

The image shows a modern bar or restaurant interior. The background wall is covered in dark blue, textured tiles. Two large, round, wooden-framed mirrors are mounted on the wall. The mirror on the right reflects several warm-toned pendant lights. In the foreground, a long wooden bar counter holds various items: a large metal bucket, several bottles of alcohol, a tray of red Coca-Cola cans, and many clear glass bottles. Small potted plants are also on the bar. The overall atmosphere is warm and contemporary.

Duetto catering

garantía gourmet

2025



COFFEE BREAK

Mínimo 40 pax



Coffee Break **dulce y salado**

- Bandejas de jamón serrano
- Tomate triturado
- Aceite oliva virgen extra
- Jamón de pavo
- Queso fresco Villalón
- Surtido de tostas de pan
- 1 pieza de bollería
- 1 botella agua 50 cl AUARA
- 1 zumo de naranja 20 cl
- Servicio de café
- Leche caliente
- Leche sin lactosa y bebida de soja
- Infusiones y té
- Descafeinado y Nesquik
- Vajilla de loza

Incluye mesas, mantelería, decoración,
menaje, montaje y envío.

8,50 € / persona

Mínimo 40 pax
Duración 1 hora

Coffee Break **basic**

- 2 piezas de bollería
- 1 zumo de naranja 20 cl
- 1 agua en caja 50 cl
- Servicio de té
- Leche caliente
- Leche sin lactosa
- Bebida de soja
- Nesquik
- Descafeinado Nescafé

Incluye mesas, mantelería, decoración,
menaje, montaje y envío.

6,00 € / persona

Mínimo 40 pax
Duración 1 hora



Coffee Break EXTRAS

Yogur pastoret.....	+2,00 €
Mini sándwich.....	+1,50 €
Zumo de naranja natural 1 L.....	+7,50 €
Brocheta de fruta cortada.....	+1,50 €
2 piezas extra mini bollería.....	+1,50 €
Vajilla de loza.....	+1,50 €
Bocatín jamón ibérico.....	+2,50 €
Bocatín de tortilla.....	+1,50 €
Porción bizcocho.....	+1,00 €
Servicio de camarero.....	+108,00 €
Servicio Nespresso.....	+1,50 €



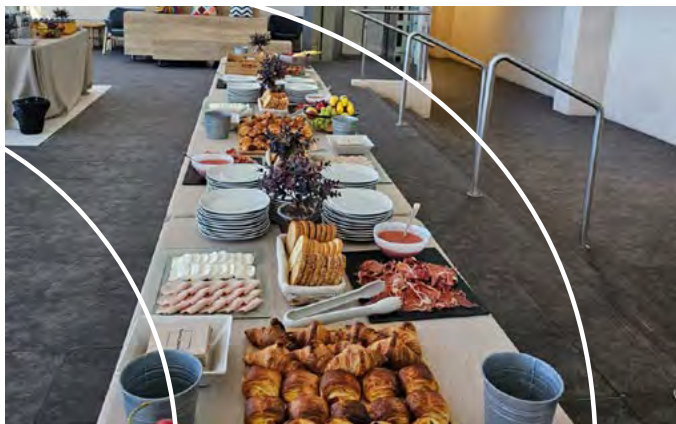


Coffee Break CONDICIONES

1. El mínimo de contratación es de 40 personas, para eventos de menos personas se cobrará un suplemento de 3,50 € por persona hasta llegar al mínimo.
2. La duración del servicio de Coffee Break es de 1 hora, si la recogida se realiza después de esa hora; o bien si se recoge al día siguiente, tendrá un suplemento de 50 €.
3. Los Menús Coffee se ofrecerán sin servicio de camarero, pudiendo contratar este servicio de manera adicional.
4. El transporte es gratuito a Madrid capital y zona Noroeste. Fuera de estas zonas se cobrará envío. Si el evento se realiza dentro de Madrid Central, se tendrá que facilitar plaza de aparcamiento en el edificio o se cobrará un suplemento de 30 €.
5. La entrega del servicio se hará como máximo con media hora de antelación. El montaje durará 1 hora aproximadamente.
6. Se deberá garantizar el correcto montaje, desmontaje del servicio y acceso.
7. Los alérgenos e intolerancias especiales se tarificarán a parte.
8. IVA no incluido.
9. El lugar del servicio deberá ser transitable con carrito desde la zona de carga y descarga. Pudiendo cobrar un suplemento si no se facilita esta opción.

