

Propuestas de Catering Fass 2011-2012

Válidas del 01.06.2011-30.05.2012

Página 1 de 12



¿ No puede venir a visitarnos ?
Nosotros con mucho gusto
le visitamos a Usted.



Estamos convencidos de que en nuestra oferta encontrará exactamente lo que estaba buscando para su próxima celebración. Todos los platos recién preparados y con la mejor calidad. Si lo prefiere, también le cocinamos ante Usted los platos de su elección.

Canapés o pequeños tentempiés para el Cocktail, un buffet frío y caliente, un menú Gourmet con varios platos, o tablas surtidas preparadas profesionalmente con las que Usted se podrá ahorrar mucho tiempo.

Por supuesto también nos ocupamos de todas las bebidas, decoración, sillas y mesas etc., siempre de acuerdo con sus deseos.

Cada celebración será una celebración individual y personalizada. Reúnanse con nosotros y comuníquenos sus deseos. Con mucho gusto le prepararemos un presupuesto personalizado y sin compromiso.

O si lo prefiere, envíenos un Fax o correo electrónico con sus deseos.



Propuestas de Catering Fass 2011-2012

Válidas del 01.06.2011-30.05.2012

Página 2 de 12



Catering en Ferias

¿ Su empresa invierte grandes sumas de dinero para realizar buenos negocios durante las ferias ?. Con frecuencia un pequeño detalle con sus clientes puede hacerle fidelizar a muchos clientes durante una feria.

FASS se ha especializado en el Catering de Stands durante ferias y le garantiza el éxito de este importante aspecto en su próxima feria. Especialmente en España, donde la gastronomía y los negocios suelen ir de la mano, la contratación de un Catering profesional durante una feria es una inversión muy interesante.

¿ A qué cliente no le gustaría que le sirvieran una buena cerveza alemana recién tirada durante una conversación de negocios?

Infórmese de nuestras diversas ofertas y sepa cómo hacer que en su próxima feria su Stand no sólo sea uno de los más visitados, sino también uno de los más rentables.

Su “Fiesta de la Cerveza” personal

En un ambiente totalmente informal Usted podrá conocer a sus compañeros de trabajo o clientes desde un punto de vista totalmente diferente mientras podrá presentarse ante ellos desde su forma de ser más humana.

En los bancos y mesas típicas que seguramente conocerá del Oktoberfest de Munich Usted y sus invitados podrán ir de mesa en mesa mientras degustan una refrescante cerveza o una salchicha a la barbacoa con tortilla de patatas.



Nuestras ofertas para este tipo de fiesta informal van desde la Fiesta de la cerveza económica con cerveza, salchichas y ensalada de patatas hasta el montaje de un auténtico “Mini-Oktoberfest” en su empresa o casa incluyendo la contratación de un grupo folclórico de música alemana, decoración de su carpa, montaje de casetas típicas y Codillo crujiente asado. Una fiesta para eventos muy especiales, que sus invitados seguramente recordarán durante años.

Propuestas de Catering Fass 2011-2012

Válidas del 01.06.2011-30.05.2012

Página 3 de 12



Canapes, y pequeñas delicias frías y calientes

Panecillos

(½ panecillos con amapola, sésamo, panecillos de semillas e integrales)

La alternativa ideal para su próxima reunión de trabajo o para una reunión informal entre compañeros de trabajo.

por pieza

Steak Tartar	2,10 €
Salmón ahumado con rábano	2,10 €
Salmón marinado con salsa de eneldo con miel	2,25 €
Salami con aceitunas	2,00 €
Pan Negro con filetes de trucha ahumados	2,00 €
Roastbeef con salsa tártara	2,25 €
Bonito con pimientos rojos asados	2,00 €
Tortilla de patatas	1,75 €
Jamón con pepinillos	2,00 €
Queso Liptauer con cebollino	2,00 €
Queso Camembert con tomate Cherry	2,00 €
Queso Manchego con tomate	2,00 €
Ensalada de pollo	2,00 €
Ensalada de carne	2,00 €
Tomate con Mozzarella al basilico sobre baguette	2,20 €

Canapés

por pieza

Steak Tartar	1,30 €
Salmón ahumado con rábano	1,20 €
Salmón marinado con salsa de eneldo con miel	1,30 €
Salami con aceitunas	1,20 €
Pan Negro con filetes de trucha ahumados	1,20 €
Roastbeef con salsa tártara	1,30 €
Bonito con pimientos rojos asados	1,20 €
Jamón con pepinillos	1,20 €
Queso con uvas o aceitunas	1,20 €

