

---

Cristina Oria

---

Propuestas de Vino Español  
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.





## Opciones de Vino Español

Pedido mínimo de contratación: 60 Personas\*

Duración estimada de nuestro vino español: 1h aprox.

Los precios que se presentan a continuación incluyen:

Comida, bebidas, el mobiliario para bebidas y personal necesario (cocinero y/o camareros)

Los precios presentados se entienden para direcciones dentro de la M30\*

**\*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

## Vino Español sencillo

- Base de cristal con mortadela de trufa y rocas de parmesano
- Lomo de bellota con picos
- Bombones de foie recubiertos de frutos secos caramelizados
- Taco de atún con teriyaki y sésamo
- Falso sushi de salmón y surimi
- Mini quesadilla con carne estofada y guacamole
  
- Tortilla de patata sobre pan baguette
- Mini coca de queso suave y cecina

### 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.

- 1 Mesa con mantel para comida y bebidas
- 4 Servicios de camarero

26,60 €

\*IVA no incluido.

\*Precio por persona calculado para 60 personas.

\*No incluye mesas altas, consultar precios.



## Vino Español reforzado

- Base de cristal con mortadela de trufa y rocas de parmesano
- Foie Mi-Cuit a los 3 vinos con Gelatina de Sauternes y pan de pasas
- Jamón de bellota con picos (80gr.)
- Mini blinis de salmón ahumado con salsa de eneldo
- Taco de atún con teriyaki y sésamo
- Mini crepe de pato pequinés con salsa de ciruelas

- Tabla de quesos con confitura de higos
- Mini coca de queso suave y cecina
- Tortilla de patata sobre pan baguette
- Empanada de atún

### 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.

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

31,55 €

\*IVA no incluido.  
\*Precio por persona calculado para 60 personas.  
\*No incluye mesas altas, consultar precios.

Cristina Oria  
Alta cocina a domicilio



# 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)

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

### Extra de bebidas:

- Barra libre durante el cóctel **10,90 €/Ud.**
- Extra mejora vino tinto Luis Cañas Reserva **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 €**

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.cristinaoria.com**

**@crisinaoriachef**

