

**SERVICIO DE
CATERING**
en tu oficina

*Cocinamos sonrisas,
Servimos inclusión.*

60 Años

**POR LA INTEGRACIÓN SOCIOLABORAL
DE LAS PERSONAS EN SITUACIÓN
DE VULNERABILIDAD PSICOSOCIAL**

En Fundación Juan XXIII llevamos 60 años trabajando por la **inclusión sociolaboral** de personas en riesgo o situación de **vulnerabilidad psicosocial**. A través de nuestro Centro Especial de Empleo, **generamos oportunidades laborales** en distintos ámbitos, entre los que destaca nuestro servicio de catering, reconocido por su **calidad, sostenibilidad y compromiso social**.

Nuestro catering es de **elaboración propia**, preparado día a día en nuestras cocinas industriales por un equipo de más de 60 profesionales. Está diseñado para crear experiencias gastronómicas únicas mientras contribuyes con un **impacto social positivo**. Desde **eventos corporativos y desayunos** especiales, hasta **menús saludables** en oficinas o córnens personalizados. Una propuesta sabrosa, cuidada y **adaptada a tus necesidades**.

Además, la contratación de nuestros servicios permite a las empresas el cumplimiento de la **Ley General de Discapacidad (LGD, antigua LISMI)** a través de sus Medidas Alternativas.

Descubre nuestro catálogo y déjate sorprender.

¡Buen provecho!



¡Bienvenid@!

Índice

NUESTROS COFFEE BREAKS

04

PERSONALIZA TU COFFEE

08

NUESTROS COCKTAILS

11

NUESTROS VINOS ESPAÑOLES

16

PERSONALIZA TU ENTREGA Y TU CATERING

19

NUESTROS SERVICIOS Y ESTACIONES

23

CONDICIONES DE SERVICIO

24

NUESTROS CLIENTES Y CERTIFICACIONES

26



Nuestros
**COFFEES Y
DESAYUNOS**



yo soy

Nuestros COFFEES Y DESAYUNOS

Coffee Meeting

Café y leche

Bizcocho casero de limón

Mini croissant relleno de chocolate

Mini croissant relleno de crema

Brocheta de fruta de temporada

Agua mineral



7,70 € + IVA



10,10 € + IVA

Coffee Ejecutivo

Café y leche

Zumo de naranja natural

Brocheta de fruta de temporada

Mini croissant de mantequilla

Mini berlina de chocolate

Pulguitas variadas
(jamón ibérico, pavo, ventresca y
salmón ahumado)

Agua mineral



10,30 € + IVA



12,70 € + IVA

Coffee Saludable

Café y leche

Zumo de naranja natural

Palmera vegana

Kéfir con chía y frutos rojos

Brocheta de fruta de temporada

Tosta healthy
(pavo, aguacate y semillas)

Agua mineral



12,90 € + IVA



15,30 € + IVA



**Precio por persona
en entrega**



Precio por persona con servicio de camarero y el material necesario
(incluye mobiliario, vajilla, mantelería y cristalería)

- Pedido mínimo en entregas: **120 €** + IVA. Transporte y montaje con menaje desechable ecológico incluido.
- Pedido mínimo catering con camareros y material necesario para el servicio para **50 menús** de coffees.



Nuestros
**COFFEES Y
DESAYUNOS**

Coffee sin gluten, vegano y sin lactosa



- Café y leche vegetal
- Zumo de naranja natural
- Yogur de soja con frutos rojos
- Brocheta de fruta de temporada
- Mini muffin sin gluten, vegano y sin lactosa
- Mini palmera sin gluten, vegana y sin lactosa
- Agua mineral

	11,85 € + IVA
	14,25 € + IVA

Brunch



- Café y leche
- Selección de embutidos italianos
(bresaola, prosciutto, mortadela trufada y pastrami con grisinis)
- Mini croissant salado
(pavo, queso azul con nueces, vegetal, ensaladilla y atún y salmón ahumado)
- Tosta de mozzarella y salmón noruego
- Mini tarta suave de Queso Idiazabal
- Vasito de fruta de temporada
- Agua mineral y refrescos

	17,00 € + IVA
	19,40 € + IVA

	Precio por persona en entrega		Precio por persona con servicio de camarero y el material necesario (incluye mobiliario, vajilla, mantelería y cristalería)
--	--------------------------------------	--	--

- Pedido mínimo en entregas: **120 € + IVA**. Transporte y montaje con menaje desechable ecológico incluido.
- Pedido mínimo catering con camareros y material necesario para el servicio para **50 menús** de coffees.



