



CATERING & EVENTOS
www.kemagdalenas.com

Est. 2012



El mejor color es aquel que te hace sonreír
Déjanos llenar tu evento de sonrisas.





DESAYUNOS & COFFEE BREAKS



Pack 1

Precio por persona: 8,50€

- x2 Mini croissant de mantequilla
- x1 Mini bocadillo de queso brie y sobrasada
- x1 Mini muffins
- Futa natural decorativa

Incluye 4 piezas/pp
Mínimo 10 personas

Pack 2

Precio por persona: 8,50€

- x1 Flautín de jamón o queso semi (a elegir)
- x2 Mini croissant de mantequilla
- x2 Mini palmeritas tradicionales
- Futa natural decorativa

Incluye 5 piezas/pp
Mínimo 10 personas

Pack 3

Precio por persona: 8,50€

- x 2 Mini croissants salado rellenos
- x 1 Mini bocadillos de tortilla de patatas.
- x 1 Mini snecken de crema.
- Futa natural decorativa

Incluye 4 piezas/pp
Mínimo 10 personas

Pack Americano

Precio por persona: 8,50€

- x1 Mini bagel de bacon y queso cremoso.
- x1 Hash brown
- x1 Mini gofre
- x1 Cookie Americana
- Futa natural decorativa.

Incluye 4 piezas/pp
Mínimo 10 personas

Pack Dulce

Precio por persona: 8,50€

- x1 Mini donut glaseado
- x1 Mini croissant de chocolate
- x2 Palmerita tradicional
- x1 Vasito de fruta natural

Incluye 5 piezas/pp
Mínimo 10 personas

Pack Vegano

Precio por persona: 8,50€

- x1 Focaccia de tomate confitado y aceitunas
- x1 Croissant vegano de cereales
- x1 Vasito de yogurt y avena
- x1 Vasito de fruta natural

Incluye 4 piezas/pp
Mínimo 10 personas



ZUMOS & BEBIDAS

- Zumo de naranja 100% pulpa, botellín de cristal / 1,80€ ud
- Agua botellín / 1,50€ ud
- Refrescos / 1,80€ ud



SERVICIO DE CAFÉ

Precio por persona: 3,50€

- Termo de cafe espresso de alta demanda
- Café descafeinado de sobre
- Leche entera "grand cream" en termo con dispensador
- Leche de soja natural
- Azúcar blanca, sacarina
- Vasos de un solo uso, removedores y servilletas

APERITIVOS / PICA PICA



Información General

- Cantidad de comida: nuestros caterings incluyen 1 pieza de cada variedad por persona, a menos que se indique lo contrario.
- Todos nuestros caterings se presentan en bandejas de cartón premium. Excepto los montajes "DeLuxe".
- El producto se entrega a temperatura ambiente. NO CALIENTE, a menos que se notifique lo contrario.
- Nuestra empresa no se hace responsable de productos que no hayan sido consumidos el mismo día de la entrega / recogida.
- Nuestros productos contienen o pueden contener trazas de gluten, soja, lácteos y frutos secos.
- Lamentablemente, NO es posible realizar elaboraciones SIN GLUTEN.

Condiciones

- Reserva previa al menos 24 horas.
- Servicio según disponibilidad.
- En caso de no disponer de algún producto, se sustituirá por otro similar.
- Precios mas IVA 10%.

Horarios

- Martes a sábado de 8:00h a 18:00h Domingos de 10:00h a 12:00h (fuera de este horario, consultar)
- Para días lunes, festivos y fechas especiales (consultar previamente)

Servicio a domicilio

Consulte las tarifas de reparto a domicilio en nuestra web, apartado "tarifas de envío" o siguiendo este link:
<https://www.kemagdalenas.com/pages/informacion-de-envio>

Nota: si estáis buscando un tipo de comida específico que no esté en nuestra carta o necesitáis un menú a medida, contactáanos a través del:
+ 34 936 763 804 o por email: pedidos@kemagdalenas.com

INFANTIL

Precio por persona: 9,50€

- Mini pizza
- Brocheta de pechuga de pollo crujiente.
- Mini brioche relleno de jamón dulce.
- Mini croissant salado.
- Croqueta de pollo o cocido.

