

Riofrio

CATERING

Plaza Colón - Madrid - 91 319 29 77 / 78 www.riofrio.net comercial@riofrio.net

Riofrio añade a su experiencia de mas de 40 años, el servicio de Catering

Con una amplia gama de servicios desde desayunos, cocktails, vino español, comidas de trabajo o cenas privadas.

Independientemente del número de comensales y del lugar de celebración

Cualquier tipo de enfoque que quiera dar a su celebración:
Informal, clásico, infantil, temático.

Ahora Riofrío ya llega donde usted quiera para agasajar a sus invitados.

Coffe Break

CAFÉ DESAYUNO RIOFRIO 1

Café, Infusiones, Leche

Zumo de naranja natural
Zumo de piña
Agua mineral

Mini bollería variada
Emparedados variados
Medias noches lechuga, tomate, queso Burgos

P.V.P. 10,70 € POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

Mínimo 15 personas
Menaje incluido
Duración máxima 1 hora
Según zona y servicio suplemento transporte (consultar tarifa)
Suplemento camarero 4 € por persona (1 camarero / 1 hora)



CAFÉ DESAYUNO RIOFRIO 2

Café, Infusiones, Leche

Zumo de naranja natural
Zumo de piña
Agua mineral

Mini bollería variada
Muffins, bizcochos y pastas de té
Emparedados y medias noches variadas
Wraps variados

Brocheta de frutas naturales

P.V.P. 12,80 € POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

Mínimo 15 personas
Menaje incluido
Duración máxima 1 hora
Según zona y servicio suplemento transporte (consultar tarifa)
Suplemento camarero 4 € por persona (1 camarero / 1 hora)

COFFEE BREAK DULCE RIOFRIO

Café, Infusiones, Leche

Zumo de naranja natural

Agua mineral

Mini bollería variada
Pastas de té

PVP 8,40 € POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

Mínimo 15 personas
Menaje incluido
Duración máxima 45 minutos
Según zona y servicio suplemento transporte (consultar tarifa)
Suplemento camarero 3 € por persona (1 camarero / 45 minutos)

Coffe Break

COFFEE BREAK MIXTO RIOFRIO

Café, Infusiones, Leche

Zumo de naranja natural

Agua mineral y refrescos

Pastelitos y pastas de té

Emparedados variados
Brochetitas de frutas

PVP 9,80 € POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

Mínimo 15 personas
Menaje incluido
Duración máxima 45 minutos
Según zona y servicio suplemento transporte (consultar tarifa)
Suplemento camarero 3 € por persona (1 camarero / 45 minutos)

BRUNCH-MERIENDA RIOFRIO

Café, Infusiones, Leche
Chocolate
Zumo natural de naranja y Zumo de piña
Agua mineral, refrescos y cervezas
Cava ó vino blanco

Tabla de quesos e ibéricos
Tostas artesanas con confit de tomate
Wraps de salmón y de verduras
Tortilla de patatas
Tostadas con queso, mantequilla y mermelada

Bollería variada
Pastelitos variados

PVP 20,50 € POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

Mínimo 15 personas
Menaje incluido
Duración máxima 1 hora 15 minutos
Según zona y servicio suplemento transporte (consultar tarifa)
Suplemento camarero 6 € por persona (1 camarero / 1´5 horas)

TARIFAS TRANSPORTE

IVA INCLUIDO

UN ÚNICO CARGO DE:

MADRID CAPITAL ENTORNO COLON: SIN RECARGO
MADRID CAPITAL CENTRO: 10 € (CON CAMAREROS) 20 € (SIN CAMAREROS)
MADRID CAPITAL PERIFERIA: 20 € (CON CAMAREROS) 40 € (SIN CAMAREROS)
MADRID METROPOLITANO: 30 € (CON CAMAREROS) 60 € (SIN CAMAREROS)
MADRID PROVINCIA: 60 € (CON CAMAREROS) 120 € (SIN CAMAREROS)

OTROS COMPLEMENTOS

MESA CON MANTEL Y ADORNO FLORAL: 25 € X MESA
SILLA: 8 € X SILLA



Vino Español

VINO ESPAÑOL CATERING 1

Tortilla española en rombos

Lascas de queso manchego curado

Croquetitas de jamón caseras

Empanadillas hojaldradas de bonito

Buñuelos de bacalao

Jamón ibérico en virutas

BEBIDAS
Vino de Jerez, Vino Tinto de Rioja, Vino Blanco de Rueda, Refrescos y cerveza

