



*Chapoo*

# Catering a medida Profesionales resolutivos

## Coffee break y desayunos



### menú 1

- ✿ Café, zumo de naranja natural, infusiones, leche, batido chocolate y agua
- ✿ 2 piezas de bollería.
- ✿ 2 piezas de galletitas o pastas.



### menú 2

- ✿ Café, zumo de naranja natural, infusiones, leche, batido chocolate y agua.
- ✿ 2 piezas de bollería.
- ✿ 2 piezas de galletitas o pastas.
- ✿ Bocaditos de fruta.



### menú 3

- ✿ Café, zumo de naranja natural, infusiones, leche, batido chocolate y agua.
- ✿ 3 piezas de bollería.
- ✿ 3 piezas de galletitas o pastas.
- ✿ Bocaditos de fruta.
- ✿ Croissants rellenos de chocolate, ibéricos y ensaladas varias.



### menú 4

- ✿ Café, zumo de naranja natural, infusiones, leche, batido chocolate y agua.
- ✿ 3 piezas de bollería.
- ✿ 3 piezas de galletitas o pastas
- ✿ Bocaditos de fruta.
- ✿ Croissants rellenos de chocolate, ibéricos y ensaladas varias.
- ✿ Mini sándwiches variados caseros.

## Lunch tipo vino español



### menú 1

- ✿ Empanada casera de atún.
- ✿ Jamón serrano con picos camperos.
- ✿ Tostadita de tortilla española casera con pimiento de padrón.
- ✿ Sándwiches variados caseros.
- ✿ Croquetitas de jamón.
- ✿ Sticks de morcilla y queso brie.



### menú 2

- ✿ Degustación de queso asturianos con uvas y picos camperos.
- ✿ Cecina de león con almendras tostadas.
- ✿ Mini sándwiches rellenos caseros.
- ✿ Croquetitas de boletus.
- ✿ Medias noches de patés y embutidos.



### menú 3

- ✿ Empanada de carne casera.
- ✿ Tabla de ibéricos.
- ✿ Tabla de quesos asturianos.
- ✿ Croquetitas variadas.
- ✿ Pinchito de tortilla española casera.
- ✿ Sándwiches rellenos variados.
- ✿ Tostadita de ensaladilla rusa.
- ✿ Enrollado de atún y tomate.
- ✿ Tomate cherry y queso feta.
- ✿ Mini palmeritas de chocolate.



## Lunch tipo cóctel



### menú 1

- \* Tabla de ibéricos y queso.
- \* Pinchito de tortilla con pimiento de padrón.
- \* Empanada gallega casera.
- \* Canapés crujientes variados.
- \* Cucharita de bacalao a la portuguesa.
- \* Pinchito de trigueros con bacon.
- \* Sticks de morcilla y queso brie.
- \* Cucharita de pisto manchego con queso feta.
- \* Brocheta de verdura en tempura.
- \* Mini fajita de crujiente de pollo.
- \* Mini hamburguesita con cebolla caramelizada.
- \* Croquetitas de jamón.

### Postres

- \* Cucharita de tarta Sacher.
- \* Brocheta de fruta con chocolate.
- \* Bocaditos de tarta de queso.





## menú 2

- ✧ Tabla de jamón ibérico.
- ✧ Tartaletas rellenas variadas.
- ✧ Brochetas de anchoa, cherry y queso tierno.
- ✧ Bombón de foie con mermelada de manzana.
- ✧ Cucharita de pulpo braseado con crema de patata.
- ✧ Tataki de pez mantequilla con menta y lima.
- ✧ Brocheta de pollo al curry con puerro.
- ✧ Crujiente de solomillo ibérico y cebolla caramelizada.
- ✧ Vasito crema de foie o boletus.
- ✧ Sticks de queso brie y morcilla.
- ✧ Cono de verdura en tempura con salsa romesco.
- ✧ Chucharita de ensaladilla Chapoo.
- ✧ Creps rellenos de pates de aceitunas y huevo.
- ✧ Huevo de codorniz sobre cama de pisto

manchego.

- ✧ Patata revolcona con torreznos y panceta.
- ✧ Croquetas variadas caseras.
- ✧ Samosas al curry.
- ✧ Mini hamburguesitas de buey.

**Postres**

- ✧ Cucharita de tarta Sacher.
- ✧ Brocheta de fruta con chocolate.
- ✧ Bocaditos de tarta de queso.
- ✧ Mini palmeritas de chocolate.
- ✧ Buñuelos rellenos variados.





## menú diario

- ✧ Nuestro restaurante Chapoo se encargará de llevar el menú diario a la oficina o centro de trabajo diariamente.
- ✧ Esta opción esta disponible a partir de 10 personas.
- ✧ Consulte sus múltiples opciones de menús y servicios.
- ✧ Montamos líneas de comida, servimos en comedores privados, cafeterías, centros de negocio, colectividades, etc.
- ✧ El menú consistiría de un primero, un segundo y un postre a elegir entre 3 posibles que irían variando en función del día y que se los facilitaríamos para que los eligieran antes de su elaboración





Los menús expuestos en este documento son ejemplos de los diferentes servicios que podemos realizar y se pueden adaptar según sus necesidades. Una de nuestras directrices es el poder adaptarnos al presupuesto del cliente dando el mejor servicio y calidad. El tiempo de cada servicio dependerá del presupuesto y del menú elegido.

Nos adaptamos a casi cualquier presupuesto dependiendo del tipo de servicio que se solicite:

- ✧ Con o sin servicio de camarero.
- ✧ Con opción de recoger el catering en nuestro local y servirlo usted mismo.

Los servicios de vino español y cóctel llevan incluida la bebida durante el servicio (refrescos, vino, cervezas y agua). Adaptamos los menús a cualquier tipo de alergia alimentaria, celiaquía, lactosa, al huevo, etc.

Todos nuestros servicios incluyen la limpieza del espacio utilizado, la mantelería, cristalería y mobiliario necesario para la realización del evento.



calidad



profesionalidad



flexibilidad



*Chapoo*

**Eddie Anguelov**

Responsable de eventos

Móvil: +34 654 384 601 Teléf.: +34 911 99 98 39

[eventos@restaurantechapoo.com](mailto:eventos@restaurantechapoo.com)

[www.restaurantechapoo.com](http://www.restaurantechapoo.com)