Incluye 5 piezas/pp
Mínimo 1 persona



INFANTIL PREMIUM

Precio por persona: 12,00€

- Mini burger de carne con queso.
- Mini perrito caliente.
- Mini pizza.
- Brocheta de pechuga de pollo crujiente.
- Croqueta de pollo o cocido opcional segn disponibilidad.
- Gominolas decorativas y chuches variadas

Incluye 5 piezas/pp
Mínimo 1 persona



Cajitas Individuales, suplemento + 1,90€ pp



APERITIVOS / PICA PICA



- Mini bocadillo de embutido ibérico
- Croqueta de jamón ibérico
- Chupa-chups de pollo relleno de sweet chili
- Empanadilla de atún
- Mini croissant relleno
- Medallón de camembert con confitura de frambuesa

Incluye 6 piezas/pp
Mínimo 10 personas

LOW COST

Precio por persona: 9,50€

- Tomate cherry, olivas y rúcula con puré de albahaca
- Mini burger de ternera Black Angus con queso cheddar y salsa barbacoa
- Mini pan bao con pulled pork
- Focaccia de queso emmental y cebolla
- Croquetas de jamón ibérico
- Mini tartaletas de surimi al curry con coco y sésamo
- Tostadita con queso camembert crujiente y mermelada
- Brocheta de pollo cajun y soja agri dulce

Incluye 8 piezas/pp
Mínimo 10 personas

PARTY GRUP

Precio por persona: 16,50€



- Tomate cherry, olivas y rúcula con puré de albahaca.
- Mini burger de ternera Black Angus con queso havarti y mayo-mustard
- Croquetas de jamón ibérico
- Mini brioche relleno de roast beef y mayonesa de chimichurri
- Mini wrap cremoso de salmón ahumado y eneldo
- Mini perrito en pan de bretzel con cebolla crujiente
- Saquitos de queso de cabra y verduritas
- Rejita de hojaldre relleno de pollo y cebolla caramelizada

Incluye 8 piezas/pp
Mínimo 10 personas

PREMIUM

Precio por persona: 20,00€



CAPRICHOS VENEZOLANOS

Precio por persona: 16,50€

- 2x tequeños clásico con salsa tártara
- Mini empanada de carne mechada
- Mini empanada de pollo
- Arepita de reina pepiada (pollo y aguacate)
- Cachito de jamón

Incluye 6 piezas/pp
Mínimo 10 personas



CATERING PLUS

Precio por persona: 23,50€

- Tacos rellenos de pollo marinado
- Mousse de mozzarella con puré de albahaca y tomate cherry confitado
- Mini wraps de pollo thai con cacahuets
- Mini tartaletas rellena de cremoso de salmón ahumado y eneldo
- Mini burger de verduras con humus y cebolla caramelizada
- Mini pan bao relleno de pulled pork
- Mini pita rellena de falafel, yogur y sésamo
- Mousse de foie y manzana caramelizada con crocanti de pistacho

Incluye 8 piezas/pp
Mínimo 10 personas



TOP VENTAS

Precio por persona: 28,50€

- Mini cheeseburger con salsa barbacoa
- Mini perrito en pan de bretzel con cebolla frita
- Mini pan bao con pulled pork
- Croquetas de jamón ibérico
- Mini brioche relleno de roast beef y mayonesa de chimichurri
- Tacos de pollo marinado
- Focaccia de queso brie y cebolla caramelizada
- Rollitos de salmón ahumado en pan nórdico con mostaza de eneldo
- Tapa de fideuá de mariscos

Incluye 9 piezas/pp
Mínimo 10 personas





APERITIVOS / PICA PICA

VEGANO

Precio por persona: 22,00€

- Tacos de cremoso de aguacate y heura.
- Croquetas de trompetas de la muerte y boniato.
- Ensalada mediterránea de garbanzos, con vinagreta de albahaca y cilantro.
- Mini burgers de verduras, humus y cebolla caramelizada.
- Albóndigas veganas con salsa de sweet chili.
- Gyozas veganas con salsa de miel y sésamo.
- Mini pita tostada con falafel y hummus.
- Focaccia con aceitunas verdes y tomate cherry

Incluye 8 piezas/pp
Mínimo 1 persona



VEGGIE

Precio por persona: 16,50€

- Mini tartaleta rellena de cremoso de tomate secos y olivada
- Croquetas de setas
- Ensalada de tomate cherry, oliva negra y puré de albahaca
- Mini hojaldre relleno de espinacas
- Montadito de tortilla de patatas con tomate cherry
- Montadito de queso camembert con confitura
- Focaccia de tomate confitado y olivas verdes con aceite de romero
- Mini burger veggie con humus