PRECIO: 19,80 € IVA INCLUIDO

Mínimo 20 personas
Menaje y servicio camareros incluido
Duración máxima 1 hora y media
Según zona suplemento transporte (consultar tarifa)



VINO ESPAÑOL Y CAVA CATERING 2

Tartaletas de crema de foie

Croquetitas de cocido

Caprichos de chipirón

Tortilla española en rombos

Lascas de queso manchego curado

Bombas de branda de bacalao

Jamón Ibérico en virutas

BEBIDAS
Vino de Jerez, Vino Tinto de Rioja, Vino Blanco de Rueda, Cava, Refrescos y cerveza

PRECIO: 20,70 € IVA INCLUIDO

Mínimo 25 personas
Menaje y servicio camareros incluido
Duración máxima 1 hora y media
Según zona suplemento transporte (consultar tarifa)

TARIFAS TRANSPORTE VINO ESPAÑOL Y COCTEL
IVA INCLUIDO

UN ÚNICO CARGO DE:
MADRID CAPITAL ENTORNO COLON: SIN RECARGO
MADRID CAPITAL CENTRO: 10 €
MADRID CAPITAL PERIFERIA: 20 €
MADRID METROPOLITANO: 30 €
MADRID PROVINCIA: 60 €

OTROS COMPLEMENTOS
MESA CON MANTEL Y ADORNO FLORAL: 25 € X MESA
SILLA: 8 € X SILLA

Cóctel



CÓCTEL CATERING 1

Canapés de caviar
Canapés de trucha ahumada
Canapés de queso en crema

Bocaditos de bonito y mayonesa
Delicia de foie y turrón con cobertura de almendras
Bocaditos de salmón ahumado y queso

Hojaldritos de sobrasada
Hojaldritos de anchoas

Tartaletas rellenas de ventresca y pimientos
Tartaletas rellenas de pulpo con patatas

Tortilla española en rombos
Croque monsieur
Croquetitas de jamón
Buñuelos de bacalao
Jamón ibérico en virutas

POSTRES
Eclaires de manzana caramelizada
Eclaires de crema de café

BEBIDAS
Vino de Jerez, Vino Tinto de Rioja, Vino Blanco de Rueda,
Zumo de tomate, Cerveza, Cerveza sin alcohol, Refrescos

PRECIO: 31,15 € IVA INCLUIDO

MÍNIMO 25 PERSONAS
MENAJE Y SERVICIO CAMAREROS INCLUIDO
DURACIÓN MÁXIMA 1 HORA Y MEDIA
SEGÚN ZONA SUPLEMENTO TRANSPORTE (CONSULTAR TARIFA)

CÓCTEL CATERING 2

Canapés de caviar
Canapés de trucha ahumada
Canapés de queso en crema

Bocaditos de bonito y mayonesa
Delicia de foie y turrón con cobertura de almendras
Bocadito de salmón ahumado y queso

Hojaldritos de sobrasada
Hojaldritos de anchoas

Tartaletas rellenas de ventresca y pimientos
Tartaletas rellenas de pulpo con patatas

Tortilla española en rombos
Empanadillas hojaldradas de bonito con tomate
Lascas de queso manchego
Croque monsieur
Croquetitas de jamón
Gambas en gabardina
Buñuelos de bacalao
Jamón ibérico pata negra en virutas

POSTRES
Eclaires de mango dulce
Bartolillos madrileños

BEBIDAS
Vino de Jerez, Vino Tinto de Rioja, Vino Blanco de Rueda, Cava,
Zumo de tomate, Cerveza, Cerveza sin alcohol, Refrescos

PRECIO: 35,55 € IVA INCLUIDO

MÍNIMO 25 PERSONAS
MENAJE Y SERVICIO CAMAREROS INCLUIDO
DURACIÓN MÁXIMA 1 HORA Y MEDIA
SEGÚN ZONA SUPLEMENTO TRANSPORTE (CONSULTAR TARIFA)

Cóctel



CÓCTEL CATERING 3

Canapés de caviar
Canapés de trucha ahumada
Bocaditos de bonito y mayonesa
Delicia de foie y turrón con cobertura de almendras
Bocaditos de queso parmesano con jamón de jabugo
Brochetitas de jamón de pato y mandarina
Envueltitos de salmón ahumado y gulas al ajillo
Tartaletas rellenas de perdiz en escabeche
Tartaletas rellenas de pulpo con patatas
Coca de verduritas al confit de tomate

Tortilla española en rombos
Empanadillas hojaldradas de bonito con tomate
Lascas de queso manchego
Delicias de solomillo a la mostaza suave sobre petit pan
Croquetitas de jamón
Delicias de rape en buchones
Buñuelos de bacalao
Jamón Ibérico pata negra en virutas

