



DOSSIER EVENTOS 2026

Servicio de Catering



CARTA DE DESAYUNOS

BEBIDAS FRÍAS Y CALIENTES

Café

Leche (entera, avellana, soja, sin lactosa)

Infusiones

Agua mineral

Zumo de naranja

DULCES Y BOLLERÍA

Sobaos de Cantabria

Mini croissant de mantequilla

Quesada pasiega

Pastas de té

Cuadrado de brownie

Novedad 2026: Bizcocho casero



SALADOS

Cuadrados de sandwiches variados

Mini panecillos de jamón ibérico con tumaca

Mini panecillos 7 cereales vegetal

Mini panecillos 7 cereales de pavo, lechuga y mayonesa



OPCIONES DE MENÚ Y PRECIO

OPCIÓN 1:

Bebidas + 2 opciones de bollería + 1 opción salada.

Precio: 15€/persona (10% IVA no incluido).



OPCIÓN 2:

Bebidas + 2 opciones de bollería + 2 opciones saladas.

Precio: 18€/persona (10% IVA no incluido).

Condición común: Mínimo 60 personas para incluir servicio de camareros

OBSERVACIONES

- Todos los Coffee Breaks se sirven tipo buffet.
- Opción de desayunos individuales en cajitas.
- Los precios incluyen: traslados, recogida, montaje, mesas, mantelería, decoración floral, menaje y cristalería.
- Recargo por retraso superior a 30 min: 25€/hora por camarero (+21% IVA).
- Para desayunos más elaborados, consultar precios.



CÒCTEL

APERITIVOS FRIOS

Tablas de quesos de Cantabria con frutos secos

Brocheta de tomate cherry, mozzarella y albahaca

Tablas de surtido de ibéricos

Tartaleta de ensaladilla de bonito del Cantábrico

Tosta de sobao con anchoa y confitura de tomate

Amapola rellena de chatka

Amapolo de queso crema, salmón ahumado y aguacate

Tex-Mex de pollo, rúcula y salsa César

Gilda de anchoa, aceituna biba y piparra)

Rollitos de rosbif rellenos de rúcula y mostaza dulce

Mini brioche de rosbif, rúcula y mostaza dulce

Hummus con verduritas crudite



ENSALADAS

Ensalada campera

Ensaladilla de langostinos

Ensalada de tomate (en temporada).

Ensalada de cuscús

Ensalada de pasta con olivada negra y albahaca



APERITIVOS CALIENTES

Croquetas cremosas de jamón

Saquitos rellenos de langostinos con salsa de soja

Cucurucho de rabas

Gyoza de langostinos y jengibre

Piruleta de langostino con salsa marinera

Brocheta de cherry, pollo y bacon en tempura

Mini Burger de ternera, queso cheddar y cebolla caramelizada

Mini brioche de carrillera en su jugo

Mini cachapa de carne mechada

Mini pan de pita relleno de carne

Mini pan bao de pollo al curry



Observaciones:

Los platos fritos se ofrecerán siempre que el espacio y las instalaciones del evento lo permitan

VASITOS

Vasito de ensaladilla de langostino

Vasito de salpicón de marisco

Vasito de salmorejo (en temporada)

Vasito de vichyssoise (crema de puerros y patatas)