COFFEE BREAK





LUNCH

Mínimo 40 pax

duetto catering
garantía gourmet



Lunch 5 PLATOS

- Tortilla de patata con cebolla
- Surtido de quesos gourmet
- Tabla de ibéricos de Salamanca
- Salmorejo cordobés
- Mini carrot cake con crema de mantequilla.
- 1 bebida a elegir

Incluye mesas, mantelería, decoración, menaje, montaje y envío.

15,00 € / persona

Mínimo 40 pax

Duración 1 hora y 30 minutos

7,5 piezas por persona



Lunch 8 PLATOS

- Tortilla de patata con cebolla
- Surtido de quesos gourmet
- Tabla de ibéricos de Salamanca
- Salmorejo cordobés
- Mini pita de salmón con salsa miel-mostaza
- Foccacia de pastrami, rúcula y curri con mango
- Tosta de queso de cabra madurado con cebolla pochada
- Mini carrot cake con crema de mantequilla.
- 1 bebida a elegir

Incluye mesas, mantelería, decoración, menaje, montaje y envío.

17,00 € / persona

Mínimo 40 pax

Duración 1 hora y 30 minutos

12 piezas por persona





Lunch 10 PLATOS

- Tortilla de patata con cebolla
- Tabla de ibéricos de Salamanca
- Salmorejo cordobés
- Mini pita de salmón con salsa miel-mostaza
- Foccacia de pastrami, rúcula y curi con mango
- Tosta de queso de cabra madurado con cebolla pochada
- Surtido de quesos gourmet
- Empanada gallega de atún
- Dados de salmón marinado
- Mini carrot cake con crema de mantequilla.
- 1 bebida a elegir

Incluye mesas, mantelería, decoración, menaje, montaje y envío.

21,00 € / persona

Mínimo 40 pax

Duración 1 hora y 30 minutos

15 piezas por persona

Lunch EXTRAS

Servicio de café con pastitas.....	+2,00 €
Refresco extra.....	+1,50 €
Botella tinto López de Haro Crianza.....	+9,50 €
Botella blanco Cuatro Rayas.....	+9,50 €
Cerveza Estrella Galicia 25 cl.....	+1,50 €
Hora extra lunch.....	+25,00 €
Servicio camarero por servicio.....	+108,00 €
Mantel de 220 x 330 cm.....	+10,00 €
Mesa 180 x 75 cm con mantel.....	+15,00 €
Mesa alta cóctel con mantel.....	+15,00 €
Envío Madrid central.....	+30,00 €
Envío fuera de Madrid capital.....	+30,00 €





Lunch CONDICIONES

1. El mínimo de contratación es de 40 personas, para eventos de menos personas se cobrará un suplemento de 6,50 € por persona hasta llegar al mínimo.
2. La duración del servicio de Coffee Break es de 1 hora y 30 minutos, si la recogida se realiza después de esa hora se tarificará por hora extra lunch con un precio de 25 € por hora; o bien, si se recoge al día siguiente, tendrá un suplemento de 50 €.
3. El servicio no incluye camarero. Si necesita una persona, por favor consúltenos.
4. El transporte es gratuito a Madrid capital y zona Noroeste. Fuera de estas zonas se cobrará envío. Si el evento se realiza dentro de Madrid Central, se tendrá que facilitar plaza de aparcamiento en el edificio o se cobrará un suplemento de 30 €.
5. La entrega del servicio se hará como máximo con media hora de antelación. El montaje durará 2 horas aproximadamente.
6. Se deberá garantizar el correcto montaje, desmontaje del servicio y acceso.
7. Los alérgenos e intolerancias especiales se tarificarán a parte.
8. IVA no incluido.
9. El lugar del servicio deberá ser transitable con carrito desde la zona de carga y descarga. Pudiendo cobrar un suplemento si no se facilita esta opción.