POSTRE
Tartaletas de mousse de queso dulce con frutos secos
Dulces de chocolate blanco rellenos de manzana al caramelo

BEBIDAS
Vino de Jerez, Vino Tinto de Rioja, Vino Blanco de Rueda, Cava,
Zumo de tomate, Cerveza, Cerveza sin alcohol, Refrescos

PRECIO: 39,80 € IVA INCLUIDO

MÍNIMO 25 PERSONAS
MENAJE Y SERVICIO CAMAREROS INCLUIDO
DURACIÓN MÁXIMA 1 HORA Y MEDIA
SEGÚN ZONA SUPLEMENTO TRANSPORTE (CONSULTAR TARIFA)

CÓCTEL CATERING 4

Eclaires de queso parmesano
Delicia de foie y turrón con cobertura de almendras
Minivasito de mousse de queso cabra, miel
y crumble de queso y tomillo
Minivasito De Mousse De Queso De Cabra, Tomate Y Ahumados
Crepes de salmón con alcaparras
Brochetitas de jamón de pato y mandarina
Envueltito de roastbeef en salsa cumberland
Tartaletas rellenas de perdiz en escabeche
Tartaletas rellenas de langostinos y salsa rosa
Coca de verduritas al confit de tomate
Tortilla española en rombos
Empanadillas hojaldradas de bonito con tomate
Lascas de queso manchego
Delicias de solomillo a la mostaza suave sobre petit pan
Croquetitas de berenjenas y queso manchego
Brochetitas de rape y vieiras
Buñuelos de bacalao
Jamón Ibérico pata negra en virutas
Lomo embuchado de jabugo en rodajitas

POSTRE
Brochetas de frutas naturales
Dulces de chocolate negro relleno de capuchina

BEBIDAS
Vino de Jerez, Vino Tinto de Rioja, Vino Blanco de Rueda, Cava,
Zumo de tomate, Cerveza, Cerveza sin alcohol, Refrescos

PRECIO: 43,33 € IVA INCLUIDO

MÍNIMO 25 PERSONAS
MENAJE Y SERVICIO CAMAREROS INCLUIDO
DURACIÓN MÁXIMA 1 HORA Y MEDIA
SEGÚN ZONA SUPLEMENTO TRANSPORTE (CONSULTAR TARIFA)

Menú

MENÚ CATERING 1

PARA COMPARTIR
Cogollos de Tudela con ventresca de bonito
Mixto de jamón ibérico, chorizo ibérico y queso manchego
Calamares a la andaluza

*

Entrecotte de cebón a la brasa
Con patatas panaderas y pimiento

Ó

Bacalao fresco horneado
con gambas al ajillo y guarnición

*

POSTRE
Bartolillos Madrileños con salsa de chocolate

BODEGA:
Vino Tinto de Rioja Crianza
Agua Mineral

PRECIO: 45,90 IVA INCLUIDO

MÍNIMO 10 PERSONAS
MENAJE, CHEF Y SERVICIO CAMAREROS INCLUIDO
DURACIÓN MÁXIMA 2 HORAS
SEGÚN ZONA SUPLEMENTO TRANSPORTE (CONSULTAR TARIFA)

MENÚ CATERING 2

Langostinos de Sanlúcar cocidos
Dos salsas

*

Churrasco de cebón brasa a la sal gorda
Con patatas panaderas y pimiento

Ó

Supremas de rape a la bullabesa andaluza

*

POSTRE
Tarta San Marcos

BODEGA:
Vino Tinto de Rioja Crianza
Agua Mineral

PRECIO: 46,90 IVA INCLUIDO



Menú

MENÚ CATERING 3

Crema de zanahoria al crujiente de parmesano

*

Ensalada de piña, gambas y nueces
Con aromas de soja

*

Suprema de pintada rellena de setas y castañas
Con confit de cítricos

*

POSTRE
Mousse de marrón glaçe al Grand Marnier

BODEGA:
Vino Blanco de Rueda
Vino Tinto de Rioja Crianza
Agua Mineral

PRECIO: 47,90 IVA INCLUIDO

MÍNIMO 10 PERSONAS
MENAJE, CHEF Y SERVICIO CAMAREROS INCLUIDO
DURACIÓN MÁXIMA 2 HORAS
SEGÚN ZONA SUPLEMENTO TRANSPORTE (CONSULTAR TARIFA)