Nuestros
COFFEES
DE TARDE

Coffee de tarde *A*

- Café, leche e infusiones
- Nuestras pastas de té artesanas
- Mini sándwiches doble relleno variados (pollo curry, lacón y salmón ahumado)
- Agua mineral y refrescos

	9,30 € + IVA
	11,70 € + IVA

Coffee de tarde *B*

- Café, leche e infusiones
- Mini muffin de chocolate
- Mini muffins de frutos rojos
- Brioches rellenos (foie, sobrasada, atún y pimientos del piquillo y cangrejo)
- Agua mineral y refrescos

	10,80 € + IVA
	13,20 € + IVA

Personaliza
TU COFFEE

Bandejas Saladas

Brioche salado (12 uds.) (foie, sobrasada, atún y pimientos del piquillo y cangrejo)	22,70 € + IVA
Mini sándwiches doble relleno variados (12 uds.) (pollo curry, lacón y salmón ahumado)	18,50 € + IVA
Surtido salado (24 uds.) (croissant de pavo, croissant de queso azul con nueces, mini sándwiches doble relleno variados de pollo y salmón ahumado, mini brioche de atún y mini brioche de sobrasada)	26,80 € + IVA
Surtido de pulguitas variadas (12 uds.) (ventresca de atún, jamón ibérico, pavo y salmón ahumado)	23,70 € + IVA
Combo salado (12 uds.) (empanada de atún, tortilla de patata y mollete de jamón ibérico)	18,50 € + IVA
Combo pan tumaca con embutidos (12 uds.) (mortadela italiana, pastrami y jamón ibérico con tostas de pan polar)	21,60 € + IVA
Selección embutidos italianos (bresaola, prosciutto, mortadela trufada y pastrami con grisinis)	31,90 € + IVA
Jamón ibérico (50% raza ibérica de campo)	30,90 € + IVA

- Pedido mínimo en entregas: **120 € + IVA**. Transporte y montaje con menaje desechable ecológico incluido.
- Pedido mínimo catering con camareros y material necesario para el servicio para **50 menús** de coffees.



Bandejas Dulces

Brocheta de fruta de temporada (12 uds.)	21,60 € + IVA
Cookies (24 uds.) (con y sin chocolate)	18,50 € + IVA
Surtido de bollería dulce (24 uds.) (croissant, palmera y muffin de frutos rojos)	22,70 € + IVA
Surtido de bollería dulce con chocolate (24 uds.) (berlina, caracola y muffin)	26,80 € + IVA

Bebidas Calientes

Café termo (2 l)	24,70 € + IVA
Leche termo (2 l)	16,50 € + IVA
Leche sin lactosa (2 l)	16,50 € + IVA
Bebida de soja (2 l)	16,50 € + IVA
Infusiones termo (2 l)	10,30 € + IVA

Batidos Detox

Batido Morado: Fresa, kiwi, manzana, jengibre, piña y frutos rojos
Batido Verde: Manzana verde, pepino, agua de coco, espinaca y lima
Batido Rojo: Tomate, fresa, lima, jengibre y agua
Batidos Detox (1 l) 13,40 € + IVA



- Pedido mínimo en entregas: 120 € + IVA. Transporte y montaje con menaje desechable ecológico incluido.
- Pedido mínimo catering con camareros y material necesario para el servicio para 50 menús de coffees.

Nuestros COCKTAILS



Cocktail 1

- Selección de embutidos italianos (30 g por persona)
(bresaola, prosciutto, mortadela trufada y pastrami con grisinis)
- Selección de quesos (40 g por persona)
(queso suave de vaca, curado de oveja, semicurado de vaca, mezcla tostado de oveja, vaca y cabra)
- Deconstrucción de tortilla
- Coca de bocarte ahumado
- Empanada gallega de atún o carne
- Tzatziki griego con mini pita
- Tartaleta de hummus tradicional y de remolacha

- Petits fours variados
- Brocheta de fruta de temporada
- Agua mineral y refrescos

	20,60 € + IVA
	25,60 € + IVA

	Precio por persona en entrega		Precio por persona con servicio de camarero y el material necesario (incluye mobiliario, vajilla, mantelería y cristalería)
--	-------------------------------	--	---