Dulces

Pastelitos alemanes variados (ciruela, amapola, almendra)	0,90 €
---	--------

Propuestas de Catering Fass 2011-2012

Válidas del 01.06.2011-30.05.2012

Página 4 de 12



Pequeñas Delicias sin pan:

	por pieza
Rosa de salmón ahumado con crema sobre Blinis	2,60 €
Delicias de melón con jamón serrano	2,00 €
Pequeños escalopes empanados	2,30 €
Pequeñas Tartaletas rellenas con Mozzarella sobre Ragout de tomate al basilico	1,60 €
Pequeñas Tartaleatas rellenas con gambas en salsa rosa	2,10 €
Piña con queso	0,70 €
Rollitos de jamón rellenos de espárragos	1,30 €
Minihamburguesa con salsa picante (aprox. 20 gr.)	0,80 €

Pinchos Calientes:

	por pieza
Pincho de salchicha Asada con mostaza	0,85 €
Pincho salchicha Nürnberger con mostaza	0,85 €
Pincho salchicha Frankfurter con mostaza	0,85 €
Pincho de Fleischkäse con mostaza dulce	0,85 €
Pan negro gratinado con queso Edamer con arándanos rojos	1,75 €
Pequeñas brochetas mixtas de carne	2,40 €

Dulces

Delicias de nuestra pastelería	0,90 €
--------------------------------	--------

Propuestas de Catering Fass 2011-2012

Válidas del 01.06.2011-30.05.2012

Página 5 de 12



Tablas para Fiestas

¿ Tiene visita en su casa ? Nuestras tablas le ofrecen la alternativa que estaba buscando. Llámenos y ahórese mucho tiempo en la confección de las tablas para su Buffet. Tablas preparadas con esmero por nuestros profesionales con productos de la máxima calidad con las que impresionará a sus invitados.

Las cantidades por persona son indicativas y dependerán del tipo de celebración y de la elección de alimentos adicionales. Por favor, ¡ Consúltenos !

Surtido de Ahumados Variados

Especialidades de ahumados con salmón, anguila y trucha

Precios:

Desde 10 Personas = 5,25 € Por Persona(aprox..100gr)

Desde 20P =4,90 € Por persona

Desde 30P = 4,80 €/ Por persona; Desde 40P = 4,75 €/ Por persona

Cena Alemana de Embutidos

Con Lyoner, jamón Selva Negra, Jamón de cinta de lomo, Landjäger, Mettwurst de Cebolla, Salami de Aguardiente de cereza, Paté de hígado de ternera y Fleischwurst de pavo.

Precios

Desde 10 P = 3,80 €/ Por persona ; Desde 30 P = 3,50 €/ Por persona

Desde 20 P = 3,60 €/ Pro persona ; Desde 40 P = 3,45 €/ Por persona

Tabla de Quesos con Fruta

Selección de quesos internacionales de gran calidad con fruta

Precios

Desde 10 P = 3,35 €/ Por persona ; Desde 30 P= 3,00 €/ Por persona

Desde 20 P = 3,15 €/ Por persona ; Desde 40 P = 2,90 €/ Por persona

Surtido de Panes alemanes

Con Pan negro, de centeno, de seis cereales, panecillos de amapola, panecillos de sésamo, panecillos fitness y Brezel

Desde 10 personas

Por persona: 1,70 €(2 piezas pan variados por persona)

Fass Catering

Rodriguez Marín, 84 • 28002 Madrid

Tel: 915637447 • Fax: 915637453

www.fassgrill.com • E-Mail: info@fassgrill.com

Propuestas de Catering Fass 2011-2012

Válidas del 01.06.2011-30.05.2012

Página 6 de 12



Cocktails

Tentempiés, fríos y calientes fáciles de comer, decorados y servidos con simpatía y esmero. Disfrute de las especialidades de nuestra casa en un ambiente relajado.

La mano de obra está incluida en los precios de nuestros Cocktails.

A partir de 25 personas

Cocktail Alemán

Fríos

Tartar de trucha ahumada con Crème Frâiche sobre Blinis

Beef Tartar sobre pan negro

Canapés de Roastbeef con salsa tártara

Canapés de salmón marinado con una suave salsa de mostaza y eneldo a la miel

Crostini con Edamer sobre tomate con cebollino

Delicia de pan negro gratinado con arándanos rojos

Minihamburguesas con salsa picante

Calientes

Surtido de salchichas alemanas con mostaza (Asada, Frankfurter y Nürnberger)

Pincho con salichicha agridulce

Pincho de Fleischkäse con mostaza dulce

Pequeñas delicias alemanas de nuestra pastelería

Precios

Desde 25 personas = 27,95 €

Desde 50 personas = 24,75 €

Desde 100 personas = 22,75 €

Desde 150 personas = 20,50 €

Precios sin bebidas. IVA no incluido en estos precios.