LUNCH





VINO ESPAÑOL

Mínimo 40 pax

duetto catering
garantía gourmet



Vino español 3 PLATOS

- Tabla de ibéricos de Salamanca
- Tabla de quesos gourmet
- Cucharita de ventresca con asadillo de pimientos
- Barra libre de bebidas y servicio de camareros

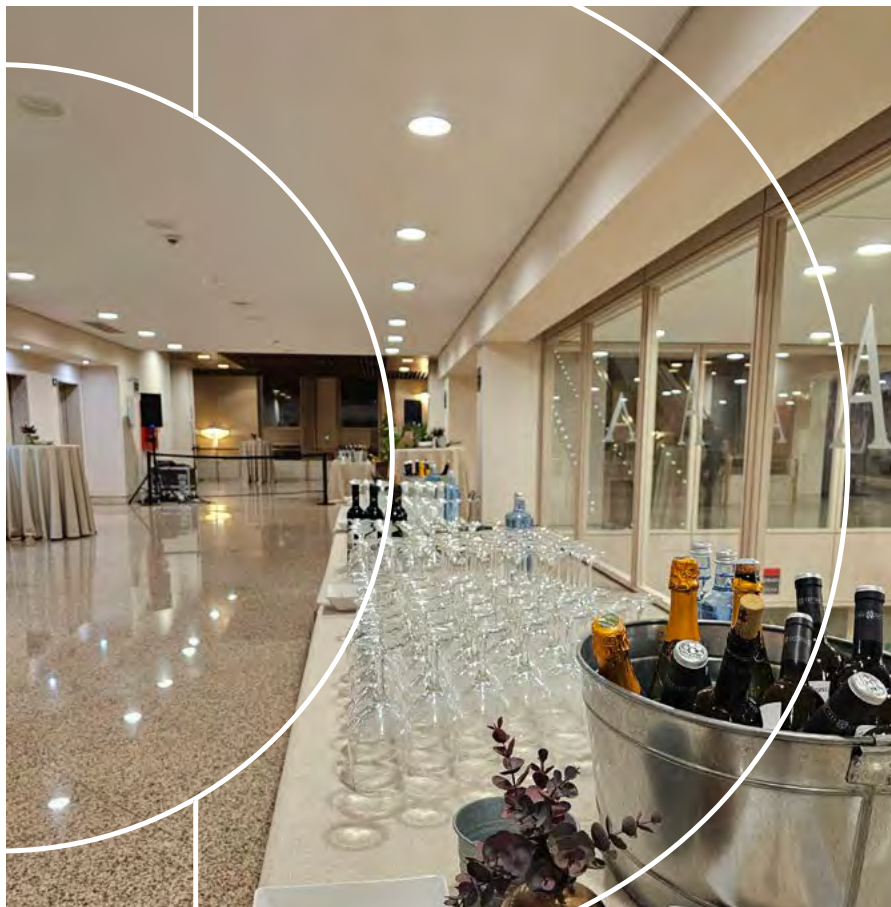
COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, FANTA NARANJA, FANTA LIMÓN, AGUA, CERVEZA CON Y SIN ALCOHOL.

