GRUPO

ENELDO

VENUES & CATERING

Gastronomía de excelencia *para eventos que importan*

DOSSIER GASTRONÓMICO GENERAL

T1 2026

Gastronomía de excelencia *al servicio de tus eventos*

En Grupo Eneldo entendemos la gastronomía como una experiencia que conecta, emociona y deja recuerdo. Cada propuesta nace del equilibrio entre producto, técnica y creatividad, cuidando el detalle en cada fase del evento.

Diseñamos soluciones gastronómicas versátiles y personalizadas, adaptadas a distintos formatos y momentos, con un objetivo claro: ofrecer una experiencia impecable donde cocina y servicio trabajan al mismo nivel.

GRUPO
ENELDO
VENUES & CATERING

Sostenibilidad integrada *en la operación, no cosmética*

Residuos y reciclaje

Reducción de residuos y rigor en el reciclaje

Sensibilización

Compromiso activo con el medio ambiente #PlasticFree

Food Recycling

Reciclaje y donación de excedentes alimentarios

Prevención

Medidas preventivas y control de riesgos laborales

Huella de Carbono

Medición y compensación de la huella de carbono generada

ISO-9001 CALIDAD
ISO-14001 MEDIOAMBIENTE

Nuestro *Catering*



Producto

Cocina cuidada, producto de temporada y ejecuciones precisas.



Formato

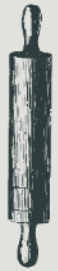
Propuestas adaptadas a desayunos, cócteles, almuerzos, cenas y eventos especiales.



Servicio

Equipos coordinados para garantizar ritmo, calidad y experiencia.

01
Desayunos



02
Vino Español



03
Cocktail



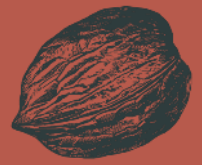
04
Almuerzo Ejecutivo



05
Almuerzo y Cena de Gala

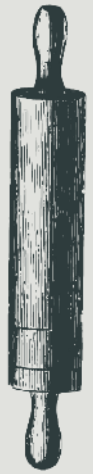


06
Buffet



01

Desayunos



“Nos ocupamos de todo para que tu evento sea único”

Desayunos

NUESTRO COFFEE BREAK



Coffee — 10,50 €
Por persona

Café, leche (vaca, soja y sin lactosa), zumo de naranja, agua Km0 con o sin gas, infusiones y pastas de té.

Coffee Break — 11,90 €
Por persona

Café, leche (vaca, soja y sin lactosa), zumo de naranja, agua Km0 con o sin gas e infusiones.

Mini croissant, bizcocho de limón y mini muffins de chocolate.

Coffee Break Mixto — 14,90 €
Por persona

Café, leche (vaca, soja y sin lactosa), zumo de naranja, agua Km0 (con y sin gas) e infusiones.

Mini croissant, mini napolitana de chocolate, mini sándwich mixto y chapatita de jamón ibérico con tumaca.

Desayuno Eco Sostenible — 18,20 €
Por persona

Café e infusiones, Leche de soja, Zumo de naranja natural, Agua mineral (con y sin gas).

Panecillo de aguacate con chía, Mini sándwich vegetal, Yogurt de soja con muesly y pasas, Bizcocho de zanahoria y Brocheta de fruta.

Complementos.
Precios por persona

- Churros con chocolate — 4,75 €
- Bollería artesanal surtida — 3,70 €
- Brochetas de fruta — 2,80 €

Desayunos

PERSONALIZA TU DESAYUNO



Smoothies

Naranja con zanahoria y jengibre	**5,80 €**	Por persona
Pepino con manzana, eneldo y espinacas	**5,80 €**	Por persona
Fresas y frutos del bosque	**5,80 €**	Por persona
Zanahoria con manzana y limón	**5,80 €**	Por persona
Melón y menta	**5,80 €**	Por persona

Fruta

Brochetas de frutas Frutas de temporada	**2,80 €**	Por persona

Dulces

Churros con chocolate	**4,75 €**	Por persona
Bollería artesanal surtida Mini croissant, mini napolitana chocolate, mini donuts	**3,70 €**	Por persona
Bollería variada 50 Uds. de varios tipos	**63,00 €**	

Bandejas de bollería y pastas
20 Uds., excepto Mini pastas y Bollería variada.