Propuestas de Catering Fass 2011-2012

Válidas del 01.06.2011-30.05.2012

Página 7 de 12

Cocktail Clásico

Fríos

Canapés con jamón natural de gran calidad

Canapés con queso Gouda, decorados con aceitunas o uvas

Canapés con salmón ahumado y rábano

Virutas de Jamón de Jabugo sobre tostas

Crudité de verduras con ligero dip de queso a las finas hierbas

Daditos de Tortilla de Patatas

Pequeñas tartaletas rellenas con Mozzarella sobre ragout de tomate al basilico

Piña con queso

Calientes

Pequeñas Croquetas rellenas de jamón con fina bechamel

Patatas Rösti con salsa rosa al Estragón

Pequeñas brochetas mixtas de pollo

Pequeñas delicias de nuestra pastelería

Precios

Desde 25 personas = 29,95 €

Desde 50 personas = 26,75 €

Desde 100 personas = 24,75 €

Desde 150 personas = 22,50 €





Propuestas de Catering Fass 2011-2012

Válidas del 01.06.2011-30.05.2012

Página 8 de 12

Propuestas de Menú para Catering

Primeros

Elija entre :

Sopas

- Crema de temporada
- Sopa de ave con verduras

Otros Entrantes

- Ensalada de canónigos con queso de cabra templado y tomate Cherry
- Ensalada tricolor con aguacate, tomates y Mozzarella
- Pechuga de Pato ahumada sobre ensalada Waldorf

Platos Principales

Elija entre :

Pescados

- Filete de trucha sobre un lecho de espinacas con patatas al eneldo
- Salmón sobre una ligera salsa al azafrán con arroz salvaje

Carnes rojas

- Roastbeef con patatas gratinadas y verduras de la huerta
- Goulasch con Spätzle caseros

Carnes blancas

- Pechuga de pollo rellena (según temporada) con crema de hierbas, Tagliatelle y brócoli
- Medaillon de Ibérico envuelto con bacon, salsa de morillas a la crema, suflé de patatas y verduras de la temporada
- Salteado de ternera con Bearner Rösti

Postres

Pancakes, rellenos con chocolate y avellana, servidos con salsa de vainilla

Fantasía de Frutas con Maraschino y sorbete de limón

Tarta Selva Negra , Tiramisu con fresas – en temporada



Precios

Desde 25 P = 29,95 €

Desde 50 P = 27,75 €

Desde 100 P = 25,95 €

Desde 150 P = 24,75 €

Precios sin bebidas. IVA no incluido en estos precios

Propuestas de Catering Fass 2011-2012

Válidas del 01.06.2011-30.05.2012

Página 9 de 12



Buffets

Propuestas para un Buffet frío y caliente

Primeros

Roastbeef de ternera nacional con salsa tártara

Jamón con melón

Vitello Tonato (Carne de ternera blanca marinada con salsa de atún)

Ensalada de Pollo con maíz y piña

Lomo asado con salsa de mostaza fría

(Elija 2 propuestas)

Salmón marinado con salsa de mostaza al eneldo

Tartar de salmón sobre Blinis

Arenque en crema

Rosa de salmón ahumado con Crème Frâiche

Trucha ahumada casera con salsa de rábano con arándanos

(Elija 2 propuestas)

Verduras a la parrilla con setas, berenjenas y pimientos

Tomate con Mozzarella con una ligera vinagreta al basilico

Ensalada de arenque con manzanas

Ensalada Waldorf con nueces

(Elija 2 propuestas)

Platos principales calientes

Jamón asado envuelto en una ligera costra de masa quebrada

Nuez de ternera asada con ligera salsa de nata

Pularda rellena con setas de la temporada

(Elija una pieza)

De la sartén, recién salteado

Salteado de ternera con fina salsa de setas

Goulasch a la húngara

Filete de pechuga de pollo con brotes de soja y verduras al estilo asiático

Medallones de Ibérico en ligera salsa de morillas a la crema

Dorada a la sal

(Elija 2 propuestas)

Ensaladas de la temporada

Guarniciones:

Patatas al Gratin

Patata asada con Crème Frâiche

(Elija 3 guarniciones)

Verduras de la huerta

Risotto de arroz salvaje con verduras

Spätzle caseros

Fass Catering

Rodriguez Marín, 84 • 28002 Madrid

Tel: 915637447 • Fax: 915637453

www.fassgrill.com • E-Mail: info@fassgrill.com

Propuestas de Catering Fass 2011-2012

Válidas del 01.06.2011-30.05.2012

Página 10 de 12



Postres :

Mousse de chocolate blanco y negro
Rote Grütze con Mascarpone
Macedonia de frutas con Maranschino
Pancakes de chocolate con avellana
Enrollado de Manzana con salsa de vainilla
Tarta Selva Negra
Tarta Sacher
Tarta de Zanahorias
(Elija 3 postres)

Mínimo 30 personas para Buffets

Precios

Desde 30 P = 37,60 € Desde 90 P = 33,50 €
Desde 60 P = 35,45 € Desde 120 P = 31,75 €

**Un Primero y un postre servido en la mesa ,
Platos Principales del buffet**

Precios

Desde 30 P = 32,20 € Desde 90 P = 27,90 €
Desde 60 P = 30,05 € Desde 120 P = 25,75 €

Precios por persona y sin bebidas. IVA no incluido en los precios indicados.