Consomé

Vasito de velouté de setas con parmesano

Vasito de crema de zanahoria

Vasitos de crema de marisco



CUCHARITAS

Cucharita de pudín de cabracho

Cucharita de pulpo a la Feira con base de puré de patata

Cucharita de lomo de salmón marinado



CUENCOS / CAZUELITAS



Marmita de bonito

Tacos de merluza a la romana con salsa tártara

Bonito del Norte con tomate

Chipirones encebollados

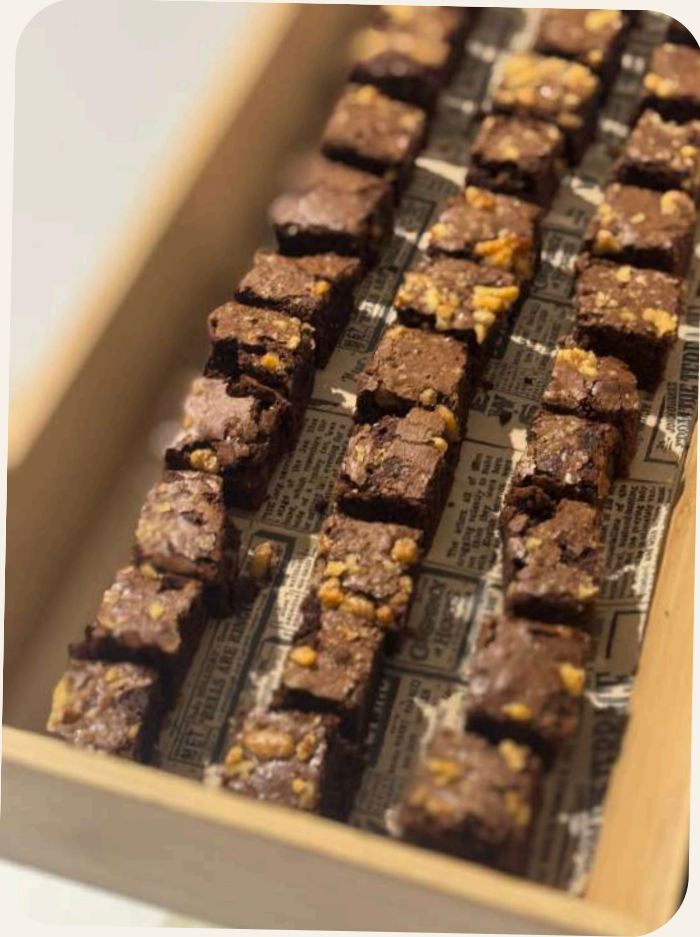
Albondiguillas de merluza en salsa marinera

Pisto con patatas paja

Fricasé de cerdo a la barbacoa

Taquitos de solomillo al queso Tresviso
(+3€ suplemento)

POSTRES



Tarta de queso de La Aparecida

Brownie casero

Vasito de crema de limón

Tiramisú

OPCIONES MENÚ CÓCTEL 2026

OPCIÓN 1 (Esencial)

3 Referencias Frías a elegir.

2 Referencias Calientes a elegir.

1 Postre a elegir.

Servicio de Bebida incluido*.

Precio: 26€ por persona (10% IVA no incluido)



OPCIÓN 2 (Intermedia)

2 Referencias Frías (puede incluir Ensaladas).

2 Referencias Calientes a elegir.

1 Referencia de Vasito o Cucharita a elegir.

1 Referencia de Cuenco / Cazuelita a elegir.

1 Postre a elegir.

Servicio de Bebida incluido*.

Precio: 35€ por persona (10% IVA no incluido)

OPCIONES MENÚ CÓCTEL 2026

OPCIÓN 3 (Premium)

3 Referencias Frías a elegir.

1 Referencia de Ensalada a elegir.

3 Referencias Calientes a elegir.

2 Referencias de Vasito + 1 Referencia de Cucharita (o viceversa).

1 Referencia de Cuenco / Cazuelita a elegir.

1 Postre a elegir.

Servicio de Bebida incluido*.

Precio: 48€ por persona (10% IVA no incluido)



BODEGA



Vino tinto Rioja Montereal

Vino blanco Rueda Hombre Pez

Refrescos

Agua

Cerveza

Cerveza 0,0

CONDICIONES GENERALES

- **Validez de precios:** Los precios indicados en este dossier son válidos para servicios realizados de **lunes a viernes**.
- **Servicios en fin de semana y festivos:** Los eventos realizados en sábado, domingo o festivos tendrán un incremento en el presupuesto (consultar presupuesto personalizado).
- **Mínimo de comensales:** Precios calculados para un mínimo de **60 personas**.
- **Servicios incluidos:** El precio incluye traslados, recogida, montaje, mesas, mantelería, decoración floral, menaje y cristalería.
- **Servicio de camareros:** Incluido en el precio a partir de **60 personas**.
- **Duración del servicio:** Los cócteles y lunch tienen una duración estimada de **60 minutos**.
- **Puntualidad:** Todo retraso superior a 30 min sobre el horario pactado llevará un recargo por hora y camarero de **25€ + 21% IVA**.
- **Dietas especiales:** Se atienden menús para celíacos, vegetarianos y veganos bajo petición previa.
- **FORMA DE PAGO:** quedará reservado el evento 50% al formalizar con el 50% y se abonará el restante 5 días antes del evento.





900 101 582

info@comoencasaeventos.com

[@comoencasaeventoscantabria](#)