Lazos de hojaldre	**22,60 €**
Mini caracolas	**22,60 €**
Mini croissants	**22,60 €**
Mini napolitanas	**22,60 €**
Mini palmeritas	**21,60 €**
Mini donuts	**20,50 €**
Mini pastas de té (250 g.)	**15,00 €**
Bollería variada (50 Uds.)	**63,00 €**

Salados

Surtido de sándwiches **71,50 €**
50 Uds. de varios sabores

Mini sándwiches, bagels y molletes (2 Uds.)

Mixto	**2,20 €**
Ibérico	**2,40 €**
Ensaladilla	**2,20 €**
Queso azul y nueces	**2,80 €**
Roast beef con mostaza antigua	**2,80 €**
Rúcula y huevo	**2,20 €**
Atún y piquillos	**2,20 €**
Sobrasada, brie y miel	**2,50 €**
Mini Bagel de queso y salmón	**3,00 €**
Mini Bagel vegetal	**3,00 €**
Mini Mollete de paleta ibérica y tumaca	**2,60 €**
Mini tortilla patata individual	**2,10 €**

02

Vino español



“Nos ocupamos de todo para que tu evento sea único”

Vino español

ESENCIAL / COMPLETO

Esencial:	**31,40 €** por persona
Completo:	**37,60 €** por persona

Una unidad de cada referencia por persona



Esencial

- **Mini sándwich**
  Vegetal
- **Mini bagel de queso y salmón**
  Con brotes verdes
- **Empanada gallega**
  De atún
- **Mini mollete de paleta ibérica**
  Con tumaca
- **Gilda**
  De Santoña
- **Vinos y bebidas**
  Vino Tinto Crianza (Rioja), Vino Blanco Rueda (Verdejo), Agua Km0, cerveza y refrescos

Completo

- **Mini sándwich**
  vegetal
- **Mini bagel de queso y salmón**
  Con brotes verdes
- **Empanada gallega**
  De atún
- **Mini mollete de paleta ibérica**
  Con tumaca
- **Gilda**
  De Santoña
- **Dados de tortilla**
  Española
- **Tabla de quesos e ibéricos**
- **Vinos y bebidas**
  Vino Tinto Crianza (Rioja), Vino Blanco Rueda (Verdejo), Agua Km0, cerveza y refrescos

03

Cocktail



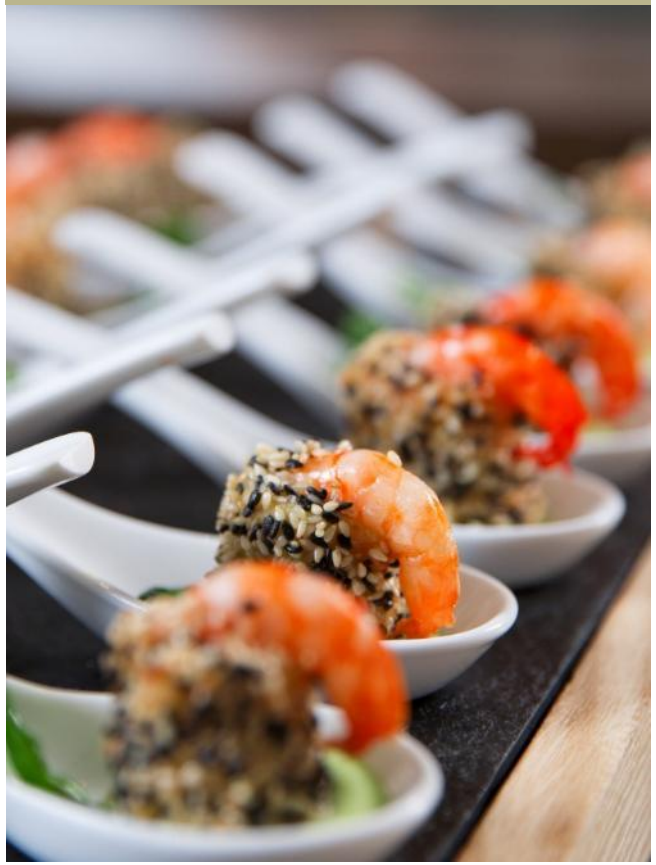
“Nuestros clientes son nuestra prioridad, y la excelencia en el servicio es nuestra vocación”

