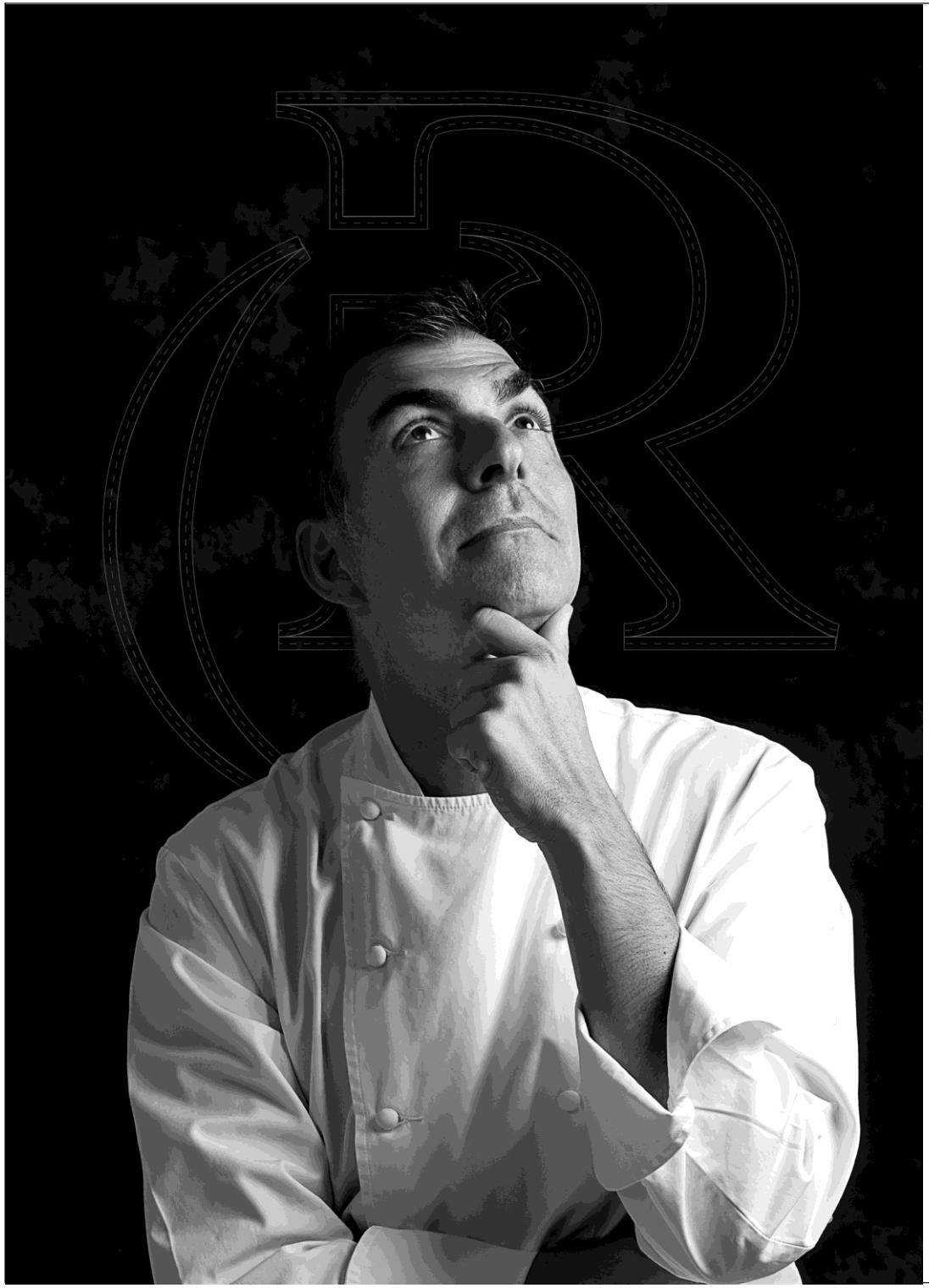
Ramón Freixa

TAILORED CATERING

COLECCIÓN GASTRONÓMICA

2025



Ramón Freixa
TAILORED CATERING

COLECCIONES GASTRONÓMICAS.

La gastronomía, como la moda, es un **arte que se vive con los sentidos** y se recuerda toda la vida. Cocinamos con pasión, por el placer de saborear la vida y compartir nuestras creaciones contigo y con cada persona que tiene la oportunidad de elegir nuestro catering.

En Ramón Freixa Catering, la gastronomía se viste de gala, con platos que son verdaderas obras de arte. Cada bocado es un patrón cuidadosamente trazado, cada ingrediente, una pieza seleccionada con precisión. Al unir estos elementos, como si de un delicado vestido se tratara, creamos platos que no solo alimentan, sino que también cuentan una historia. La textura de un carpaccio, la caída de una salsa, la sinfonía de sabores en un amuse-bouche. Todo se entrelaza en un diseño perfecto, pensado para sorprender y deleitar.

La excelencia en el detalle es nuestro credo, el corazón de nuestro trabajo. Queremos que te sumerjas en nuestras creaciones, que sientas cómo el color y el sabor se entrelazan, y que descubras cómo cada elemento está pensado para **sorprender y cautivar**.

En Ramón Freixa Catering, no creemos en las medias tintas ni en los atajos. Creemos en la perfección, en la armonía y en la pasión por el trabajo bien hecho. Cada evento es una oportunidad para elevar la experiencia culinaria a nuevas alturas, creando recuerdos inolvidables que, como las mejores piezas de alta costura, perduran para siempre.

Para la temporada 2024-2025, presentamos con orgullo nuestras nuevas colecciones gastronómicas. Una propuesta innovadora que combina **creatividad, calidad y elegancia**, diseñada para ofrecer experiencias culinarias únicas y memorables.