Incluye 8 piezas/pp
Mínimo 1 persona



WONDER VEGGIE

Precio por persona: 21,50€

- Tacos de cremoso de aguacate y heura
- Croquetas de idiazabal y membrillo
- Mini burgers de verduras y cebolla caramelizada
- Mini pizza de calabacín y espinacas
- Canutillo de pita crujiente relleno de humus
- Tequeños venezolanos
- Focaccia con queso brie y tartufata
- Mini salad de cuscus y verduritas

Incluye 8 piezas/pp
Mínimo 6 personas





APERITIVOS / PICA PICA



DELUXE

Precio por persona: 32,50€

Incluye 8 piezas/pp
Mínimo 10 personast

- Conito relleno de crema de mariscos y gambitas
- Mousse de foie con compota de manzana y almendra
- Mini burger con queso cabra, cebolla caramelizada y mayonesa ahumada
- Mini brioche relleno de cremoso de salmón ahumado y mostaza de eneldo
- Tacos de costilla y salsa de yogurt y menta
- Planchado de brie y trufa
- Bao de confit de pato y salsa hoisin
- Gyozas de verduras con salsa agridulce de tamarindo

GOURMET

Precio por persona: 38,50€

- Tartar de salmón con algas wakame
- Ceviche de langostino y mango
- Rollitos de ensalada César con pollo
- Canape de falafel, calabacín y salsa de edamame y menta con un toque de yogurt
- Mini burger de verduras humus clásico y cebolla caramelizada
- Mousse de burrata, tartufata y nueces tostadas
- Brocheta de focaccia clásica con aceite de oliva, jamón ibérico y escamas de parmesano
- Nido de patatas con tartar de pulpo y vinagreta de miel y pimentón

Incluye 8 piezas/pp
Mínimo 10 personas



DELICATESSENS

Precio por persona: 40,00€

- Vasitos de tartar de atún y cremoso de aguacate
- Mousse de gorgonzola, nuez y chalotas confitadas
- Tacos de confit de pato con salsa de naranja ácida y cilantro
- Cremoso de foie con manzana confitada y virutas de jamón pato
- Mini bao relleno pulpo y mayonesa de pimentón
- Shrimp roll: mini brioche relleno de langostinos cremosos
- Coca de cristal con tartar de tomate, encurtidos y lomo de sardina ahumada
- Mini Burger Black angus con crema de parmesano, bacon ahumado, cebolla caramelizada y mostaza.

Incluye 8 piezas/pp
Mínimo 10 personas



BOCADOS DULCES

- Mini bol de fruta natural / 12 uds / 30,00€
- Chupitos de mousse de ganache de chocolate / 12 uds / 24,00€
- Chupitos de mousse de ganache de chocolate blanco/ 12 uds / 24,00€
- Chupitos de mousse de coco con mango y chía / 12 uds/ 24,00€
- Chupitos de crema de queso y arándanos / 12 uds / 24,00€
- Chupitos de crema de limon con crumble de galleta / 12 uds / 24,00€
- Chupitos de Mousse vegano de chocolate y frutos rojos / 12 uds / 24,00€
- Mini dados de brownie con nuez / 12 uds / 18,00€
- Dados de carrot cake con crema de queso / 12 uds/ 24,00€
- Mini donuts clásicos (bañados en chocolate blanco, negro o 1 color) / 12 und / 32,50€
- Mini cupcakes / 12 und / 30,00€
- Piruletas de chocolate / 12 uds / 24,00€
- Galletas Personalizadas / 20 uds / 80,00€
- Mini Macarons / 12 uds / 18,00€

***** DISPONEMOS DE UNA AMPLIA GAMA DE PRODUCTOS PERSONALIZADOS PARA EMPRESAS *****



KM MONTAJE DeLUXE

MONTAJE DeLUXE

¿Qué es? El montaje DeLuxe es un servicio opcional de montaje tipo buffet que crea un efecto "WOW" a la presentación del catering, adaptándonos al tipo de evento y la temática del mismo.

Copia el siguiente enlace en tu navegador para ver cómo lucen nuestros montajes DeLuxe

<https://www.kemagdalenas.com/pages/galeria>

¿Qué incluye ?

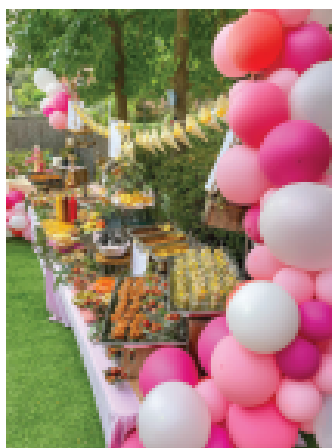
- Expositores de varios estilos, tipos y formas (metal, cristal y madera, etc)
- Decoración integral de la mesa
- Mantel Premium
- Guirnaldas y/o elementos decorativos
- Menú personalizado
- Flores y plantas
- Menaje EcoFriendly de un uso

El precio del montaje DeLuxe es adicional al precio del catering y se calcula en función del tipo de catering contratado, la cantidad de personas, la localización del evento, el espacio y las características de personalización del mismo.