Cocktail

OPCIÓN 01

Precio del menú: **47,25 € por persona**

Café tras el cóctel: **3,90 € por persona**



Fríos

- **Galleta de parmesano**
  Con sésamo, crujiente y diferente
- **Alga nori, txangurro**
  Caviaroli de tinta
- **Esfera de foie**
  Con turrón de almendras y mango
- **Mini blinis de salmón ahumado**
  Con queso fresco y eneldo
- **Steack tartar clásico de ternera**
  Con toque picante
- **Salmorejo de tomate raff**
  Con cecina (Vichyssoise)

Calientes

- **Croquetas ibéricas**
  Con queso tetilla
- **Bikini ibérico**
  Con brie y trufa
- **Pincho moruno**
  Con mayo curry
- **Bao diferente de calamares**
  Con su toque de lima

Repostería

- **Mini alfajorcito**
- **Mini cheesecake**

Bodega

- **Vinos y bebidas**
  Vino Tinto Crianza (Rioja), Vino Blanco Rueda (Verdejo), Agua Km0, cerveza y refrescos

Cocktail

OPCIÓN 02

Precio del menú: **54,20 € por persona**

Café tras el cóctel: **3,90 € por persona**



Fríos

- **Cono de aguacate**
  Con semillas de chia
- **Taco de ensaladilla**
  Con pimientos dulces
- **Sam de pollo**
  Mahonesa de kimchee y hiervas
- **Niguiri de salmón**
  Con huevas de arenque
- **Tataki de atún**
  Con sésamo
- **Zamburiña**
  Aguachile

Calientes

- **Brocheta crujiente de pollo**
  Con curry
- **Gyoza de pato**
  Con furikake
- **Langostinos**
  Sweet chili
- **Crujiente de chorizo y huevo**
  Con su yema texturizada
- **Taco de pastor**
  Verduras encurtidas y mayo de ají
- **Mini hamburguesa de verdad**
  Con cebolla dulce y queso

Cazuelitas y guisos

- **Risotto**
  Con trigueros y setas

Repostería

- **Mini pionono clásico**
- **Mini brownie**
  Con praliné

Bodega

- **Vinos y bebidas**
  Vino Tinto Crianza (Rioja), Vino Blanco Rueda (Verdejo), Agua mineral, cerveza y refrescos

Cocktail

OPCIÓN 03

Precio del menú: **60,90 € por persona**

Café tras el cóctel: **3,90 € por persona**



Fríos

- **Jamón ibérico 75% bellota**
  Picos y almendras fritas
- **Tabla de quesos**
  Nacionales
- **Degustacion de Skysushi**
- **Bloody Mary**
  Con Gilda de berberechos
- **Sandwich de foie**
  Con compota de higos
- **Sardina sobre pan de cristal**
  Con lascas de parmesano
- **Sam de merluza**
  Salsa alcaparras y furikake
- **Arroz suflado de atún**
  Con mayo kimchee

Calientes

- **Mini canelones**
  De boletus y trompetilla, salsa trufada
- **Cuchara de pulpo**
  Con patatas revolconas y AOVE
- **Gambón crujiente**
  Con mahonesa cítrica
- **Croqueta de chipirón**
  Con alga wakame
- **Brocheta de solomillo**
  Al whisky con salsa romescu
- **Cachopin tradicional**
  Con su bechamel
- **Mini pepito de ternera**
  Con pimientos verdes y mayo de especias

Cazuelitas y guisos

- **Cazuelita de carrillera**
  Con parmentier de patata

Repostería

- **Mini pionono de tiramisú**
- **Mini brownie con praliné**
- **Mini cheesecake**

Bodega

- **Vinos y bebidas**
  Vino Tinto Crianza (Rioja), Vino Blanco Rueda (Verdejo), Agua mineral, cerveza y refrescos