Niños hasta 6 años gratis, desde 6-12 años 19,75 €por persona



Propuestas de Catering Fass 2011-2012

Válidas del 01.06.2011-30.05.2012

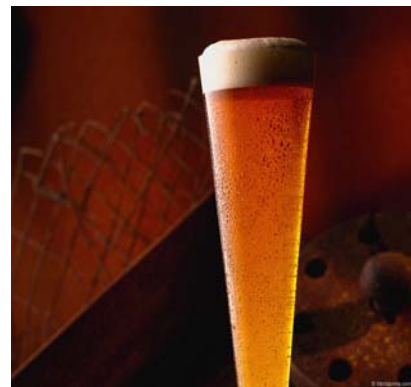
Página 11 de 12

Bebidas

En la mayoría de los servicios ofertados existe la posibilidad de acordar un precio fijo incluyendo las bebidas. ¡Consúltenos!

Refrescos

Refrescos botella cristal 200 cl.	2,35 €
Refrescos lata 330 cl.	1,30 €
Zumos 1 ltr. Botella	5,05 €
Agua Mineral 0,50 ltr.	1,50 €
Agua Mineral PVC 0,50 ltr.	1,05 €
Agua Mineral PVC 1,50 ltr.	1,45 €
Agua Mineral con gas Apollinaris 0,33 ltr.	1,45 €



Cerveza de barril*

Krombacher 50 ltrs.	117,50 €	Tostada, Rhenania Alt 30 ltr.	66,00 €
Krombacher 30 ltr.	72,00 €	Schneider Weisse 20 ltr.	56,00 €
		Gerstel Sin Alcohol 30 ltr.	59,50 €

*Instalación y montaje, incluye CO2 165,00 €

Esta instalación es imprescindible para pedidos de cerveza de barril.

En el precio de instalación se incluye el alquiler de jarras de cristal.

La rotura de jarras durante la celebración se facturarán al precio de coste.

Otras Bebidas

Botella Gerstel sin alcohol	1,95 €	Campari botella	13,70 €
Botella König Pilsener	2,55 €	Aguardiente botella	24,50 €
Botella Schlösser Alt; 0,3 ltrs.	2,45 €	Doornkaat botella	16,95 €
Jerez Fino botella	9,20 €	Jägermeister botella	21,50 €
		Whisky, Ginebra (J&B)	17,75 €

Vinos

Vinos blancos

Liebfraumilch Q.b.A.,	10,50 €
Schloss Vollrads, Rheingau, Riesling Q.b.A.	20,50 €
Viña Mocén, Verdejo, Rueda Superior	12,95 €

Vinos tintos

Cune, Rioja Crianza	13,50 €
Vino Abadía Milagro, D.O. Rioja	7,50 €

Cava Vallformosa Brut	12,95 €
-----------------------	---------



Propuestas de Catering Fass 2011-2012

Válidas del 01.06.2011-30.05.2012

Página 12 de 12



Catering - Servicios Adicionales

Los costes de personal, alquiler de vajilla y manteles etc. variarán según el pedido o el lugar del evento ¡Hable con nosotros!

Personal:

Por hora: 25,75 €(Ayudante de Camarero / Ayudante de Cocina):

Por hora: 34,85 €(Camarero, Cocinero)

Por hora: 46,75 €(Jefe de Cocina, Maître)

Precios especiales para ferias. ¡Consúltenos!

Todo el personal será puesto a su disposición con seguro de accidentes, responsabilidad civil y enfermedades.

Cristalería

Alquiler por Copa o vaso €0,60

Cualquier rotura de vajilla o cristalería será facturada al precio de coste

Vajilla

Por €20,75 por persona

1 Set de vajilla completo que incluye cubertería, vajilla, cristalería, ceniceros etc.

También se incluirá alquiler de manteles, sillas y mesas y decoración floral del lugar de la celebración.

Alquiler Vajilla completo sin servicios adicionales

€3,80 / por cubierto incluida la cubertería

La vajilla no tendrá que ser devuelta limpia. En el caso de que existan costes adicionales por el servicio de vajilla (sin servicios adicionales de hostelería) o por la devolución de la misma de manera inadecuada, dichos costes podrán ser facturados.

Servicio a Domicilio

En pedidos superiores a 90 €el transporte dentro del término municipal de Madrid será gratuito .Para pedidos inferiores a 90 €se facturarán 12,50 €por servicio a domicilio.

Para envíos fuera de Madrid, por favor, consúltenos.