- Pedido mínimo en entrega: **10 menús** de cocktail. Transporte y montaje con menaje desechable ecológico incluido.
- Pedido mínimo con servicio de camarero y el material necesario: **25 menús** de cocktail.
- Para garantizar la calidad y la seguridad alimentaria, las **bandejas calientes** se comenzarán a servir a partir de las **11:00 h.**



Nuestros COCKTAILS

Cocktail 2

Jamón ibérico (30 g por persona)

Selección de quesos (40 g por persona)

(queso suave de vaca, curado de oveja, semicurado de vaca, mezcla tostado de oveja, vaca y cabra)

Deconstrucción de tortilla

Mini ensalada

Milhojas de salmón ahumado y queso crema

Crema de temporada

- En verano, nuestras cremas frías: gazpacho, salmorejo y melón
- En invierno, calientes: calabacín y calabaza al curry

Pintxo vasco (gilda de anchoa)

Stick de pollo

Gyozas orientales

(pollo con verduras, rabo de vaca y vegetal)

Bocado de gamba blanca

Croquetas caseras variadas (2 uds.)

(jamón ibérico, boletus y/o rabo de toro)

Nuestra lasaña de carrillera artesana

Petits fours variados

Agua mineral y refrescos



23,70 € + IVA



28,70 € + IVA



**Precio por persona
en entrega**



Precio por persona con servicio de camarero y el material necesario
(incluye mobiliario, vajilla, mantelería y cristalería)

- Pedido mínimo en entregas: **10 menús** de cocktail. Transporte y montaje con menaje desechable ecológico incluido.
- Pedido mínimo con servicio de camarero y el material necesario: **25 menús** de cocktail.
- Para garantizar la calidad y la seguridad alimentaria, las **bandejas calientes** se comenzarán a servir a partir de las **11:00 h.**



Cocktail 3

- Jamón ibérico (30 g por persona)
- Selección de quesos (40 g por persona)
(queso suave de vaca, curado de oveja, semicurado de vaca, mezcla tostado de oveja, vaca y cabra)
- Tartaleta de hummus tradicional y de remolacha
- Tataki de presa ibérica
- Ceviche de corvina
- Bacalao con confitura de tomate
- Ferrero de foie
- Canapé 3D (2 uds.)
(bocaditos salados de 3 capas)
- Mini bao de pulled pork
- Mini hamburguesa de ternera con mermelada de bacon y cebolla caramelizada
- Crujiente de gamba (2 uds.)
- Canelón de pato
- Saquito de vieira al cava

- Petits fours variados
- Brocheta de fruta de temporada
- Agua mineral y refrescos

	29,90 € + IVA
	34,90 € + IVA

	Precio por persona en entrega		Precio por persona con servicio de camarero y el material necesario (incluye mobiliario, vajilla, mantelería y cristalería)
--	-------------------------------	--	---

- Pedido mínimo en entregas: **10 menús** de cocktail. Transporte y montaje con menaje desechable ecológico incluido.
- Pedido mínimo con servicio de camarero y el material necesario: **25 menús** de cocktail.
- Para garantizar la calidad y la seguridad alimentaria, las **bandejas calientes** se comenzarán a servir a partir de las **11:00 h.**



Cocktail *sin gluten y sin lactosa*

Jamón ibérico (30 g por persona)

Selección de embutidos italianos (40 g por persona)
(bresaola, prosciutto, mortadela trufada y pastrami con pan sin gluten)

Tortilla de patata

Hummus con crudités de verduras

Mini ensalada individual de ventresca y tomates cherry

Tataki de presa ibérica

Brocheta de fruta de temporada

Agua mineral y refrescos

	20,60 € + IVA
	25,60 € + IVA

	Precio por persona en entrega		Precio por persona con servicio de camarero y el material necesario (incluye mobiliario, vajilla, mantelería y cristalería)
---	-------------------------------	---	---

- Pedido mínimo en entregas: **10 menús** de cocktail. Transporte y montaje con menaje desechable ecológico incluido.
- Pedido mínimo con servicio de camarero y el material necesario: **25 menús** de cocktail.
- Para garantizar la calidad y la seguridad alimentaria, las **bandejas calientes** se comenzarán a servir a partir de las **11:00 h.**



