
Cristina Oria

Propuestas de cocktail
con salida de humos

Cristina Oria

Cristina es una joven chef y empresaria que junto con su marido Álvaro Corsini tiene tres restaurantes, tres tiendas gourmet y de menaje en Madrid, un catering que sirve eventos de hasta 4.000 personas y una web que envía a toda Europa los productos creados por ella tanto de alimentación como de accesorios para la cocina, la mesa y la decoración de la casa.

También se encarga de hacer regalos corporativos hasta 10.000 unidades para una misma empresa. Su firma cuenta con más de doscientos trabajadores.

Con el interés de renovar siempre y dar ideas tanto en cocina como la adquisición de nuevos artículos de cocina, decoración y complementos, sus 330 K seguidores en redes sociales no dejan de crecer.

Estudió ADE en el Colegio Universitario de Estudios Financieros (CUNEF) y trabajó en consultoría estratégica en Bain & Company, pero en 2008 dio un giro a su vida para irse a estudiar gastronomía en Le Cordon Bleu en París y así poder dedicarse a su pasión que es la cocina.

En el 2009 fundó su compañía y desde entonces no ha dejado de crecer y de ganar premios como el de Madrid Fusión en 2011, el Empresaria del año por Ceim, el premio Elle Gourmet Chef Revelación, el premio a la Trayectoria Empresarial Gastronómica Acyre, el premio por sus restaurantes Plate selector y el premio Fuera de Serie Gourmet en 2020, el premio Asociación Víctimas del Covid 2021, el premio Ammde de Agroalimentario Horeca 2021, premio Inspiragirls 2021, el premio Usera Solidaría a la categoría empresa, la mención honor por acción social Metrópoli Premios Gastronómicos 2021, Premio Comunidad de Madrid en 2022 y se encuentra entre las top cien mujeres líderes.

Cristina Oria apuesta por los productos de temporada y proximidad.

Tiene su propia finca en la comunidad de Madrid, de 20 hectáreas de olivos con los que produce su propio aceite de oliva virgen extra y grandes huertas para abastecer de fruta y verdura a sus cocinas, así como el cultivo de flores para la decoración de los eventos de catering y en todos sus restaurantes.

Para un control y mejora de la calidad se cuida la selección de los mejores proveedores, centrándose siempre en la calidad de la materia prima.

Cristina Oria colabora con diferentes organizaciones sin ánimo de lucro, como World Central Kitchen o fundación Aladina entre otras. Además de apoyar e implicarse en distintas causas solidarias.





Propuestas

Pedido mínimo de contratación: 60 Personas*

Los precios que se presentan a continuación incluyen: Comida, bebidas, el mobiliario de las mesas temáticas y bebidas, así como el personal necesario (cocinero y/o camareros).

Los precios presentados se entienden para direcciones dentro de la M30*
Duración estimada de nuestros cocktails: 2 h. aprox.

***Para caterings fuera de la M30 y por debajo de nuestro mínimo, consulte nuestras condiciones.**

*Disponemos de mobiliario adicional en alquiler que pueden consultar en nuestra página **Opciones de Alquiler** para poder cubrir todas las necesidades en cada evento.

Cocktail I

Todo finger food

- Base de cristal con mortadela trufada y rocas de parmesano
 - Bombones de foie recubiertos de frutos secos caramelizados
 - Gyoza de pato con salsa teriyaki y sésamo
 - Taco de atún con teriyaki y sésamo
 - Falso sushi de salmón y surimi
 - Tortilla de patata sobre pan baguette
 - Empanada de atún
 - Mini coca pimientos queso cabra albahaca
 - Croquetitas de jamón
 - Palomitas de gamba roja en tempura con salsa kimchi
 - Samosa de pollo al curry y manzana
 - Mini hamburguesita con cebolla caramelizada, queso y tomate
 - Cazuelita de mini albondiguitas con arroz
-
- Tarta de chocolate en cuadraditos para coger con la mano
 - Mini tarta de mousse de limón

44,40 €

*IVA no incluido.

*Precio por persona calculado para 60 personas.