Cocktail

VEGANO

Precio del menú: **54,20 € por persona**

Café tras el cóctel: **3,90 € por persona**



Fríos

- **Pan de guacamole**
  Tomate de temporada y semillas de chia
- **Chupito de gazpacho**
  Con tomate raff
- **Taco de ensaladilla**
  Con pimientos dulces
- **Brocheta de mozzarella**
  Con tomate Cherry y pesto
- **Cuchara de escalivada**
  Con semillas de chia

Calientes

- **Mini Burger**
  De yuca vegana
- **Bikini**
  De verduras
- **Gofre guacamole**
  Con chips de yuca
- **Mini falafel**
- **Empanada**
  De verduras
- **Brocheta de proteína de guisantes**
  Con salsa chimichurri

Repostería

- **Mini brownie de chocolate**
  Con leche de soja y harina Yolanda (sin huevo)
- **Brocheta de melón de colores**
  De melón Cantaloup, melón Galia y melón Branco
- **Bizcocho de limón o zanahoria**
  Según elección

Bodega

- **Vinos y bebidas**
  Vino Tinto Crianza (Rioja), Vino Blanco Rueda (Verdejo), agua mineral (con y sin gas), cerveza y refrescos

04

Almuerzo Ejecutivo



“Servicio integral para cualquier tipo de evento”

Almuerzo Ejecutivo

Precio del menú: **71,70 € por persona**



Entradas

(1 entrada a elegir)

- **Ensalada de langostinos al carbón**
  Con tomates asados, burrata y pesto de anacardos
- **Coca laminada de ternera**
  Con piquillos confitados, albahaca y almendras
- **Salmorejo de tomate ahumado**
  Espárragos blancos y dados de pulpo
- **Salmon en tataki**
  Con guiso de shitake, wakame y mahonesa cítrica
- **Alcachofa confitada**
  Sobre mousse de foie, almendras y brotes verdes

Principales

(1 principal a elegir)

- **Meloso de ternera glaseado**
  Patata trufada y pomodorinis
- **Presa ibérica lacada**
  Tirabeques, daikon y cremoso de patatas
- **Suprema de corvina**
  Risotto de carbonara y cecina, laminas de calabacín encurtidas
- **Salmon con muselina crítica**
  Y guiso de setas shitake

Postres

(1 postre a elección)

- **Tarta de limón**
  Con base de galleta y merengue
- **Cheesecake clásico**
  Con frambuesas
- **Milhojas de chocolate**
  Sobre tierra de galleta lotus

Bodega

- **Vinos y bebidas**
  Vino Tinto Crianza (Rioja), Vino Blanco Rueda (Verdejo), agua mineral (con y sin gas), cerveza y refrescos

05

Almuerzo y Cena de Gala



“Escuchamos a nuestros clientes y nos esforzamos por darles lo que buscan. Ese es nuestro secreto”

Almuerzo y Cena de Gala



Menú Silver

Aperitivos
3 aperitivos fríos + 3 aperitivos calientes

Entradas
1 entrada a elección

Pescado o Carne
1 plato a elección

Postre
1 postre a elegir

Bodega
Vino Blanco D.O. Verdejo
Vino Tinto Reserva D.O. Rioja

82,70 € por persona

Menú Premium

Aperitivos
5 aperitivos fríos + 5 aperitivos calientes

Entradas
1 entrada a elección

Pescado o Carne
1 plato a elección

Postre
1 postre a elección

Bodega
Vino Blanco D.O. Verdejo
Vino Tinto Reserva D.O. Rioja
Cava Brut

87,90 € por persona

Almuerzo y Cena de Gala



Aperitivos Fríos

(Elegir 3 o 5 según menú)

- **Cono de aguacate**
  Con semillas de chia
- **Taco de ensaladilla**
  Con pimientos dulces
- **Sam de pollo**
  Mahonesa de kimchee y hiervas
- **Mini blinis de salmón ahumado**
  Con queso fresco y eneldo
- **Tataki de atún**
  Con sésamo y soja
- **Gilda con anchoa**
  Del cantábrico
- **Alga nori, txangurro**
  Con caviaroli de tinta
- **Esfera de foie**
  Con turron de almendras y mango

Aperitivos Calientes

(Elegir 3 o 5 según menú)