Nuestros
**VINOS
ESPAÑOLES**



Nuestros

VINOS

ESPAÑOLES

Vino Español

Presentación

- Jamón ibérico (30 g por persona)
- Selección de quesos (40 g por persona)
(queso suave de vaca, curado de oveja, semicurado de vaca, mezcla tostado de oveja, vaca y cabra)
- Almendras fritas
- Chips vegetales
- Milhojas de salmón ahumado y queso crema
- Trampantojo
(macaron relleno de foie y torta del casar)
- Petits fours variados
- Agua mineral, refrescos, cerveza, vino blanco D.O Rueda y vino tinto

	25,75 € + IVA
	30,75 € + IVA

	Precio por persona en entrega		Precio por persona con servicio de camarero y el material necesario (incluye mobiliario, vajilla, mantelería y cristalería)
--	-------------------------------	--	---

- Pedido mínimo en entregas: **10 menús** de vinos españoles. Transporte y montaje con menaje desechable ecológico incluido.
- Pedido mínimo con servicio de camarero y el material necesario: **25 menús** de vinos españoles.

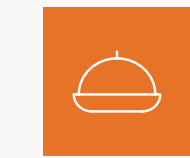


Nuestros
VINOS
ESPAÑOLES

Vino Español *Selección*

- Jamón ibérico (30 g por persona)
- Selección de quesos (40 g por persona)
(queso suave de vaca, curado de oveja, semicurado de vaca, mezcla tostado de oveja, vaca y cabra)
- Ferrero de foie
- Lingote de hummus y queso
-
- Mini bao de cochinita pibil
- Brocheta de langostino
- Mini hamburguesa de ternera con mermelada de bacon y cebolla caramelizada
-
- Petits fours variados
- Agua mineral, refrescos, cerveza, vino blanco D.O Rueda y vino tinto

	33,00 € + IVA
	38,00 € + IVA

	Precio por persona en entrega		Precio por persona con servicio de camarero y el material necesario (incluye mobiliario, vajilla, mantelería y cristalería)
---	-------------------------------	---	---

- Pedido mínimo en entregas: **10 menús** de vinos españoles. Transporte y montaje con menaje desechable ecológico incluido.
- Pedido mínimo con servicio de camarero y el material necesario: **25 menús** de vinos españoles.
- Para garantizar la calidad y la seguridad alimentaria, las **bandejas calientes** se comenzarán a servir a partir de las **11:00 h.**



Personaliza
**TU ENTREGA Y
TU CATERING**

Personaliza

TU ENTREGA Y
TU CATERING

Bandejas Frías

Surtido de pulguitas variadas (12 uds.) (ventresca de atún, jamón ibérico, lomo, pavo y salmón ahumado)	23,70 € + IVA
Selección de quesos (400 g) (queso suave de vaca, curado de oveja, semicurado de vaca, mezcla tostado de oveja, vaca y cabra)	22,60 € + IVA
Combo salado (12 uds.) (empanada de atún, tortilla de patata y mollete de jamón ibérico)	18,50 € + IVA
Combo pan tumaca con embutidos (12 uds.) (mortadela italiana, pastrami y jamón ibérico con tostas de pan polar)	21,60 € + IVA
Canapé 3D (24 uds.) (bocaditos salados de 3 capas)	22,60 € + IVA
Surtido de sushi casero (24 uds.)	24,70 € + IVA
Tsatsiki griego con mini pita (10 uds.)	21,60 € + IVA
Coca de sardina ahumada (10 uds.)	15,40 € + IVA
Trampantojo (10 uds.) (macaron relleno de foie y torta del casar)	20,60 € + IVA
Milhojas de salmón ahumado y queso crema (10 uds.)	16,40 € + IVA
Tartaleta de hummus (10 uds.) (tradicional y de remolacha)	14,40 € + IVA
Ferrero de foie (10 uds.)	21,60 € + IVA
Mini ensaladas variadas (10 uds.)	50,30 € + IVA
Mini pokes de pollo y salmón ahumado con aguacate (10 uds.)	51,40 € + IVA
Ceviche de corvina (10 uds.)	17,50 € + IVA
Empanada gallega (10 uds.) (atún y carne)	30,68 € + IVA
Crema de temporada (2 l) · En verano, nuestras cremas frías: gazpacho, salmorejo y melón	28,70 € + IVA
Bao de pulled pork (10 uds.)	14,40 € + IVA

- Pedido mínimo en entregas: **120 € + IVA**. Transporte y montaje con menaje desechable ecológico incluido.
- Pedido mínimo catering con camareros y material necesario para el servicio para **25 menús**.