*El precio incluye la comida, bebidas, mesas para bebidas y personal necesario (cocineros y camareros)



Cristina Oria

Cocktail 2

Todo finger food

- Vasito de crema de calabaza
- Foie mi cuit a los 3 vinos con Gelatina de Sauternes y pan de pasas
- Base de cristal con mortadela trufada y rocas de parmesano
- Mini crepe de pato pequinés con salsa de ciruelas
- Mini blini de salmón con salsa de eneldo
- Taco de atún con teriyaki y sésamo
- Cucharita steak tartar
- Tortilla de patata sobre pan baguette
- Empanada de atún
- Croquetitas de jamón
- Palomitas de gamba roja en tempura con salsa kimchi
- Solomillitos de pollo en tempura con mayonesa de soja
- Bikini a la plancha con queso de trufa
- Mini hamburguesita con cebolla caramelizada, queso y tomate
- Cazuelita de pollo al curry con arroz o de Albondiguillas con arroz (opción de cazuelita a elegir)

- Tarta de chocolate en cuadraditos para coger con la mano
- Mini tarta de mousse de limón

47,80 €

*IVA no incluido.

*Precio por persona calculado para 60 personas.

*El precio incluye la comida, bebidas, mesas para bebidas y personal necesario (cocineros y camareros)



Cocktail 3

El favorito CO finger food

- Foie mi cuit a los 3 vinos con gelatina de Sauternes y pan de pasas
- Base de cristal con mortadela trufada y rocas de parmesano
- Mini crepe de pato pequinés con salsa de ciruelas
- Mini blini de salmón con salsa de eneldo
- Taco de atún con teriyaki y sésamo
- Cucharita steak tartar
- Ceviche con palomita de cayena
- Pan bao de panceta marinada
- Empanada de atún
- Palomitas de gamba roja en tempura con salsa kimchi
- Croquetitas de jamón
- Brocheta de pulpo y gambón a la plancha
- Solomillitos de pollo en tempura con mayonesa de soja
- Bikini a la plancha con queso de trufa
- Mini hamburguesita con cebolla caramelizada, queso y tomate
- Cazuelita de pollo al curry con arroz o de Albondiguillas con arroz (opción de cazuelita a elegir)

- Tarta de chocolate en cuadraditos para coger con la mano
- Mini tarta de mousse de limón

53,80 €

*IVA no incluido.

*Precio por persona calculado para 60 personas.

*El precio incluye la comida, bebidas, mesas para bebidas y personal necesario (cocineros y camareros)



Cocktail 4 + Plato de apoyo

Cocktail servido por camareros

- Foie mi cuit a los 3 vinos con gelatina de Sauternes y pan de pasas
- Base de cristal con mortadela trufada y rocas de parmesano
- Cono negro con tartar de aguacate y tomate
- Mini crepe de pato pequinés con salsa de ciruelas
- Mini blini de salmón con salsa de eneldo
- Taco de atún con teriyaki y sésamo
- Ceviche con palomita de cayena
- Cucharita steak tartar
- Pan bao de panceta marinada
- Empanada de atún
- Palomitas de gamba roja en tempura con salsa kimchi
- Croquetitas de jamón
- Brocheta de pulpo y gambón a la plancha
- Solomillitos de pollo en tempura con mayonesa de soja
- Bikini a la plancha con queso de trufa
- Mini hamburguesita con cebolla caramelizada, queso y tomate

(*) Plato de apoyo, a elegir uno entre las diferentes opciones:

- Carrilleras con guarnición de puré de patata
- Crema de calabaza con raviolis rellenos de trufa y parmesano
- Roastbeef de verano con puré de patata
- Pechuguitas de pollo rellenas de foie, manzana y cebolla caramelizada con arroz (+0,40 €/persona)
- Salmón marinado en soja, jengibre, miel, limón y naranja, con spaguettis salteados con calabacín y zanahoria.

Postres pasados

- Tarta de chocolate en cuadraditos para coger con la mano
- Mini tarta de mousse de limón

(*) Esta opción de menu puede presentarse como puesto de comida.
Precio Extra MESA ESPECIAL BUFFET y decoración: 195,00 € + IVA

60,30 €

*IVA no incluido.