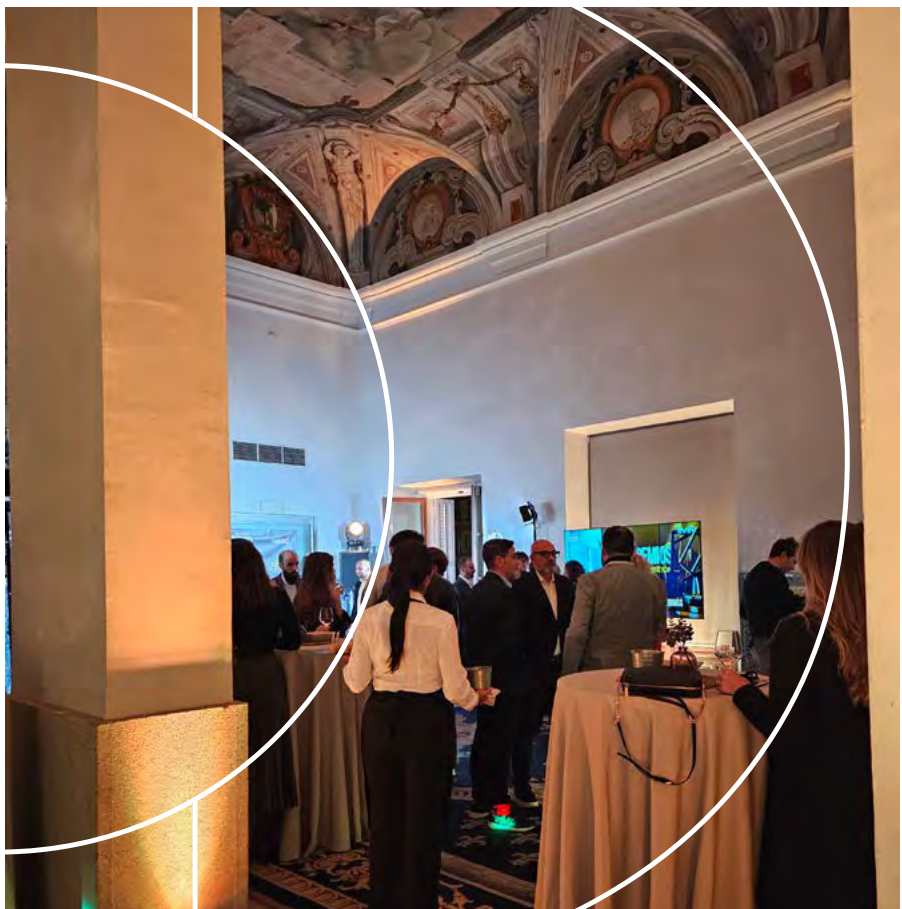
VINO BLANCO VERDEJO "CUATRO RAYAS" Y VINO TINTO RIOJA "LÓPEZ DE HARO CRIANZA".

Incluye mesas, mantelería, decoración, menaje, montaje, envío y servicio de camarero.

24,00 € / persona

Mínimo 40 pax
Duración 1 hora





Vino español **5 PLATOS**

- Tabla de ibéricos de Salamanca
- Tabla de quesos gourmet
- Cucharita de ventresca con asadillo de pimientos
- Tortilla de patata con cebolla
- Salmorejo cordobés
- Barra libre de bebidas y servicio de camareros

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, FANTA NARANJA, FANTA LIMÓN, AGUA, CERVEZA CON Y SIN ALCOHOL.

VINO BLANCO VERDEJO "CUATRO RAYAS" Y VINO TINTO RIOJA "LÓPEZ DE HARO CRIANZA".

Incluye mesas, mantelería, decoración, menaje, montaje, envío y servicio de camarero.

27,00 € / persona

Mínimo 40 pax

Duración 1 hora y 30 minutos



Vino español CONDICIONES

1. El mínimo de contratación es de 40 personas, para eventos de menos personas se cobrará un suplemento de 10,00 € por persona hasta llegar al mínimo.
2. alguna referencia podría cambiarse en función de la disponibilidad del proveedor.
3. La duración del servicio de cóctel es entre 1 hora y 1 hora y 30 minutos dependiendo del menú seleccionado.
4. El servicio incluye 1 camarero por cada 20 personas.
5. El transporte es gratuito a Madrid capital y zona Noroeste. Fuera de estas zonas se cobrará envío. Si el evento se realiza dentro de Madrid Central, se tendrá que facilitar plaza de aparcamiento en el edificio o se cobrará un suplemento de 30 €.
6. La entrega del servicio se hará como máximo con media hora de antelación. El montaje durará 3 horas aproximadamente.
7. Se deberá garantizar el correcto montaje, desmontaje del servicio y acceso.
8. Los alérgenos e intolerancias especiales se tarificarán a parte.
9. IVA no incluido.
10. El lugar del servicio deberá ser transitable con carrito desde la zona de carga y descarga. Pudiendo cobrar un suplemento si no se facilita esta opción.

