



Hugo Caro

ESPACIO

Servicios de catering personalizados
en un espacio de eventos único



CÓCTEL PICA-PICA

Desde 37,60€/persona todo incluido

Un ejemplo: Elegir 8 referencias.

Vasito de Salmorejo / Brocheta de tomate seco y mozzarella / Tortilla de patata con o sin ali oli / Hummus con A.O.V.E y Pimentón de la vera / Sandwichitos variados / Pinchitos de empanada gallega / Burritos de pollo al curry / Tosta de queso azul y mermelada de naranja / Croissant de cangrejo / Vasito de taboule / Croquetita de jamón / Mini Hamburguesa de pavo canónigos y miel / Burrito de pollo tex mex / **Croquetita de setas/Samosas de pollo/Mandu/Mini perritoMini burger**

Y de postre: Profiteroles de nata con dulce de leche / Mini Brownie de chocolate y nueces con hilos de chocolate blanco.



BANQUETE

Desde 84,80€/persona todo incluido

Un ejemplo:

PRIMEROS Salmorejo Cordobés a nuestra manera / Ensalada de Gambón y Vieira. / Burrata con tomate y pesto verde. / Tomate Raff con crema de queso y albahaca / Falso risotto de setas / Canelón de rape, bogavante y viera / Patita de pulpo braseada con espuma de patata y pimentón(Suplemento 5€)
SEGUNDOS Carrilleras de cerdo iberico al Pedro Ximenez / Presa iberica con crema de setas / Secreto iberico con parmentier de patata / Lomo de Merluza con confitura de tomate

Y de postre: Mousse de mango / Mousse de mango / Tarta de queso fluida. / Coulant de Chocolate blanco. / Nuestra version de dulce de leche / Carrot cake / Red velvet / Coulant de suave bizcocho de chocolate con corazon de chocolate fundido / Lemon pie



LAS BARBACOAS

Desde 44,70€/persona todo incluido

Barbacoas tradicionales

Parrilladas o asados argentinos

Barbacoa de Pescado o Marisco

Un ejemplo:

Morcilla
Loganiza
Paceta
Chorizo
Alitas.

Y de postre: Mus de Chocolate

Sigue leyendo, hay más..



ARROCES y PAELLAS EN DIRECTO

Desde 37,50€/persona todo incluido

Una alternativa diferente que garantiza primeras calidades en el producto y elaboración artesanal.

Algunos ejemplos

Paella Valenciana ○ Paella Verduras ○ Paella Marques de la Safor ○ Paella de Algas y Chipirones ○ Paella de Coliflor y Bacalao ○ Paella de Boquerones, Espinacas y Ajos tiernos ○ Paella de Cocido (arroz al horno) ○ Paella Mixta ○ Arroz negro con Mariscos ○ Arroz Señoret ○ Arroz Marinera ○ Fideua de Marisco

Y de postre: Muss de chocolate



PUESTOS TEMÁTICOS

Desde 12/persona todo incluido

Algunos ejemplos:

Puesto la croquetería, Croquetitas de gambas, boletus, rabo de toro, jamón ibérico, bacalao, queso azul, morcilla y todo lo que imagines. Desde 12 €/persona

Estación de Pescaito frito, Tortillita de camarón, Rabas, Cazón en adobo, puntillitas directamente desde "Cai". Desde 12 €/persona.

Puesto tex mex, jalapeños, totopos, quesadillas y burritos al más típico estilo tijuana. Desde 15 €/persona.



COFFE BREAK

Desde 15€/ persona todo incluido.

Un ejemplo.

Café de Colombia, Leche de Vaca y Vegetal, Té s e infusiones.

Zumo de Naranja Natural recién exprimido Pan de masa madre con tomate, A.O.V.E, mantequilla, miel y mermeladas, o mini bollería y bizcochos variados (3 piezas por persona).

* Precio por persona incluye: bebida durante el catering, mobiliario, vajilla, cubertería, cristalería, mantelerías, decoración mesas, camareros y cocineros. ** Estos precios están calculados para un mínimo de 30 comensales. Consultar precios para un número menor de comensales o mayor de 80.

*** En caso de que el cliente opte por la opción de gestionar su propio servicio de catering, deberán abonarse 200€ en concepto de canon por el uso de las instalaciones de las cocinas con equipamiento incluido; Hornos, planchas, cocina eléctrica, freidoras, lavavajillas, lavavasos, congeladores, frigoríficos, etc...

OPCIÓN LO QUE TÚ QUIERAS

Desde lo que tú quieras gastar por persona

¡Si, si... lo que tú quieras!

¿Quieres cocinar tú en nuestra cocina?

¿Quieres que tu proveedor de confianza, o tu cuñado, o tu amiga que cocina de maravilla te organicen el catering?

¡LO QUE TÚ QUIERAS!

Hugo Caro
ESPACIO

La empatía y flexibilidad con los clientes es nuestra prioridad



INFORMACIÓN:

Hugo Caro
669 795 536
info@hugocar.com
www.hugocar.com
@hugocar_art

UBICACIÓN:

Av. Santa María de la Colina, 11
Urbanización Santa María
Villanueva del Pardillo
28229 MADRID
Salida 79 M-50