogur bebible.
Agua mineral.
Chicle.
Servilleta de papel.
16€

Bolsa Picnic 2:

Chapata (seleccionar una).
Emparedado (seleccionar uno).
Ensalada (seleccionar una).
Pieza de fruta de temporada.
Yogur bebible.
Agua mineral.
Chocolatina.
Servilleta de papel, cubiertos desechables y aliño.
20€

Chapatas:

Jamón con tomate y aceite de oliva.
Queso manchego con aceite de oliva y rúcula.
Ventresca con lechuga iceberg y pimiento.
Rosbif con mostaza.
Lomo embuchado con lechuga y queso.
Pavo y queso con tomate natural.
Pollo braseado con pimiento.

Emparedados:

Crema de atún con pimiento confitado.
Salmón con queso cremoso y alcaparras.
Pollo con mostaza de Dijón y rúcula.
Crema de ensaladilla.
Pavo, queso y tomate.
Paté de pimienta con lechuga iceberg.
Vegetal.

Bol de Ensaladas:

- de pasta con tomate y olivas verdes.
- de arroz con atún.
- de Ensaladilla rusa.
- de quinoa con menta y cítricos.
- de legumbres con vinagreta.
- de cuscús con atún y pimientos.
(Incluye cubiertos desechables y aliño).

Otras opciones a añadir:

Empanada artesana gallega: 4,9€
Chapata adicional: 4,9€
Emparedado adicional: 4€
Bol de ensalada: 4,5€
Pieza de fruta: 1,5€
Porción de tradicional tarta de almendra: 3€
Porción de brownie: 3 €
Chocolatina: 2,5€
Barrita de cereales: 2,75€
Chicle: 0,85€
Refresco: 2,40€
Zumos envasados: 2€

Características del servicio de las bolsas picnic

- Tarifas válidas para un **mínimo 100 asistentes**, para grupos inferiores consulte tarifa. Las opciones detalladas deberán contratarse por el total de asistentes.
- Las bolsas picnic se depositarán en el punto del palacio que indique el cliente.

Observaciones del servicio:

- Los servicios están sujetos a la disponibilidad de espacios asignados por el palacio de congresos al cliente.

Otras opciones para contratar:

- Entrega de bolsa picnic asistida por personal del catering: 100€ por cada 100 bolsas.
- Colocación de mesas redondas y sillas: 2€ /persona.
- **Limpieza:** El catering distribuye papeleras para que los asistentes puedan depositar los residuos y las bolsas. El catering no se hace responsable de la recogida y limpieza de las bolsas que no son depositadas en las papeleras. Si desea suplemento para este servicio solicítelo.
- Si el **inicio del servicio se retrasa** en más de 30 minutos con respecto al horario acordado se aplicará un suplemento de 1,5€ + iva por asistente cada 30 minutos.
- Solicite alternativas de menús especiales.



CONDICIONES DE CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS

- Los servicios están sujetos a la confirmación de la disponibilidad de los espacios en el Palacio de Congresos y Exposiciones de Galicia.
- Las tarifas enviadas son válidas para el año en curso (2023).
- Precios sin Iva.
- En caso de que los horarios de servicio de los eventos contratados fuera alterado por actuaciones, intervenciones, o cualquier otra causa ajena al catering deberá ser indicado con suficiente anterioridad porque esto podrá repercutir en el precio negociado y en las condiciones de prestación del servicio. Como norma general si el inicio del servicio o la duración del mismo se retrasase en más de 30 minutos con el horario acordado, se aplicará un suplemento de 1,50€ + iva por cada nueva media hora.
- El catering dispone de opciones para menús especiales (otras dietas, alergias, intolerancias,..).
- Los servicios deberán contratarse para la totalidad de los asistentes.
- Si el cliente deseara prolongar los servicios mas allá del tiempo de duración estimado deberá consultarlo con el catering, quien indicará en cada caso viabilidad y coste de esa prolongación. Esto se hará siempre bajo aceptación de presupuesto.

Confirmación de cifras de asistentes:

- Entre 30 y 60 días previos a la celebración del evento, se deberá facilitar por escrito una previsión objetiva de la cifra que se va a contratar.
- 10 días laborables antes del inicio del evento, se deberá confirmar por escrito la cifra estimada final para todos los servicios contratados.
- 5 días laborables antes del evento, se realizará la confirmación definitiva por escrito de todos los servicios contratados con sus cifras definitivas, que son las que se tomarán como cifra mínima garantizada para facturación. Esta cifra no podrá variar más de un 5% como máximo con respecto a la facilitada 10 días antes.
- En caso de que no se realicen las confirmaciones en los plazos indicados el catering no podrá garantizar la realización de los servicios.

Calendario de pagos:

- Entre 30-60 días antes del evento: 50% sobre el importe de los servicios estimados.
- 10 días antes del inicio del evento: se deberá completar el pago hasta el 90% del importe de todos los servicios contratados.
- 3 días antes del inicio del evento: Se debe completar el pago hasta el 100% del importe de todos los servicios contratados.