Sin embargo, en la mayoría de los casos su precio ronda entre:
349,00 - 399,00€

GLOBOS

- Columna de globos orgánicos (paleta de color a elegir según temática) de 2 metros de alto / 110,00€
- Metro lineal de arreglo de globos / 55,00€ metro lineal
- Precios solo contratando el servicio de montaje.





BEBIDAS & CÓCTELES

BÁSICAS

Precio por persona: 6,90€

- Refrescos surtidos (coca zero, fanta naranja, nestea)
- Agua mineral en botellín
- Cubiteras grandes estilo industrial
- Hielo en escamas especial para enfriar tratado con nitrógeno
- Vasos Eco de un uso
- Cristalería opcional 0,90€ unidad con seguro de rotura incluido

CÓCTELES

Precio por persona: 6,90€

- Pink lemonade (Limonada con frutos rojos y un toque de gran adina)
- Green Palmer (Té verde con menta fresca)
- Happy Summer (Zumo de naranja, zumo de piña, ron Malibú y Ron miel)
- Cubitera
- Hielo en cubos o pilé + hielo en escamas especial para enfriar tratado con nitrógeno
- Servidos en dispensadores en modalidad autoservicio
- Vasos Eco de un uso
- Cristalería opcional 0,90€ unidad con seguro de rotura incluido
- Todos los cocteles van colcoados en dispensador con tirador

VINOS

Precio por persona: 12,50€

- Vino blanco DO Selección del Sumiller / Verdejo
- Vino blanco DO Selección del Sumiller / Garnacha del Empordà
- Cubiteras grandes estilo industrial
- Hielo en escamas especial para enfriar tratado con nitrógeno
- Menaje de cristal opcional / 0,90€ unidad con seguro de rotura y pérdida incluido

GIN TONIC & MOJITOS

Precio por persona: 25,00€ (2 HORAS)

- Gin-tonic afrutado
- Gin-tonic cítrico
- Gin-tonic clásico
- Mojito tradicional
- Mojito de fresa
- Fancy-tonic (gin tonic sin alcohol)
- Vasos y copas de cristal con seguro de rotura incluido
- Bartender
- Hora extra / 8,90€pp

CAFÉ

Precio por persona: 3,50€

- Termo de cafe espresso de alta demanda
- Café descafeinado de sobre
- Leche entera en termo
- Leche de soja natural
- Azúcar blanca, sacarina
- Vasos de un solo uso, removedores y servilletas

El servicio de bebidas sólo se ofrece como complemento a nuestros caterings.

No se puede contratar individualmente.

KM OTROS SERVICIOS

CARRITO
PALOMITAS
350,00€ / servicio de 2 horas.

AMBOS
600,00€
servicio de 2 horas.

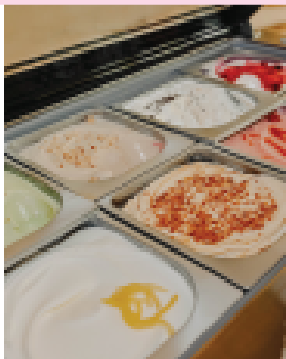
CARRITO
ALGODÓN
350,00€ / servicio de 2 horas.

CARRITO
HELADOS
750,00€ / 8 sabores - 20 kilos

CARRITO
CREPES & GOFRES
Precio a consultar

CARRITO
SMOTHIES
Precio a consultar

CARRITO
CRURROS
Precio a consultar



SERVICIO DE CAMAREROS

190,00€ / servicio de 4 horas.

Hora adicional: 35,00€

MOBILIARIO & MANTELERÍA

Mesa catering 1,80 x 0,80 m con mantel de tela liso / 40,00€ ud

Mesa alta redonda con mantel / 45,00€ ud

Además contamos con el apoyo de los mejores proveedores del sector:

PLANIFICACIÓN DE EVENTOS
REPOSTERÍA CREATIVA
DECORACIÓN & FLORISTERÍA
MÚSICOS & DJ's
FIESTAS TEMÁTICAS
ANIMACIÓN
CHEF A DOMICILIO