
Cristina Oria

Menús Sentados

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.



Sentados





Propuestas

Pedido mínimo para empresas: **20 Personas***

En los meses Mayo, Junio y Julio consultar el mínimo de invitados.*

No es necesario pedir un menú completo, sino que pueden escoger unos entrantes más plato principal, o un plato principal y los postres.

*Nuestro mínimo también estará sujeto a disponibilidad de fechas.

Ejemplos sentados



Aperitivos fríos



Aperitivos fríos



Aperitivos calientes



Aperitivos calientes

Primer plato

A elegir 1:

- Crema de calabaza con raviolis de trufa y parmesano 6,90€
- Ravioli de trufa con salsa de foie y cebolla frita 8,90€
- Salmorejo con spaghetti de judía verde con lascas de jamón y huevo cocido 8,90€
- Gazpacho de fresones con colas de cigala 8,90€
- Vichyssoise con lascas de jamón 4,99€
- Tartar de tomate con aguacate y carpaccio de calabacín 6,90€ (opción añadir salmón 2,90€)
- Arito de espárragos alcachofas y parmesano 7,90€
- Flores de alcachofa con foie, cecina y yema (temporada) 9,50€
- Ensalada de peras caramelizadas, queso azul y nueces con vinagreta 8,90€
- Ensalada templada de verduras y calamares con vinagreta de lima 8,90€
- Ensalada de mango con foie Mi-Cuit, lechuga, finger de pollo, almendras y cherris 8,90 €
- Tarta finita hojaldre con cebolla caramelizada y lascas de parmesano 8,90€



Segundo plato

CARNES

- Solomillo Mi-Venaison (especialidad) 23,90€
- Rollitos de roastbeef con rúcula y mostaza acompañado de salsa de carne 13,90€
- Pechuguitas de pollo rellenas de foie, manzana y cebolla caramelizada 14,90€
- Pechuguitas de pollo rellena de jamón pimientos de piquillo y tomate 13,90 €
- Magret de pato con salsa de chalotas al oporto 13,90€
- Confit de pato con salsa de frambuesa 14,90€
- Carrilleras de vacuno 14,90€
- Solomillo de cerdo ibérico a la mostaza 13,90 €
- Steak tartar con patatas Carmen (suplemento virutas de foie + 2 €) 18,90 €

PESCADOS

- Lubina con tempura de verduritas y pesto 19,90€
- Salmon al horno con salsa de jengibre y soja 19,90€
- Bonito salsa de tomate y pimientos con maíz 20,90€
- Merluza en salsa verde con almejas y espárragos 19,90€
- Merluza con crema de mariscos y gamba 19,90€
- Merluza con salsa beurre blanc 19,90€



Guarniciones

A elegir 2:

- Pimientos del piquillo caramelizados 2,50€
- Patatitas pequeñas al horno salteadas 2,50€
- Gratín de patata y setas 2,50€
- Gratín de patata y queso 2,50€
- Puré de batata 2,50€
- Puré de patatas 2,50€
- Puré de manzana a la canela 2,50€
- Manzanas caramelizadas 2,50€
- Arroz basmati salteado pasas y piñones 2,50€
- Salteado de spaghetti zanahoria y calabacín 2,50€



Postres

A elegir 1:

- Tarta fina de manzana con helado de vainilla 4,90€
- Tarta de limón con merengue italiano (porción) 4,90€
- Tarta de queso (porción) 4,90€
- Tarta de chocolate (porción) 5,91€
- Tarta árabe con crema inglesa 4,90€
- Coulant de dulce de leche con helado de vainilla 4,90€
- Vaso de postre de limón con frutos rojos 4,50€
- Vaso de postre de queso galleta y mermelada 4,50€
- Vaso mousse de chocolate, nata y vainilla 4,50€
- Vaso de postre de tiramisú 4,50€
- Cuenquito de macedonia de fruta 4,50€