VINO ESPAÑOL





CÓCTEL

Mínimo 40 pax

duetto catering
garantía gourmet





Cóctel FRÍO 9 PLATOS

- Tortilla de patata con cebolla
 - Tosta queso de cabra y cebolla caramelizada
 - Tabla de ibéricos de Salamanca
 - Salmorejo cordobés
 - Gilda artesanal del cantábrico
 - Tosta de foie marinado con mango
 - Hummus en pan de pita y pimentón de la Vera
 - Tabla de quesos gourmet
 - Mini carrot cake con crema de mantequilla.
- Barra libre de bebidas y servicio de camareros

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, FANTA NARANJA, FANTA LIMÓN, AGUA, CERVEZA CON Y SIN ALCOHOL.

VINO BLANCO VERDEJO "CUATRO RAYAS" Y VINO TINTO RIOJA "LÓPEZ DE HARO CRIANZA".

Incluye mesas, mantelería, decoración, menaje, montaje, envío y servicio de camarero.

29,00 € / persona

Mínimo 40 pax

Duración 1 hora y 30 minutos
13,5 piezas por persona



Cóctel FRÍO 13 PLATOS

- Tortilla de patata con cebolla
- Tosta queso de cabra y cebolla caramelizada
- Tabla de ibéricos de Salamanca
- Salmorejo cordobés
- Gilda artesanal del cantábrico
- Tosta de foie marinado con mango
- Bocado de mejillón y Bonilla
- Tabla de quesos gourmet
- Cucharita de ventresca y asadillo de pimientos
- Maki sushi variado
- Tartar de atún rojo marinado
- Surtido de macarons variados
- Mini carrot cake con crema de mantequilla

– Barra libre de bebidas y servicio de camareros

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, FANTA NARANJA, FANTA LIMÓN, AGUA, CERVEZA CON Y SIN ALCOHOL.

VINO BLANCO VERDEJO "CUATRO RAYAS" Y VINO TINTO RIOJA "LÓPEZ DE HARO CRIANZA".

Incluye mesas, mantelería, decoración, menaje, montaje, envío y servicio de camarero.

35,00 € / persona

Mínimo 40 pax

Duración 1 hora y 30 minutos

20 piezas por persona

Cóctel FRÍO 16 PLATOS

- Tortilla de patata con cebolla
 - Tosta queso de cabra y cebolla caramelizada
 - Tabla de ibéricos de Salamanca
 - Salmorejo cordobés
 - Gilda artesanal del cantábrico
 - Tosta de foie marinado con mango
 - Bocado de mejillón y Bonilla
 - Tabla de quesos gourmet
 - Cucharita de ventresca y asadillo de pimientos
 - Maki sushi variado
 - Tartar de atún rojo marinado
 - Mariñeira de queso Gorgonzola y miel trufada
 - Cucharita de ventresca y asadillo de pimientos
 - Dados de salmón ahumado marinado
 - Surtido de macarons variados
 - Mini carrot cake con crema de mantequilla
- Barra libre de bebidas y servicio de camareros

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, FANTA NARANJA, FANTA LIMÓN, AGUA, CERVEZA CON Y SIN ALCOHOL.

VINO BLANCO VERDEJO "CUATRO RAYAS" Y VINO TINTO RIOJA "LÓPEZ DE HARO CRIANZA".

Incluye mesas, mantelería, decoración, menaje, montaje, envío y servicio de camarero.

40,00 € / persona

Mínimo 40 pax Duración 2 horas

25 piezas por persona



Cóctel CALIENTE 9 PLATOS

- Tortilla de patata con cebolla
 - Tosta queso de cabra y cebolla caramelizada
 - Tabla de ibéricos de Salamanca
 - Salmorejo cordobés
 - Roca de bacalao con ali oli de ajo negro
 - Tosta de foie marinado con mango
 - Brochetas de pollo Satay
 - Tabla de quesos gourmet
 - Mini carrot cake con crema de mantequilla
- Barra libre de bebidas y servicio de camareros

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, FANTA NARANJA, FANTA LIMÓN, AGUA, CERVEZA CON Y SIN ALCOHOL.

VINO BLANCO VERDEJO "CUATRO RAYAS" Y VINO TINTO RIOJA "LÓPEZ DE HARO CRIANZA".

Incluye mesas, mantelería, decoración, menaje, montaje, envío y servicio de camarero.