*Precio por persona calculado para 60 personas.

*El precio incluye la comida, bebidas, mesas para bebidas y personal necesario (cocineros y camareros)



Ref. C2VG-166

Cocktail 5 + Mesa mediterránea

Cocktail servido por camareros

- Foie mi cuit a los 3 vinos con gelatina de Sauternes y pan de pasas
- Gyoza de pato con salsa de soja y sésamo
- Taco de atún con teriyaki y sésamo
- Cucharita steak tartar
- Croquetitas de jamón
- Crujiente de cochinillo asado y compota
- Merlucitas rebozadas con salsa de mayonesa
- Palomitas de gamba roja y salsa kimchi
- Solomillo de ternera a la plancha con sal Maldón sobre pan tostado
- Bikini con queso de trufa
- Mini hamburguesita con cebolla caramelizada, queso y tomate
- Cazuelita de pollo al curry y arroz o Albondiguitas con arroz (opción de cazuelita a elegir)

Mesa mediterránea

- Tabla de embutidos: jamón de bellota, lomo de bellota, chorizo de bellota, mortadella trufada, salami a las finas hierbas, fuet, panes y tomatitos cherry.
- Tabla de quesos del mundo: queso payoyo (español), queso curado vintage (español), queso Comté (francés), pecorino toscano (italiano), confituras, uvas y panes.
- Empanada de atún
- Base de cristal mortadela y parmesano
- Tortilla de patata con baguette
- Mini coca de queso suave y cecina

- Tarta de chocolate en cuadraditos para coger con la mano
- Mini tarta de mousse de limón

57,30 €

*IVA no incluido.

*Precio por persona calculado para 60 personas.

*El precio incluye la comida, bebidas, mobiliario para la comida de la mesa temática y personal necesario (cocineros y camareros)



Cocktail 6 + Mesa temática a elegir

Cocktail servido por camareros

(A elegir 13 platos)

- Foie mi cuit a los 3 vinos con gelatina de Sauternes y pan de pasas *
- Bombones de foie recubiertos de frutos secos caramelizados
- Tabla pequeña de embutidos (chorizo, lomo, fuet) y picos
- Tabla pequeña de quesos (semicurado manchego, gouda y parmesano) con confituras y picos
- Paleta de bellota ibérica cortada a mano, con picos
- Lomo ibérico con picos
- Base de cristal con mortadela trufada y rocas de parmesano
- Brocheta de pollo yakitori
- Cono negro de tartar de aguacate y tomate

- Mini crepe de pato pequinés con salsa de ciruelas *
- Mini blini de salmón con salsa de eneldo
- Taco de atún con teriyaki y sésamo
- Cucharita steak tartar
- Ceviche con palomita de cayena

- Tortilla de patata sobre pan baguette
- Empanada de atún *
- Croquetitas de jamón *
- Palomitas de gamba roja en tempura con salsa kimchi *
- Pan bao de panceta marinada *
- Brocheta de pulpo y gambón a la plancha *
- Solomillitos de pollo en tempura con mayonesa de soja *
- Bikini a la plancha con queso de trufa
- Mini hamburguesita con cebolla caramelizada, queso y tomate
- Cazuelita de albondiguillas con arroz

Para no duplicar platos, escoja 1º la mesa temática y a continuación, los aperitivos que le señalamos, ya que pueden repetirse

***Platos recomendados por Cristina Oria**

68,50 €

*IVA no incluido.

*Precio por persona calculado para 60 personas.