CAFÉ Y TÉ

Servidos con mignardises



Cristina Oria

Refrescos

- 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



Ejemplo de menú recomendado



Crema de calabaza con raviolis de trufa y parmesano



Solomillo mi-Venaison con pimientos caramelizados y gratín de patata



Tarta de limón

Ejemplos sentados



Ejemplos sentados - Tipo buffet



Opciones extras alquiler

SERVICIOS, MENAJE Y MOBILIARIO

(extras para contratar)

- Servicio de camareros (1 por cada 12 invitados)
- Mesas con mantelería de hilo
- Servilletas de hilo
- Sillas de forja
- Sillas de teka
- Mesas de teka
- Cristalería diseño propio
- Vajilla diseño propio
- Cubertería de plata
- Bajo plato y plato de pan de plata
- Bajo plato y plato de pan de cristal con bolitas
- Minutas diseño propio
- Centro de flores
- Jarras de plata
- Mesas para el aperitivo
- Servicio de cocineros

*Consultar precios



Opciones extras alquiler

SERVICIOS, MENAJE Y MOBILIARIO

(extras para contratar)

Mesa completa CON decoración floral 28,90 €

Mesa completa SIN decoración floral 25,15 €

(incluye mesas redondas, sillas forja, cristalería, cubertería, vajilla básica y servilleta de hilo)

Vajilla, cubertería y cristalería (no incluye servilletas hilo ni mantel) 9,90 €

Servilleta de hilo 2,50 €

Mesa con mantel 5,75 €

Silla de forja 7,00 €

*precios por persona

Transporte mobiliario a partir de 80 €

(puede variar en función del nº invitados)

Montaje mesas y sillas: Requiere 1 camarero por mesa durante 2 horas previas al evento.



Opciones de menaje básicas incluidas



**Disponibilidad de esta cristalería hasta 100 invitados. Para un número mayor, se utilizará copa lisa clásica con vaso gris.

Propuestas adicionales alquiler

Opciones vajillas

Vajilla blanca y negra CO + 2,50 €/persona

Vajilla blanca flor CO + 2,50 €/persona

Vajilla azul CO + 2,50 €/persona

Vajilla vintage + 2,50 €/persona

Opciones cristalerías

Cristalería Azul picos + 2,50 €/persona

Cristalería Verde picos + 2,50 €/persona

*Siempre sujeto a disponibilidad

*Coste extra por persona, complementario a la contratación de mesa completa o vajilla con cristalería.



Propuestas adicionales alquiler





Condiciones

Si necesitas alguna variación sobre las propuestas no dudes en ponerte en contacto con nosotros y buscamos opciones.

Servicio de cocinero sentados (5h) dentro M30	130,00 €
Servicio de camarero sentados (5h) dentro M30	130,00 €
Para fuera de Madrid centro	consultar tarifas

Barra libre durante servicio sentados	11,90 €
Extra mejora vino tinto Luis Cañas Reserva	5,50 €
Extra barra libre con alcohol alta graduación x hora	8,30 €
Servicio de café e infusiones con menaje tras comida-cena	2,90 €

***precios por persona**

Condiciones

Se entregará un anticipo del 50% en concepto de reserva mediante transferencia. El 50% restante se abonará 24h antes del evento.

No reservamos fecha sin el anticipo del 50%

Para eventos particulares el se realizarán servicios completos con aperitivos, bebidas y personal para servir.

No realizamos servicio de solo entrega.

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.

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, mesas de cocina para dar el servicio debe notificarlo para que podamos llevar todo lo necesario.

Los catering sin servicio de cocineros e llevan emplatados en bandejas y cuencos de porcelana y al siguiente día laborable se recoge

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

El catering no se hace responsable de posible retrasos por los cliente y el posible coste extra de camareros que se puede generar.

En los precios no se incluye posible comisión/canon del espacio 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.cristinaoria.com

@crisinaoriachef

