
Cristina Oria

Propuestas de cocktail
sin 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.





Nuestras propuestas de cocktail



Propuestas

Pedido mínimo de contratación: 60 Personas*

Los precios que se presentan a continuación incluyen:
Comida, bebidas, el mobiliario para la barra de bebidas y mesas temáticas de comida, 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.

Cristina Oria

Cocktail I

- Vasito de crema de calabaza
 - Bombones de foie recubiertos de frutos secos caramelizados
 - 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
 - Cuenquito crujiente de ensaladilla de cangrejo
 - Cono negro con tartar de aguacate y tomate
 - Tortilla de patata sobre pan baguette
 - Empanada de atún
 - Mini coca de pimientos con queso y albahaca
 - Pan bao de panceta marinada
 - Mini hamburguesitas con cebolla caramelizada, queso y tomate
 - Cazuelita de pollo al curry con arroz o de Albondiguitas con arroz (opción de cazuelita a elegir)
-
- Tarta de chocolate en cuadraditos para coger con la mano
 - Mini tarta de mousse de limón

Barra de bebidas

- Vinos: Vino Tinto Cune Rioja Crianza, vino Blanco Verdejo Hacienda Montecorto
- Refrescos: (Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta de Limón, Fanta de Naranja), cervezas con y sin alcohol, agua con gas – agua mineral

43,50 €

*IVA no incluido.

*Precio por persona calculado para 60 personas.

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



Cocktail 2 + Mesa mediterránea

Cocktail servido por camareros

- Bombones de foie recubiertos con frutos secos caramelizados
- Cono negro con tartar de aguacate y tomate
- Mini crepe de pato pequinés con salsa de ciruelas
- Mini blinis de salmón con salsa de eneldo
- Taco de atún con teriyaki y sésamo
- Cuenquito crujiente de ensaladilla de cangrejo
- Cucharita Steak tartar
- Ceviche con palomita de cayena
- Pan bao de panceta marinada
- Chistorra con pan de pasas y nueces
- Mini hamburguesitas 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

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)
- Tortilla de patata sobre de pan baguette
- Empanada de atún

Barra de bebidas

- Vinos (Vino Tinto Cune Rioja Crianza, vino Blanco Verdejo Hacienda Montecorto)
- Refrescos (Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta de Limón, Fanta de Naranja), cervezas con y sin alcohol, agua con gas – agua mineral.

57,55 €

*IVA no incluido.

*Consulta los precios de las diferentes opciones de mesas temáticas: asiática, mexicana o americana.

*Precio por persona calculado para 60 personas.

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

*Se incluye el personal necesario, mesas para comida y bebidas, decoración correspondiente y mantelería.



Cocktail 3 con Mesa Mediterránea y Mesa Asiática

Cocktail servido por camareros

- Vasito de crema de calabaza
- Foie Mi Cuit a los 3 vinos con Gelatina de Sauternes y pan de pasas
- Mini Macaron de grosella con gorgonzola
- Cestito con pisto y huevo desmigado
- Ceviche de gamba roja
- Mini hamburguesitas con cebolla caramelizada, queso y tomate
- Pan bao de panceta marinada

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

Mesa mediterránea con plato de apoyo

- 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
- Base de cristal con mortadella trufada y rocas de parmesano
- Empanada de atún
- Tortilla de patata sobre pan baguette
- Pan de cristal con tomate y anchoa

(*Plato de refuerzo a elegir uno entre las diferentes opciones (puede ser servido por camareros o en mesa)

- Albondiguillas con arroz
- Carrillera de ternera con puré de patata
- Curry rojo de langostinos con arroz
- Pollo al curry con arroz

Postres pasados

Tartas de chocolate en cuadraditos para coger con la mano
Mini tarta de mousse de limón o de banoffee

Barra de bebidas

Vino Tinto Cune Rioja Crianza, vino Blanco Verdejo Hacienda Montecorto.
Refrescos (Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta de Limón, Fanta de Naranja),
cervezas con y sin alcohol, agua con gas – agua mineral

67,85 €

*Precio calculado para 200 personas.

*IVA no incluido.

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



Ejemplos de otros tipos de puestos



Mesa Asiática



Mesa Mexicana



Puesto hot dog



Salad bar

Cristina Oria

Cocktail Dietas Especiales

*Precio a consultar

*Se puede presentar en bolsita take away individual o en bandejita individual

Sugerencia Menú vegetariano

- Botellita de gazpacho
- Pincho de tortilla
- Ensalada individual
- Fruta

Consultar referencias para:

- Celíacos
- Embarazadas
- Healthy
- Vegano



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