- **Croqueta ibérica**
  Con queso tetilla
- **Bao diferente de calamares**
  Con su toque de lima
- **Minihamburguesa de verdad**
  Con cebolla dulce y queso
- **Bikini ibérico**
  Con brie y trufa
- **Pincho moruno**
  Con mayo curry
- **Gambón crujiente**
  Con mahonesa cítrica
- **Cachopin tradicional**
  Con su bechamel
- **Mini perrito**
  Con relish de pepinillos y cebolla crujiente

Entradas

(1 plato a elegir)

- **Ensalada de langostinos al carbón**
  Tomates asados, burrata y pesto de anacardos
- **Coca laminada de ternera**
  Con piquillos confitados, albahaca y almendras
- **Salmorejo de tomate ahumado**
  Espárragos blancos y dados de pulpo
- **Salmon en tataki**
  Con guiso de shitake, wakame y mahonesa cítrica
- **Alcachofa confitada**
  Sobre mousse de foie y almendras, brotes verdes
- **Ravioli de foie y boletus**
  Con crema de parmesano y trufa
- **Vieiras asadas**
  Con souquet de carabineros y primeros brotes

Almuerzo y Cena de Gala



Pescados

(1 plato a elegir)

- **Suprema de corvina**
  Risotto de carbonara y cecina, laminas de calabacín encurtidas
- **Salmon con muselina cítrica**
  Con guiso de setas shitake
- **Lubina asada**
  Con escabeche de verduras y azafrán
- **Merluza en salsa verde**
  Con salteado de vainas y jamón

Carnes

(1 plato a elegir)

- **Meloso de ternera glaseado**
  Con patata trufada y pomodorinis
- **Presa ibérica lacada**
  Tirabeques, daikon y cremoso de patatas
- **Lomo de ternera**
  Zanahorias y calabaza al curry con patata hojaldrada
- **Solomillo braseado**
  Boniato asado con muchas hierbas, parmentier

Postres

(1 postre a elección)

- **Tarta lemon pie**
  Con base de galleta y merengue
- **Hojaldre de dulce de leche**
  Nata, láminas de almendra y delicias rojas
- **Milhoja de dos chocolates**
  Sobre tierra de galleta lotus

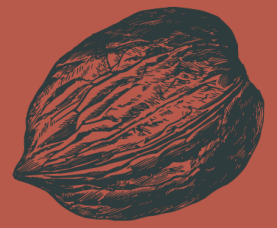
Bodega

(Vinos, cervezas y bebidas)

- **Vino (según el tipo de menú)**
  Vino tinto, blanco y cava
- **Café, té e infusiones**
  Acompañado de sus mignardises
- **Cerveza**
  Con o sin alcohol
- **Refrescos y aguas**
  Agua mineral (con o sin gas)