Bandeja Salada Artesana

(24 uds.) 26,80 € + IVA

Elaborada en nuestro obrador, esta bandeja es nuestra estrella en surtidos salados.

Incluye una cuidada selección de piezas como **croissants rellenos, brioches rellenos, mini sándwiches variados de doble relleno**, todos preparados con mimo y productos de calidad.

Ideal para eventos, reuniones o cualquier ocasión que requiera un toque gourmet.



Personaliza

TU ENTREGA Y
TU CATERING

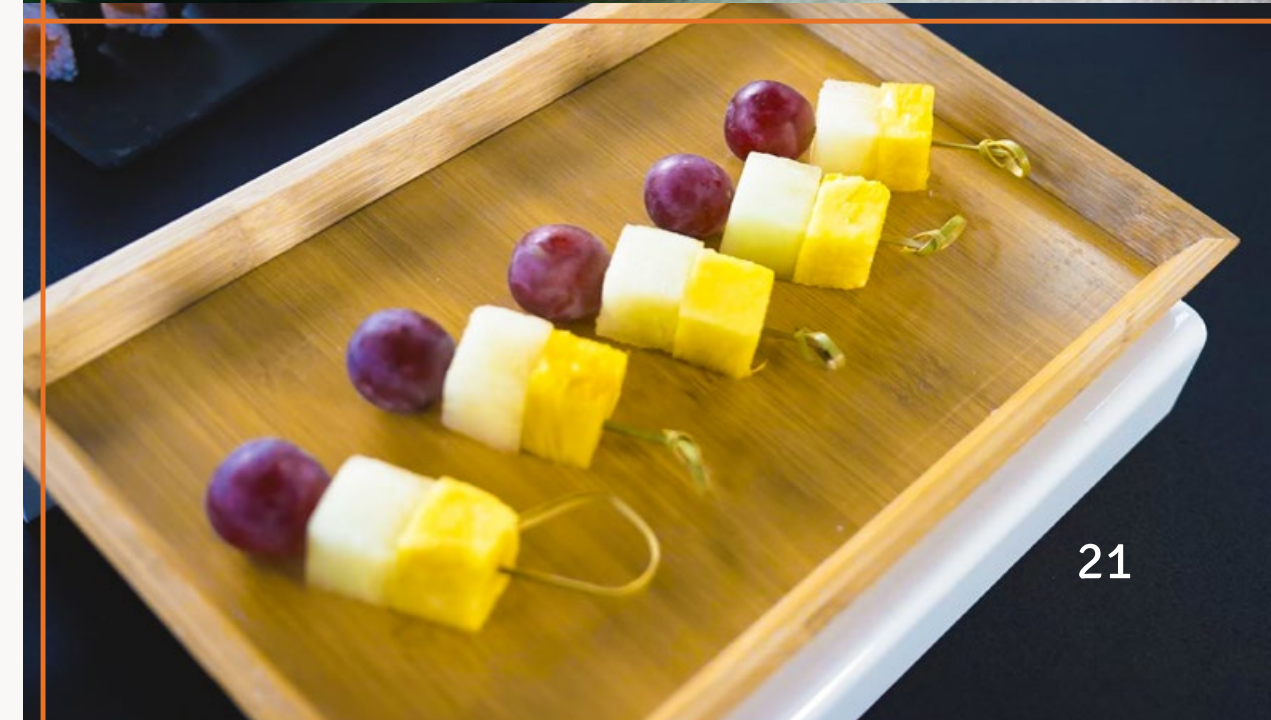
Bandejas Calientes

Cazuelita de bacalao al pil pil negro (10 uds.)	17,00 € + IVA
Gyozas orientales (10 uds.) (pollo con verduras, rabo de vaca y vegetal)	20,50 € + IVA
Canelón de pato (10 uds.)	46,40 € + IVA
Stick de pollo (10 uds.)	14,40 € + IVA
Saquito de vieira (20 uds.)	23,60 € + IVA
Deconstrucción de tortilla (10 uds.)	16,40 € + IVA
Mini hamburguesa de ternera con mermelada de bacon y cebolla caramelizada (10 uds.)	20,60 € + IVA
Crujiente de gamba (10 uds.)	22,60 € + IVA
Crema de temporada (2 l) · En invierno, nuestras cremas calientes: calabacín y calabaza al curry	28,70 € + IVA
Surtido de empanadillas caseras (10 uds.)	20,50 € + IVA