33,50 € / persona

Mínimo 40 pax

Duración 1 hora y 30 minutos

14 piezas por persona





Cóctel **CALIENTE 13 PLATOS**

- Tortilla de patata con cebolla
 - Twister de verduras con salsa agridulce
 - Tabla de ibéricos de Salamanca
 - Salmorejo cordobés
 - Roca de bacalao con ali oli de ajo negro
 - Tosta de foie marinado con mango
 - Brochetas de pollo Satay
 - Tabla de quesos gourmet
 - Gilda artesanal del Cantábrico
 - Maki sushi variado
 - Mini burger de presa ibérica
 - Surtido de macarons variados
 - Mini carrot cake con crema de mantequilla
- Barra libre de bebidas y servicio de camareros

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, FANTA NARANJA, FANTA LIMÓN, AGUA, CERVEZA CON Y SIN ALCOHOL.

VINO BLANCO VERDEJO "CUATRO RAYAS" Y VINO TINTO RIOJA "LÓPEZ DE HARO CRIANZA".

Incluye mesas, mantelería, decoración, menaje, montaje, envío y servicio de camarero.

40,00 € / persona

Mínimo 40 pax

Duración 1 hora y 45 minutos

20 piezas por persona



Cóctel **CALIENTE 16 PLATOS**

- Tortilla de patata con cebolla
- Twister de verduras con salsa agridulce
- Tabla de ibéricos de Salamanca
- Salmorejo cordobés
- Roca de bacalao con ali oli de ajo negro
- Tosta de foie marinado con mango
- Brochetas de pollo Satay
- Tabla de quesos gourmet
- Gilda artesanal del Cantábrico
- Maki sushi variado
- Mini burger de presa ibérica
- Mariñeira de queso Gorgonzola y miel trufada
- Cucharita de ventresca y asadillo de pimientos
- Brioche tierno de carrillera en su jugo
- Surtido de macarons variados
- Mini carrot cake con crema de mantequilla

- Barra libre de bebidas y servicio de camareros

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, FANTA NARANJA, FANTA LIMÓN, AGUA, CERVEZA CON Y SIN ALCOHOL.

VINO BLANCO VERDEJO "CUATRO RAYAS" Y VINO TINTO RIOJA "LÓPEZ DE HARO CRIANZA".

Incluye mesas, mantelería, decoración, menaje, montaje, envío y servicio de camarero.

45,00 € / persona

Mínimo 40 pax

Duración 2 horas

25 piezas por persona



Cóctel EXTRAS

Música DJ 4 horas.....	+500,00 €
Cortador + jamón ibérico.....	CONSULTAR
Barra libre combinados.....	+8,00 €
Hora extra barra libre vino y cerveza.....	+5,00 €
Servicio camarero por evento.....	+108,00 €
Mantel de 220 x 330 cm.....	+10,00 €
Mesa 180 x 75 cm con mantel.....	+15,00 €
Mesa alta cóctel con mantel.....	+15,00 €
Envío Madrid central.....	+30,00 €
Envío fuera de Madrid capital.....	+30,00 €
Camarero extra.....	+108,00 €



Cóctel CONDICIONES

1. El mínimo de contratación es de 40 personas, para eventos de menos personas se cobrará un suplemento de 10,00 € por persona hasta llegar al mínimo.
2. alguna referencia podría cambiarse en función de la disponibilidad del proveedor.
3. La duración del servicio de cóctel es entre 1 hora y 30 minutos y 2 horas dependiendo del menú seleccionado.
4. El servicio incluye 1 camarero por cada 20 personas.
5. El transporte es gratuito a Madrid capital y zona Noroeste. Fuera de estas zonas se cobrará envío. Si el evento se realiza dentro de Madrid Central, se tendrá que facilitar plaza de aparcamiento en el edificio o se cobrará un suplemento de 30 €.
6. La entrega del servicio se hará como máximo con media hora de antelación. El montaje durará 3 horas aproximadamente.
7. Se deberá garantizar el correcto montaje, desmontaje del servicio y acceso.
8. Los alérgenos e intolerancias especiales se tarificarán a parte.
9. IVA no incluido.
10. El lugar del servicio deberá ser transitable con carrito desde la zona de carga y descarga. Pudiendo cobrar un suplemento si no se facilita esta opción.

CÓCTEL





garantía gourmet

910 606 364 / 639 554 654
eventos@duettocatering.com