06

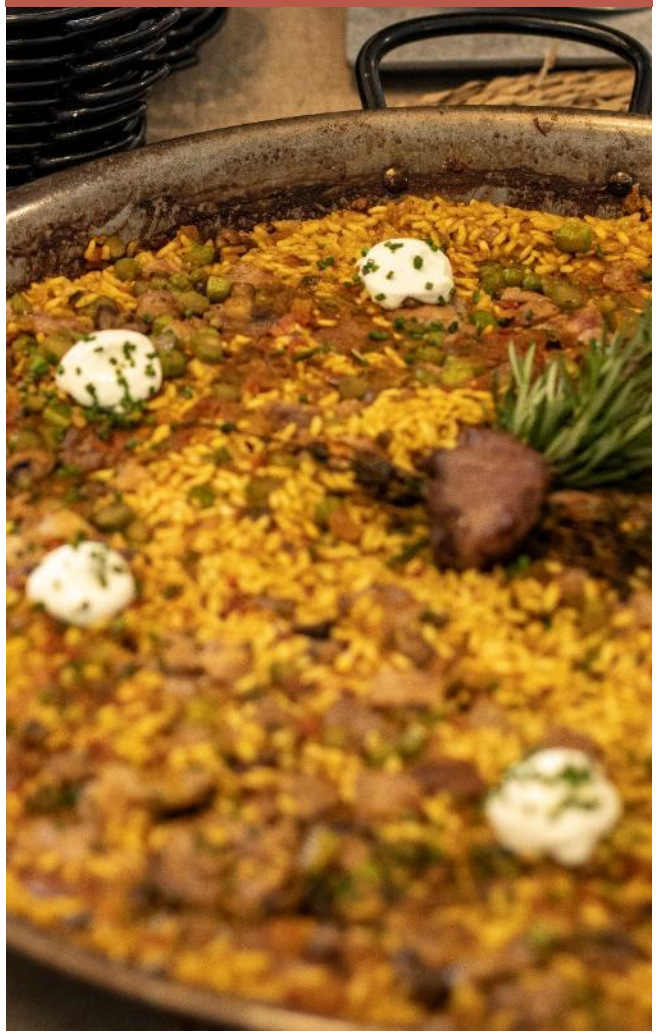
Buffet



“Conseguimos Experiencias únicas, emocionantes e inolvidables”

Buffet

Precio del buffet: **72,77 € por persona**



Ensaladas

(2 opciones a elegir)

- **Ensalada de queso de cabra**
  Con frutos secos y vinagreta de frambuesa
- **Ensalada de bonito en escabeche**
  Con aceto balsámico
- **Ensalada caprese**
  Con pesto y olivas negras
- **Ensalada de patata, encurtidos y atún en AOVE**
  Con su vinagreta especial
- **Ensalada césar**
  Con pollo crujiente
- **Ensalada de quinoa tricolor**
  Con salsa de anacardos
- **Ensalada Waldorf**
  Con nueces de California

Cremas / Sopas Frías

(2 platos a elegir)

- **Gazpacho español**
  Con su guarnición
- **Vichyssoise**
  Con croûtons
- **Crema de calabaza**
  Al jengibre
- **Crema de marisco**
  Con quenelle de langostinos
- **Crema de espárragos trigueros**
  Con queso feta
- **Salmorejo**
  Con polvo de lomo ibérico

Arroces y Fideuá

(1 opción a elegir)

- **Arroz señoret**
- **Arroz de verduras**
- **Fideuá de langostinos y sepia**
- **Arroz meloso con secreto ibérico y setas**

Guarniciones

(1 opción a elegir)

- **Patatas panaderas**
  Al horno
- **Papas arrugadas**
  Con mojo picón
- **Espárragos verdes**
  A la plancha
- **Puré de patatas**
  Gratinado con queso Parmigiano Reggiano

Buffet

Precio del buffet: **72,77 € por persona**



Carnes

(2 platos a elegir)

- **Ragout de ternera madurada**
  Con dados de zanahoria crujientes
- **Carrillera ibérica estofada**
  Con vino dulce
- **Solomillo ibérico asado**
  Con salsa de queso y miel
- **Meatballs**
  Con su tomate casero y sus verduras

Pescados

(1 plato a elegir)

- **Marmitako de atún**
  Con dados de patata
- **Medallones de merluza**
  En salsa verde
- **Salmon confitado**
  Con salsa de naranja
- **Bacalao confitado**
  Con pimientos asados

Bodega

Vinos, cervezas y bebidas

- **Vino blanco**
  Verdejo D.O. Rueda
- **Vino Tinto**
  Crianza D.O. Rioja
- **Cerveza**
  Con y sin alcohol
- **Café, té e infusiones**
  Acompañado de sus mignardises
- **Refrescos y aguas**
  Agua mineral (con o sin gas)

Postres

(3 postres a elección)

- **Tarta tiramisú**
- **Cheesecake clásico**
- **Tarta Sacher de chocolate**
- **Tarta brownie**
  Con nueces de macadamia

Otros servicios

Barra libre primeras marcas

1 h: 14 € / persona y hora
2 h: 13 € / persona y hora
3 h: 12 € / persona y hora
+ 4 h: 11 € / persona y hora

Barra de Gin Tonic premium

10,00 € por persona y hora

Barra de Cocktails, Mojitos y Caipiriñas

9,00 € por persona y hora

Champagne Möet & Chandon

Consultar precios
(1 botella cada 14 personas aprox.)

