

Manzanique

c a t e r i n g

Catering para empresas que cuidan los detalles.



¿QUIÉNES SOMOS

Con más de 30 años en el sector de la hostelería, desarrollamos nuestra actividad desde Pozuelo de Alarcón, donde contamos con restaurante propio, casa de comida, menús del día a residencias y oficinas, cocinas centrales y repartidores propios.

Desde hace más de 20 años estamos especializados en eventos corporativos, ofreciendo soluciones ágiles y adaptadas a cada empresa.

Nuestro equipo estable de 26 profesionales y la producción en cocina propia nos permiten garantizar organización, puntualidad y una excelente relación calidad-precio en cada servicio.

Patricia Baeza Manzaneque



QUE OFRECEMOS

DESAYUNOS CORPORATIVOS

Selección dulce y salada con presentación profesional, perfecta para reuniones internas y encuentros con clientes.

MENUS DEL DIA 9,00€

Disponemos de mas de 50 platos entre primeros y segundos platos donde puedes confeccionar tus menús de cada dia para tu oficina y darles un plus a tu equipo

COFFEE BREAKS

Pausas rápidas y equilibradas que ayudan a mantener la productividad en jornadas y congresos.

CÓCTEL EJECUTIVO

Bocados fríos y calientes en un formato dinámico que funciona muy bien para eventos y espacios de networking.

COMIDAS TIPO BUFFET

Estaciones variadas que permiten atender a grupos grandes de forma cómoda y ordenada.

ARROCES Y PAELLAS

Disponemos de una gran variedad de arroces y paellas para comidad de empresa servida en las mismas paelleras

NUESTROS DIFERENCIALES

Trabajamos con una estructura propia que nos permite ofrecer seguridad, control y coherencia en cada servicio

- Montaje alineado con la imagen corporativa, cuidando estética, orden y presentación en cada evento.
- Equipo propio y uniformado, con experiencia en entorno empresarial y trato profesional.
- Producción diaria en cocinas centrales propias, garantizando fresca, control de calidad y puntualidad.
- Adaptación a necesidades alimentarias específicas, incluyendo opciones vegetarianas, veganas y sin gluten, con gestión rigurosa de alérgenos.
- Gestión administrativa ágil y facturación adaptada a empresa, facilitando procesos internos y control presupuestario.



M E N U S D E L D I A 9 , 0 0 €



PRIMEROS PLATOS

Amplia variedad para elegir cada día.

- . Pastas
- . Arroces
- . Verduras
- . Legumbres
- . Platos de cuchara



SEGUNDOS PLATOS

Opciones variadas de:

- . Carnes
- . Pescados
- . Recetas tradicionales



ENTREGA EN EL DIA

- . Pedidos antes de las 11:00h
- . Entrega en la franja horaria solicitada
- . Repartidores propios
- . Producción diaria para maxima frescura



CUIDAMOS SU EVENTO COMO PARTE DE SU MARCA





DESAYUNO 1

DESAYUNO 1

Café recién hecho

Leche

Agua caliente e infusiones

Mini croissant

Mini mollete de jamón y tomate

Mini sándwiches de bacon, tomate y huevo

Pack básico de menaje individual

9,00€ persona



DESAYUNO 2

DESAYUNO 2

Café recién hecho

Leche

Agua caliente e infusiones

Mini croissant

Mini donuts

Mini mollete de jamón y tomate

Mini sándwiches de bacon, tomate y huevo

Pack básico de menaje individual

12,50€ persona



DESAYUNO 3

DESAYUNO 3

Café recién hecho

Leche

Agua caliente e infusiones

Zumo de naranja natural

Botellines de agua

Mini croissant

Mini donuts

Mini mollete de jamón y tomate

Mini sándwiches de bacon, tomate y huevo

Brocheta de frutas de temporada

Pack básico de menaje individual

17,00€ persona



COCTEL - 1

APERITIVOS FRIOS

Tabla de embutido y quesos del pais con sus regañas
(queso parmesano, curado, semicurado y brie)

(lomo y mortadella)

Ensaladilla rusa

(Cucharitas de ensaladilla rusa)

Foccacia rellena de salmón ahumado y crema de queso

ARROCES

Paella mixta ciega

(Gamba, calamar, cerdo y pollo)

Arroz negro con sepia y ali oli

Solo comida (minimo 20 pax) 20,00€

Comida y bebida (minimo 20pax) 1,5h bebida 30,00€

Postre 2€ mas persona

Servicio camarero 65,00€ servicio



COCTEL - 2

APERITIVOS FRIOS

Tabla de quesos del pais con sus regañas
(queso parmesano, curado, semicurado y brie)

Jamón ibérico con D.O

Pan de cristal con tomate aliñado

Foccacia rellena de salmón ahumado y crema de queso

Cucharitas de ensaladilla rusa

Brocheta de tomatito cherry y perla de mozzarella
con crema de albahaca

ARROCES

Paella mixta ciega

(Gamba, calamar, cerdo y pollo)

Arroz A banda de chipirones y gambitas

Solo comida (minimo 20 pax) 30,00€

Comida y bebida (minimo 20pax) 1,5h bebida 40,00€

Postre 2€ mas persona

Servicio camarero 65,00€ servicio



COCTEL - 3

APERITIVOS

Tabla de quesos del país con sus regañas

(queso parmesano, curado, semicurado y brie)

Jamón ibérico con D.O

Pan de cristal con tomate aliñado

Foccacia rellena de salmón ahumado y crema de queso

Cucharitas de ensaladilla rusa

Brocheta de tomatito cherry y perla de mozzarella

(con crema de albahaca)

Mini burger con queso y bacon

Falso rissoto con boletus y trufa

ARROCES

Paella mixta ciega

(Gamba, calamar, cerdo y pollo)

Arroz A banda de chipirones y gambitas

Solo comida (minimo 20 pax) 45,00€

Comida y bebida (minimo 20pax) 1,5h bebida 55,00€

Postre 2€ mas persona

Servicio camarero 65,00€ servicio

Cada evento es una oportunidad para reforzar su marca
Entendemos que en el entorno empresarial cada detalle comunica.


Por eso ofrecemos un servicio organizado, puntual y alineado con la imagen de cada compañía.
Nos adaptamos a sus necesidades, a su espacio y a su presupuesto, garantizando calidad constante y ejecución profesional.

Estaremos encantados de preparar una propuesta personalizada para su próximo evento.

Datos de contacto claros y visibles



Estamos a su disposición
Gracias por su tiempo e interés.
Estaremos encantados de preparar una propuesta
adaptada a las necesidades de su empresa.

 686 49 43 01

 patricia@manzaneque.info

 Pozuelo de Alarcón

www.manzaneque.info

Patricia Baeza Manzaneque