¡Bienvenidos a la nueva era de Ramón Freixa Catering! Descubre un mundo de sabores y sensaciones pensado para impresionar y deleitar.



Ramón Freixa
TAILORED CATERING

COFEE & BRUNCH

SILUETAS y PATRONES

Ramón Freixa
TAILORED CATERING

Fecha:		Supervisado:	Ramon Freixa
Temporada:		Aprobado:	OK produccion
Colección:	Pajarela	Propuesta:	ESTÁNDAR ☐ CUSTOM ☑
Materiales:		Observaciones:	

RAMÓN FREIXA CATERING 20 08



Siluetas – Coffee

Temporada 2024-2025

ZUMOS NATURALES
Fresas / Pimienta de Java / Hierbabuena
Espinacas / Apio / Jengibre / Manzana
Naranja / Mandarina / Pomelo

VINOISSERIE
Cubo croissant
Cubo croissant de gianduja
Cubo tatén manzana y vainilla

YOGURT
Vaso de yogurt griego con granola
Vaso de yogurt con frutas rojas

FRUTA A LA FRUTA
Melón, manzana, sandía y piña osmotizadas

TOSTAS Y PANES
Bikini ibérico
Tosta de aguacate con huevo poché de codorniz y salmón ahumado
Tosta de queso ricotta, pepino encurtido y salsa tártara
Mollete de pastrami, dátiles y champiñón

BEBIDAS
Café e infusiones

PRECIO

29,90€ + IVA

Ramón Freixa
TAILORED CATERING

Fecha:		Supervisado:	Ramon Freixa
Temporada:		Aprobado:	OK produccion
Colección:	Pasarela	Propuesta:	ESTÁNDAR ☐ CUSTOM ☑
Materiales:		Observaciones:	

RAMÓN FREIXA 20 08 CATERING



Patrones – Brunch

Temporada 2024-2025

Bellini con acento de chocolate

ZUMOS NATURALES
Fresas / Pimienta de Java / Hierbabuena
Espinacas / Apio / Jengibre / Manzana
Naranja / Mandarina / Pomelo

VINOISSERIE
Cubo croissant
Cubo croissant de gianduja
Cubo tatén manzana y vainilla

YOGURT
Vaso de yogurt griego con granola
Vaso de yogurt con frutas rojas

FRUTA A LA FRUTA
Melón, manzana, sandía y piña osmotizadas

TOSTAS Y PANES
Bikini ibérico
Tosta de aguacate con huevo poché de codorniz y salmón ahumado
Tosta de queso ricotta, pepino encurtido y salsa tártara
Mollete de pastrami, dátiles y champiñón

CLÁSICOS REINTERPRETADOS
OVEO: huevos revueltos con espuma de trufa
Croqueta de jamón y ventresca de atún
Tortilla de patatas esférica
Pizzeta de sobrasada, miel e higos
Waffles de finas hierbas con crema agria al eneldo

SWEET MOMENT
Lingote de chocolate aceite y sal
Cheesecake
Labios Freixa

BEBIDAS
Café e infusiones

PRECIO

60,30 € + IVA

Ramón Freixa
TAILORED CATERING

Fecha:		Supervisado:	Ramon Freixa
Temporada:		Aprobado:	OK produccion
Colección:	Pajarela	Propuesta:	ESTÁNDAR ☐ CUSTOM ☑
Materiales:		Observaciones:	

RAMÓN FREIXA 20 08 CATERING

CONDICIONES

COFFEE - BRUNCH

Estos menús sólo son válidos para grupos de más de 100 personas, en caso de ser menos comensales se cobrará un suplemento de 5,15€ + IVA por persona hasta completar los 100 invitados en concepto de personal y transporte con un mínimo de 50 personas. Para eventos de menos de 50 deberá pasar a presupuestación.
La duración prevista del Coffee es de 60 minutos. Brunch duración: 90 minutos.

El precio que se encuentra en cada menú incluye:

Gastronomía, bodega y menaje (fijada en los menús).
Servicio de Sala y Cocina a razón de un camarero por cada 40 comensales en el coffee y de un camarero por cada 25 comensales en el brunch.
Coordinación general, preparación, montaje y desmontaje.
Visita de inspección de nuestro Dpto. Técnico de los espacios que se precisen.
Montaje estándar veladores.
Cualquier otro tipo de montaje a consultar.

Otras partidas no incluidas en los precios anteriores:

Combinados de alcohol, coctelería o barra libre.
Hora suplementaria de personal a razón de 30,00 € + IVA camarero/hora.
Alquiler de espacio, seguridad, limpieza, canon, generadores o potencia eléctrica.
Costes de extras: Servicio de guardarropía, minutas, fotógrafo, vídeo, DJ y otros espectáculos, menús Staff.

Confirmación del evento mediante mail o teléfono indicándonos sus datos de facturación, se emitirá un contrato de servicio con las características que deberán devolvernos firmado junto con el justificante de pago del 50% de paga y señal aceptando dicho servicio.

Forma de pago:

50% en concepto de paga y señal a la firma del contrato.
50% restante 7 días antes del evento.
** En caso de anulación del servicio no se devolverá el importe de paga y señal.

Fecha límite para la confirmación del menú y número mínimo garantizado de comensales, 15 días antes de la realización del evento, pudiendo aumentar un 10% sobre el número mínimo garantizado 7 días antes del evento. Cualquier cambio a dichas condiciones deberá ser confirmado por el equipo comercial.

*La comunicación de posibles alergias e intolerancias se tendrá que confirmar como tarde 7 días antes de la celebración del evento.

*Se incluirá un 10% de menús especiales del número final confirmado en contrato. En caso de superar el 10% se cobrará un recargo sobre el precio del menú en concepto de gastos de producción y personal necesario.