Menús especiales

Consultar propuestas con nuestro Equipo Comercial

Menú Kosher
Menú Halal
Menú vegano
Menú intolerancias

Puestos y Buffet

Consultar todas las propuestas
en la página siguiente

Puestos fijos:
Jamón ibérico, Quesos, Arroces, Sushi, Cafés, Tex-Mex, Trattoria, Hamburguesas y perritos, Pulpeiro, Barbacoa, Helados, Ceviches, Gildas-vermut, Ostras, Café de París, Concha marina

Puestos móviles:
Cannoli y Tiramisú terminados delante del cliente

Otros servicios

Puestos



“Queremos sorprenderte con cada detalle de nuestra propuesta gastronómica”

Puestos

Mínimo de personas para un puesto: **100**



Los clásicos

- **Puesto de jamón ibérico** — **620 €**
  75% bellota con cortador
  100-150 personas
- **Puesto de jamón ibérico** — **850 €**
  100% bellota con cortador
  100 a 150 personas
- **Puesto Buffet de ibéricos** — **12,50 €** Por persona
- **Bodegón de Quesos** — **12,50 €** Por persona
- **Puesto Buffet de Arroces** — **13,00 €** Por persona
- **Puesto de Sushi** — **13,00 €** Por persona

Los más pedidos

- **Puesto de Tex-Mex** — **12,50 €** Por persona
- **Puesto de hamburguesas y perritos** — **12,50 €** Por persona
- **Puesto de Trattoria** — **13,00 €** Por persona
- **Puesto de Pulpeiro** — **13,00 €** Por persona
- **Puesto de Barbacoa** — **13,00 €** Por persona
- **Puesto de Helados** — **12,50 €** Por persona

Puestos móviles *¡NOVEDAD!*

- **Puesto móvil de Cannoli** — **4,50 €** Por persona
  Rellenos al momento donde se encuentre el cliente
- **Puesto móvil de Tiramisú** — **4,50 €** Por persona
  Se termina delante del cliente allí donde se encuentre

Los indispensables

- **Puesto de Ceviches peruanos** — **12,50 €** Por persona
- **Puesto de Gildas-vermut** — **13,00 €** Por persona
- **Puesto de Ostras** — **13,00 €** Por persona
- **Puesto de Café de París** — **13,00 €** Por persona
- **Puesto de Concha marina** — **12,50 €** Por persona

Condiciones Generales

Duración:
Se dará por deferencia una cortesía de 15min de adelanto o retraso en cada servicio sin coste adicional.


Desayunos 45 min


Cocktails 90 min


Almuerzos y Cenas de Gala 90 min. Si incluye aperitivo 30 min adicionales


Buffet 90 min

Validez Propuesta
La propuesta basada en este dossier tendrá una validez de 15 días.

Formalización de la Reserva
Para formalizar la reserva de un espacio, y bloquear la fecha deseada, se realizará una transferencia bancaria por el 50% del total presupuesto

Pago Total
El pago total por el evento y servicios contratados se realizará con 10 días de antelación con respecto a la fecha del evento

Cambios Dossier Comercial
Este Dossier puede sufrir cambios o modificaciones. Consulte con su comercial al formalizar la reserva

Precios Dossier Comercial
Los precios reflejados en este dossier no incluyen el IVA.

Montaje del servicio
El montaje decidido y acordado entre las partes se realizará el mismo día del evento en base al comienzo del servicio, generalmente 90 minutos antes del evento

Desmontaje del servicio
El desmontaje se realizará íntegramente al finalizar el evento

Servicio de Transporte
Consultar con nuestro Equipo Comercial las tarifas de kilometraje para caterings y servicios en casas particulares o el venue de su elección

Alquiler de Mobiliario
Para solicitudes o necesidades particulares de mobiliario se ruega consultar con nuestro Equipo Comercial

Servicio de Camareros
Para eventos de:
*Hasta 50 personas se facturarán 140€ por camarero y 140€ por cocinero (4 horas).
*De 51 a 100 personas se facturarán 100€ por camarero y 100€ por cocinero (4 horas).
*Por encima de 101 personas no se pagará ningún coste adicional por este concepto

Prueba de Menú
Solo para eventos en formato sentados y +250 asistentes. 4pax máx.



GRUPO

ENELDO

VENUES & CATERING

Donde cada detalle cuenta, *y cada momento importa*