MENÚ CATERING 4

Crema de achile al Pedro Ximenez

*

Aguacates rellenos de ensaladilla de frutos del mar

*

Entrecotte de cebón brasa
Con patatas rústicas y pimientos de Guernica

*

POSTRE
Hojaldrado de mango y frutos rojos al caramelo

BODEGA:
Vino Blanco de Rueda
Vino Tinto de Rioja Crianza
Agua Mineral

PRECIO: 49,90 IVA INCLUIDO



Menú

MENÚ CATERING 5

Consomé de capón con bombitas de foie

*

Lasañita de chipirones de anzuelo y cebollino en su tinta

*

Mignon de ibérico en salsa perigordini
Con patatas crema y salteado de espárragos

*

POSTRE
Delicias de almendra a la mallorquina

BODEGA:
Vino Tinto de Rioja Crianza
Agua Mineral

PRECIO: 48,90 IVA INCLUIDO

MENÚ CATERING 6

Crema de achile al Pedro Ximenez

*

Aguacates rellenos de ensaladilla de frutos del mar

*

Entrecotte de cebón brasa
Con patatas rústicas y pimientos de Guernica

*

POSTRE
Hojaldrado de mango y frutos rojos al caramelo

BODEGA:
Vino Blanco de Rueda
Vino Tinto de Rioja Crianza
Agua Mineral

PRECIO: 49,90 IVA INCLUIDO

MÍNIMO 10 PERSONAS
MENAJE, CHEF Y SERVICIO CAMAREROS INCLUIDO
DURACIÓN MÁXIMA 2 HORAS
SEGÚN ZONA SUPLEMENTO TRANSPORTE (CONSULTAR TARIFA)



Menú

MENÚ CATERING 7

Crema de setas y patatas violeta al aroma de trufa

*

Ensaladita de langosta y crudités
Con vinagreta de maracuyá y cítricos

*

Delicias de pavo asado a la miel de romero
Con cebollitas glaseadas y confit de frutos rojos

*

POSTRE
Baklawa hojaldrada con sirope de caramelo

BODEGA:
Vino Tinto de Rioja
Agua Mineral

PRECIO: 50,90 IVA INCLUIDO



MENÚ CATERING 8

Crema de calabaza con virutas de jamón

*

Crepe templado de espinacas y frutos del mar
Con salsa de almejas

*

Entrecotte de cebón brasa a la sal gorda
Con fritadita de ajos tiernos y crujiente de berenjenas

*

POSTRE
Tarta de leche merengada

BODEGA:
Vino Tinto de Rioja Crianza
Agua Mineral

PRECIO: 53,90 IVA INCLUIDO

MÍNIMO 10 PERSONAS
MENAJE, CHEF Y SERVICIO CAMAREROS INCLUIDO
DURACIÓN MÁXIMA 2 HORAS
SEGÚN ZONA SUPLEMENTO TRANSPORTE (CONSULTAR TARIFA)

Menú



MENÚ CATERING 9

Crema templada de bogavante

*

Pastel templado de queso manchego curado y jamón ibérico
Con coulis de tomate confitado

*

Pez emperador a la parrilla con vinagreta de ajos frescos
Sobre juliana de col rizada

*

POSTRE
Pastel de jazmín con toffee

BODEGA:
Vino Blanco de Rueda
Agua Mineral

PRECIO: 56,90 IVA INCLUIDO

MENÚ CATERING 10

Crema de foie con virutas de magret de pato

*

Bacalao al horno con langostinos al ajillo

*

Churrasco de cebón a la brasa con sal gorda
Con patata machacada y salteado de tres pimientos

*

POSTRE
Torrija de café con espuma de queso dulce

BODEGA:
Vino Blanco de Rueda
Vino Tinto de Rioja Crianza
Agua Mineral

PRECIO: 59,90 IVA INCLUIDO

MÍNIMO 10 PERSONAS
MENAJE, CHEF Y SERVICIO CAMAREROS INCLUIDO
DURACIÓN MÁXIMA 2 HORAS
SEGÚN ZONA SUPLEMENTO TRANSPORTE (CONSULTAR TARIFA)

Menú

MENÚ CATERING 11

Crema de calabaza con ñoquis y berberechos

*

Confit de piquillos, bacalao y txangurro
Con salsa melosa de ñoras

*

Medallones de solomillo de ternera a la salsa de moscatel
Con mousakka de berenjenas y queso