*El precio incluye la comida, bebidas, mobiliario para la comida de la mesa temática y personal necesario (cocineros y camareros)



Ref. C2VG-167

Cocktail 6 + Mesa temática a elegir

Opciones de mesas, a elegir una:

Mesa Mediterránea

- Tabla de embutidos: jamón de bellota, lomo de bellota, chorizo de bellota, mortadella con trufada, salami a las finas hierbas, fuet, panes y tomatitos cherry
- Tabla de quesos del mundo: queso payoyo (español), queso curado vintage (español), queso comte (francés), pecorino toscano (italiano), grana padano (italiano), confituras, uvas y panes
- Empanada de atún
- Tortilla de patata sobre pan baguette
- Mini coca de pimientos, queso de cabra y albahaca
- Gildas tradicionales con ancho y de boquerón en vinagre
- Cono de patatas gourmet

Opcional plato caliente en canoa pequeña de bambú a elegir 1:

- Carrilleras con puré de patata (Extra de 3,50 €/persona)
- Albondiguillas con arroz (Extra de 3,50 €/persona)

Mesa Asiática

- Makis surtidos (de atún, salmón, pez mantequilla teriyaki, aguacate, pepino)
- Nigiris surtidos (de atún, salmón, pez mantequilla, langostino, aguacate)
- Gyoza de pato con sala de soja y sésamo
- Taco de atún con sala teriyaki y sésamo
- Mini blini de salmón con salsa de eneldo
- Cuenquito crujiente de ensaladilla de cangrejo

Opcional plato caliente en canoa pequeña de bambú a elegir 1:

- Pancit o Pollo al curry (Extra de 3,50 €/persona)
- Gambas sobre curry rojo (Extra de 3,50 €/persona)

Postres (2 A ELEGIR)

- Tarta cortada en cuadraditos para coger con la mano (de chocolate o cheese cake)
- Mini tarta de mousse de limón
- Mini tartaleta banoffee

OPCIÓN: Por el mismo precio puede cambiar la MESA ASIÁTICA por MESA MEXICANA.

Cocktail 7 + 2 Mesas temáticas a elegir

Cocktail servido por camareros

(A elegir 10 platos)

- Foie mi cuit a los 3 vinos con Gelatina de Sauternes y pan de pasas *
- Bombones de foie recubiertos de frutos secos caramelizados
- Cono negro de tartar de aguacate y tomate
- Mini crepe de pato pequinés con salsa de ciruelas *
- Mini blini de salmón con salsa de eneldo
- Taco de atún con teriyaki y sésamo
- Cucharita steak tartar
- Ceviche con palomita de cayena

- Croquetitas de jamón *
- Palomitas de gamba roja en tempura con salsa kimchi *
- Pan bao de panceta marinada *
- Brocheta de pulpo y gambón a la plancha *
- Solomillitos de pollo en tempura con mayonesa de soja *
- Crujiente de cochinillo asado y compota
- Merlucita rebozada con salsa mayonesa
- Bikini a la plancha con queso de trufa *
- Mini hamburguesita con cebolla caramelizada, queso y tomate
- Cazuelita de albondiguillas con arroz

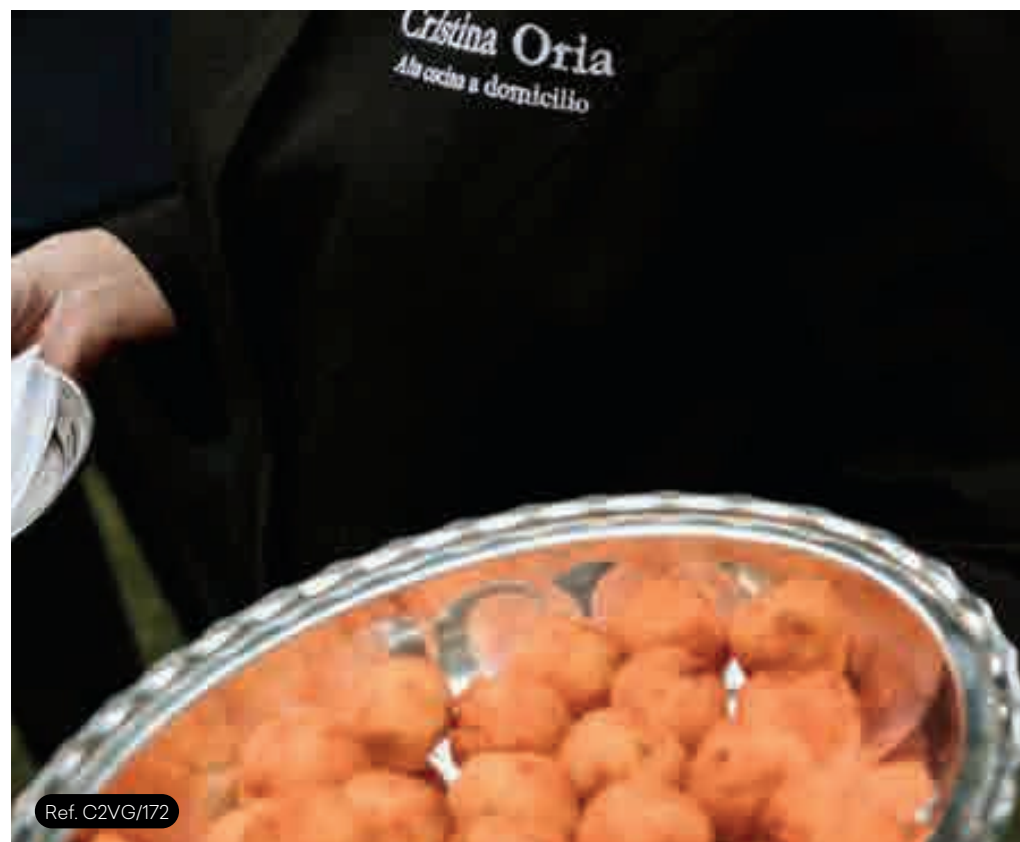
Para no duplicar platos, escoja 1º la mesa temática y a continuación, los aperitivos que le señalamos, ya que pueden repetirse

