
Cristina Oria

Propuestas de desayuno

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.



A photograph showcasing a wide variety of breakfast pastries. On the left, a three-tiered silver stand is filled with golden-brown croissants and buns. In the center, a glass vase holds a bouquet of olive branches. To the right, a large silver tray is piled high with sliced bread, some topped with sesame seeds. In the foreground, several silver trays display small, square pastries, some with visible fillings like cheese and vegetables. Other trays in the background show more buns and croissants. The entire display is set on a white surface, likely a table, with a window in the background showing greenery outside.

Nuestras propuestas de desayuno



Propuestas

Pedido mínimo para empresas: **30 Personas***

Primera hora de entrega: A partir de las 8:45h
Para horarios anteriores, consultar disponibilidad

Duración: 30-40 minutos

Ofrecemos un servicio completo con comida, bebida y personal necesario (cocinero y/o camareros) y mobiliario para apoyar comida y bebida

*En el caso de disponer de mesas se podrá ajustar el precio

*Hasta 30 personas incluye 1 ó 2 camareros, especificado en cada opción
Para más invitados se valorará añadir más camareros para servicio correcto

Precios para servicio dentro M30

***Nuestro mínimo también estará sujeto a disponibilidad de fechas**

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

Desayuno Bienvenida

DULCE

- Mini cookies CO
- Mini galletitas bretonas CO
- Bizcocho de limón

Servicio de café, infusiones y agua con menaje

- 1 Mesa con mantel para comida y bebidas
- 1 Servicio de camarero

10,70 €

*IVA no incluido.
*Precio por persona calculado para 30 personas.



Desayuno Básico

DULCE

- Mix mini bollería (croissant, napolitana y caracola)
- Bizcocho de naranja y chocolate
- Brochetas de fruta

SALADO

- Inglesito de jamón y queso con lechuga y tomate
- Sandwichito de jamón serrano y tomate
- Sandwichito de salmón con salsa de eneldo

Servicio de café, infusiones y agua con menaje

- 2 Mesa con mantel para comida y bebidas
- 1 Servicio de camarero

15,80 €

*IVA no incluido.
*Precio por persona calculado para 30 personas.



Desayuno CO

A elegir 3 variedades dulces + 2 variedades saladas

BOLLERÍA A ELEGIR 3 VARIEDADES:

- Mix mini bollería (Croissant, napolitana de chocolate, caracola de pasas)
- Bizcocho marmolado
- Mini muffing (de arándanos o de chocolate)
- Berlina (crema pastelera, chocolate y avellanas, chocolate blanco)
- Mini pionono
- Brochetas de frutas

SALADO, A ELEGIR 2 VARIEDADES:

- Bocatin de pavo con mayonesa, lechuga y tomatito
- Sandwichito o inglesito de jamón y queso con lechuga y tomate
- Sandwichito o medianoche de jamón serrano con tomate
- Sandwichito de queso azul y pasas
- Sandwichito de salmón con salsa de eneldo

Servicio de café, infusiones, agua y zumo de naranja natural, -con menaje-

- 2 Mesas con mantel para comida y bebidas
- 2 Servicios de camarero

21,90 €

*IVA no incluido.
*Precio por persona calculado para 30 personas.



Desayuno Completo

DULCE

- Mix de mini bollería
- Brownie de chocolate
- Mini muffin de arándanos
- Bizcocho de limón
- Mini pionono
- Brochetas de frutas

SALADO

- Bocadín de pavo con mayonesa, lechuga y tomatito
- Sandwichito de roastbeef con rúcula y mostaza
- Mini baguetina de mortadella trufada y parmesano
- Sandwichito de salmón con salsa de eneldo

Servicio de café, infusiones, agua y zumo de naranja natural, -con menaje-

- 2 Mesas con mantel
- 2 Servicios de camarero

26,90 €

*IVA no incluido.
*Precio por persona calculado para 30 personas.



Desayuno Premium

DULCE

- Mix mini bollería (croissant, napolitana y caracola)
- Bizcocho de limón
- Brownie en base de cristal
- Mini muffins de arándanos
- Brochetas de frutas

SALADO

- Jamón de bellota con picos
- Pan cristal con pan tumaca
- Tabla de quesos del mundo
- Base de mortadela trufada y rocas de parmesano
- Sandwichitos de salmón con salsa de eneldo
- Bocadín de pavo lechuga, tomate y mayonesa

Servicio de café, infusiones, agua y zumo de naranja natural, -con menaje-

- 2 Mesas con mantel
- 2 Servicios de camarero

32,70 €

*IVA no incluido.

*Precio por persona calculado para 30 personas.



Ejemplos de puestos de desayuno



Ejemplos de puestos de desayuno



Ejemplos de barras de zumos naturales



Opciones Alquiler

SERVICIOS, MENAJE Y MOBILIARIO

(extras para contratar)

- Servicio de barra de café/infusiones, zumo y refrescos **10,40 €/Ud.**
 - Mesa con mantel 1,8 m. **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.**
-
- Manteles individuales **1,50 €/Ud.**
 - Cambio de mantel en mesas de comida y bebidas: **22,00 €/Ud.**
 - Cambio de mantel en mesas redondas de 1,8 m. **25,00 €/Ud.**
 - Montaje y desmontaje de cocina, en exterior **600,00 €**
(Incluye carpas para el espacio, mesas, electrodomésticos. El cliente debe facilitar la conexión)
 - Biombos **35,00 €/Ud.** (en espacios diáfanos, que no dispongan de sala de office para ocultar a los asistentes nuestra área de trabajo)

Tenemos distintos diseños a escoger en:

- Cristalería
- Mantelería
- Menaje y vajilla

Para adecuarnos en cada caso, según el evento y gustos de cada cliente.

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 €**

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

Solo reservamos fecha con el anticipo del 50% del presupuesto.
El 50% restante se abonará 48h antes del evento.

Se cobrará como mínimo por los asistentes confirmados con antelación a la celebración del evento.
En caso de que finalmente el número sea superior a la cifra confirmada se cobrará por asistente adicional.
Se confirmará el número de comensales 72h antes del servicio se confirmará el número de comensales.
El número final y sobre el que se facturará será comunicado vía email.
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.

Si el cliente no cuenta con electrodomésticos o mesas de cocina para dar el servicio debe notificarlo para que podamos llevar todo lo necesario.

Los caterings sin servicio de cocineros van emplatados en nuestro menaje y se recogen al día siguiente.

La hora de comienzo del evento es la que ha sido aceptada y figura en el presupuesto.

El catering no se hace responsable de posibles retrasos ocasionados por el cliente y el posible coste extra de camareros que se pueda generar.

En los precios no se incluye la posible comisión/canon del lugar del evento.

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.crisinaoria.com

@crisinaoriachef