*

POSTRE
Tocino de cielo con cuajada de cerezas

BODEGA:
Vino Blanco de Rueda
Vino Tinto de Rioja Crianza
Agua Mineral

PRECIO: 60,90 IVA INCLUIDO

MÍNIMO 10 PERSONAS
MENAJE, CHEF Y SERVICIO CAMAREROS INCLUIDO
DURACIÓN MÁXIMA 2 HORAS
SEGÚN ZONA SUPLEMENTO TRANSPORTE (CONSULTAR TARIFA)

MENÚ CATERING 12

Crema de nécoras

*

Lomos de merluza a la bechamel de vainilla y espinacas

*

Corazón de solomillo parrilla a la sal gorda
Con salteado de boletus y crema de lombarda

*

POSTRE
Pastel de coco y pilma al punto de ron

BODEGA:
Vino Blanco de Rueda
Vino Tinto de Rioja Crianza
Agua Mineral

PRECIO: 63,90 IVA INCLUIDO

Menú

MENÚ CATERING 13

Crema templada de tomate de huerta y almejas

*

Langostinos de Sanlúcar cocidos
con mayonesa de frutas

*

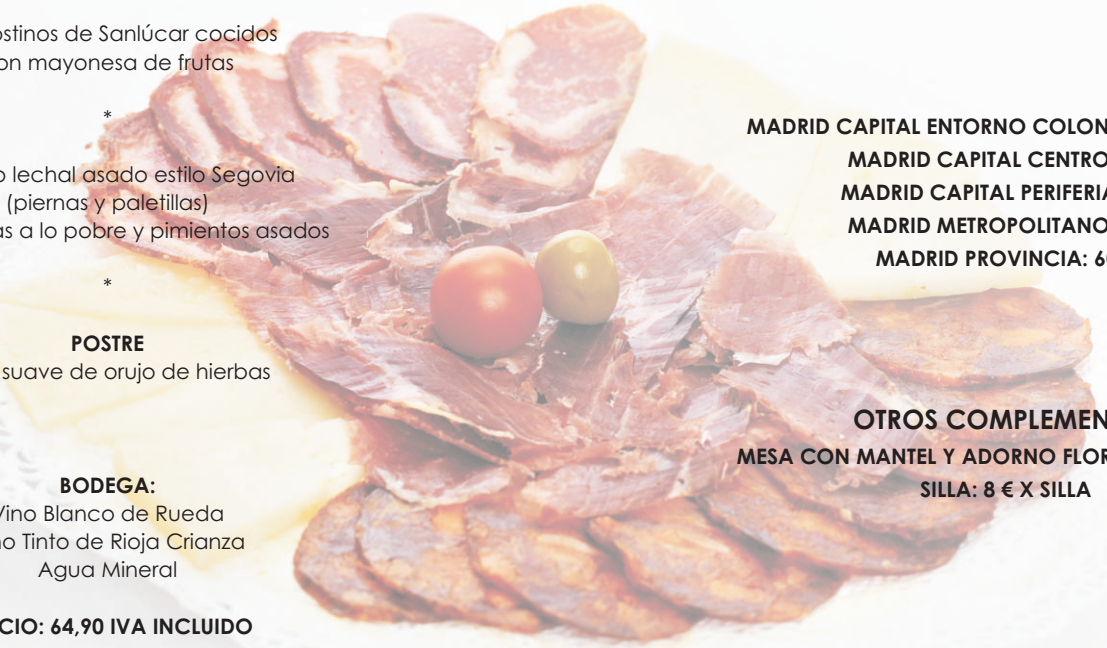
Cordero lechal asado estilo Segovia
(piernas y paletillas)
con patatas a lo pobre y pimientos asados

*

POSTRE
Tarta suave de orujo de hierbas

BODEGA:
Vino Blanco de Rueda
Vino Tinto de Rioja Crianza
Agua Mineral

PRECIO: 64,90 IVA INCLUIDO



TARIFA TRANSPORTE

IVA INCLUIDO
UN ÚNICO CARGO DE:

MADRID CAPITAL ENTORNO COLON: SIN RECARGO
MADRID CAPITAL CENTRO: 10 €
MADRID CAPITAL PERIFERIA: 20 €
MADRID METROPOLITANO: 30 €
MADRID PROVINCIA: 60 €

OTROS COMPLEMENTOS

MESA CON MANTEL Y ADORNO FLORAL: 25 € X MESA
SILLA: 8 € X SILLA

MÍNIMO 10 PERSONAS
MENAJE, CHEF Y SERVICIO CAMARAREROS INCLUIDO
DURACIÓN MÁXIMA 2 HORAS
SEGÚN ZONA SUPLEMENTO TRANSPORTE (CONSULTAR TARIFA)