***Platos recomendados por Cristina Oria**

79,75 €

*IVA no incluido.

*Precio por persona calculado para 60 personas.



Ref. C2VG/172

*Incluido el personal necesario, mesas para comida y bebidas, con su decoración correspondiente y mantelería

Cocktail 7 + 2 Mesas temáticas a elegir

Opciones de mesas, a elegir una:

Mesa mediterránea

- Tabla de embutidos: jamón de bellota, lomo de bellota, chorizo de bellota, mortadella con trufada, salami a las finas hierbas, fuet, panes y tomatitos cherry
- Tabla de quesos del mundo: queso payoyo (español) – que curado vintage (español) – queso comte (francés) – pecorino toscano (italiano) – grana padano (italiano), confituras, uvas y panes
- Empanada de atún
- Tortilla de patata sobre pan baguette
- Mini coca de pimientos, queso de cabra y albahaca
- Gildas tradicionales con anchoa y de boquerón en vinagre
- Cono de patatas gourmet

Opcional plato caliente de bambú cuadrado, a elegir 1:

- Carrilleras con puré de patata (Extra de 5,90 €/persona)
- Albondiguillas con arroz (Extra de 5,90 €/persona)

Mesa asiática (1)

- Gyoza de pato con sala de soja y sésamo
- Taco de atún con sala teriyaki y sésamo
- Mini blini de salmón con salsa de eneldo
- Cuenquito crujiente de ensaladilla de cangrejo
- Opcional plato caliente de bambú cuadrado, a elegir 1:
- Pancit o Pollo al curry (Extra de 5,90 €/persona)
- Gambas sobre curry rojo (Extra de 5,90 €/persona)

OPCION: Por el mismo precio puede cambiar la MESA ASIÁTICA por MESA MEXICANA:

- Tiras de pollo sazonado en especias,
- Selección de verduras (pimiento verde, pimiento rojo y cebolla),
- Toppings (arroz, maíz, pico de gallo, y salsas (crema agria, guacamole). Con nachos.

Postres (2 A ELEGIR)

- Tarta cortada en cuadraditos para coger con la mano (de chocolate o cheese cake)
- Mini tarta de mousse de limón
- Mini tartaleta banoffee

Propuesta plato de apoyo

En todas las opciones de mesas temáticas, se puede incluir nuestra propuesta de plato de apoyo como otro puesto de comida más.

Puede elegir un plato entre las diferentes opciones que proponemos:

- Carrilleras con guarnición de puré de patata **7,90 €/persona**
- Raviolis de trufa con salsa de crema de calabaza **7,90 €/persona**
- Roastbeef de verano con puré de patata **7,90 €/persona**
- Salmón marinado en soja, jengibre, miel, limón y naranja, con spaguettis salteados de calabacín y zanahoria **7,90 €/ persona**
- Pechuguitas de pollo rellenas de foie, manzana y cebolla con arroz **8,30 €/persona**
- Precio Extra MESA ESPECIAL BUFFET y decoración: **195,00 €**



Ejemplos de otros tipos de puestos



Ejemplos de otros tipos de puestos





Servicio de bebidas durante el cocktail

Refresco

Coca-Cola, Coca-Cola Zero,
Fanta de Limón
Fanta de Naranja
Cervezas con y sin alcohol
Agua con gas – agua mineral

Bodega

Vino Blanco Verdejo Hacienda Montecorto
Vino Tinto Cune Rioja Crianza

Opciones Alquiler

SERVICIOS, MENAJE Y MOBILIARIO

(extras para contratar)

- Mesa con mantel 1,8 m. long. **49,90 €/Ud.**
 - Mesas altas de apoyo con mantel **26,90 €/Ud.**
 - Taburete alto para mesa alta de apoyo **18,00 €/Ud.**
 - Mesa especial para buffet, con decoración 3,6 m. **195,00 €/Ud.**
 - Mesa redonda 1,8 m. con mantel **46,00 €/Ud.**
 - Silla de foja **7,00 €/Ud.**
 - Mesa de teka para jardín **10,00 €/Ud.**
 - Silla de teka para jardín **7,00 €/Ud.**
 - Carrito para puesto **199,00 €/Ud.**
-
- Montaje y desmontaje de cocina, en exterior **600,00 €**
(Incluye carpas para el espacio, mesas, electrodomésticos. El cliente debe facilitar la conexión)
 - Biombo **35,00 €/Ud.**
(en espacios diáfanos, que no dispongan de sala de office para ocultar a los asistentes nuestra área de trabajo)
- Extra de bebidas:**
- Barra libre durante el cóctel **10,90 €/Ud.**
 - Extra mejora vino tinto Luis Cañas Reserval **5,50 €/Ud.**
 - Extra mojitos bienvenida **3,50 €/Ud.**
 - Servicio de café e infusiones con menaje **2,90 €/Ud.**

Las tarifas de personal aplicadas:

- Servicio de cocinero/camarero dentro de M30 **100,00 €**
- Servicio de cocinero/camarero fuera de M30 **120,00 €**
- Servicio de cocinero/camarero fuera de M40 **130,00 €**

Extra de recogida para eventos que finalicen a partir de las 22h **20€/hora.

Para fuera de Madrid M40 **consultar tarifas**

Transporte fuera M30: Siempre se cobrará transporte fuera M30, su valoración dependerá de la complejidad de cada evento y distancia.



Condiciones

No reservamos la fecha sin el pago previo del 50% en concepto de reserva.
El 50% restante se abonará 48h antes del evento.
Forma de pago: Mediante transferencia bancaria, TPV virtual

Se confirmará el número de asistentes 3 días hábiles antes del servicio.
Para eventos de más de 150 personas, el número de comensales deberá confirmarse 5 días hábiles antes del servicio.
Se cobrará como mínimo el número de asistentes confirmados. En caso de que finalmente el número sea superior a la cifra confirmada se cobrará la bebida del número de asistentes adicionales.

No habrá devoluciones posteriores a esta confirmación.

En caso de no disponer de un espacio habilitado para montar la cocina el cliente debe hacerse cargo de habilitar un espacio techado y con la potencia suficiente para poder dar el servicio.

La hora de comienzo del evento es la que figura y se ha aceptado en el presupuesto. Si esta se ve modificada el día del evento, el catering no se hace responsable de las consecuencias de estas variaciones de última hora, y el cliente deberá asumir el coste extra del personal del catering que se genere.
En los precios no se incluye posible comisión/canon del espacio del evento ni agencia o similar

Los presupuestos tienen una validez de 30 días desde su envío por mail.

IVA NO INCLUIDO

Contacto

catering@crisinaoria.com
+34 912 127 968

www.cristinaoria.com
@crisinaoriachef