Bandejas Dulces

Mini cheesecake (10 uds.)	55,00 € + IVA
Mini coulant (10 uds.)	60,00 € + IVA
Petit fours (12 uds.)	19,50 € + IVA
Brochetas de fruta de temporada (12 uds.)	21,60 € + IVA

- Pedido mínimo en entregas: **120 €** + IVA. Transporte y montaje con menaje desechable ecológico incluido.
- Pedido mínimo catering con camareros y material necesario para el servicio para **25 menús**.
- Para garantizar la calidad y la seguridad alimentaria, las **bandejas calientes** se comenzarán a servir a partir de las **11:00 h.**



Personaliza
**TU ENTREGA Y
TU CATERING**

Arroces y Fideuás



Arroz a banda (10 pax.)	72,00 € + IVA
Arroz con verduras (10 pax.)	61,70 € + IVA
Arroz con zamburiñas y ajetes (10 pax.)	113,00 € + IVA
Fideuá negra de marisco (10 pax.)	77,00 € + IVA

Desde nuestro obrador, **elaboramos arroces y fideuás con ingredientes seleccionados y recetas que combinan lo mejor de la cocina mediterránea con el toque personal de nuestro chef.**

Cada preparación está pensada para **10 comensales**, ideal para eventos, reuniones o servicios institucionales.

¿Buscas algo diferente?

Podemos personalizar nuestros arroces y fideuás con otras recetas exclusivas de nuestro chef, adaptadas a tus necesidades o preferencias.

Consúltanos para diseñar una propuesta a medida.

- Pedido mínimo en entregas: **120 € + IVA**. Transporte y montaje con menaje desechable ecológico incluido.
- Pedido mínimo catering con camareros y material necesario para el servicio para **25 preparaciones**.
- Para garantizar la calidad y la seguridad alimentaria, se comenzarán a servir a partir de las **11:00 h.**



Nuestros SERVICIOS Y ESTACIONES

Servicios

Cortador de Jamón

(jamón ibérico no incluido en precio)

309,00 € + IVA

Barra libre de primeras marcas

- Primera hora: **20,00 €** por persona + IVA
- Segunda hora: **16,00 €** por persona + IVA
- Tercera hora: **12,00 €** por persona + IVA

Barra libre soft de bienvenida

(agua mineral, refrescos, cerveza, vino blanco y vino tinto)

- 30 minutos: **6,00 €** por persona + IVA
- 1 hora: **12,00 €** por persona + IVA

Servicio de DJ

(equipo técnico + DJ)

Consúltanos para disponibilidad y tarifas según duración.

Estaciones

Podemos añadir a tu evento la siguiente selección de estaciones, diseñadas para adaptarse al estilo, aforo y necesidades operativas del servicio. **Cada estación ofrece una experiencia gastronómica diferenciada**, con productos de máxima calidad y un montaje cuidado para realzar la presentación del evento.

Precio para
50 personas

Estación de sushi	278,00 € + IVA
Estación de quesos	268,00 € + IVA
Estación de mini poke bowl	304,00 € + IVA
Smoothies (naturales, ecológicos y sin azúcares añadidos)	252,00 € + IVA



Condiciones
**DE SERVICIO,
CATERING Y
ENTREGAS**





Condiciones DE SERVICIO, CATERING Y ENTREGAS

Montajes, material y transporte

- Para servicios de entregas, transporte y montaje incluidos con menaje desechable ecológico.
- Para servicios de catering con camareros, transporte y montaje incluidos con vajilla.
Puedes solicitarlo también con menaje desechable ecológico.
- Condiciones aplicables para entregas en Madrid (interior del arco M-50).
- Para el resto de la Comunidad de Madrid, consultar tarifas de transporte.

Pedidos mínimos

- Para servicios de entrega: 120 € + IVA.
- Para cocktails y vinos españoles en formato de entrega: mínimo 10 menús.
- Para servicios de cocktails y vinos españoles con camarero: mínimo de 25 menús.
- Para servicios de coffees con camarero: mínimo de 50 menús.
- Condiciones especiales disponibles para servicios con más de 150 personas. Consulta para recibir una propuesta personalizada.

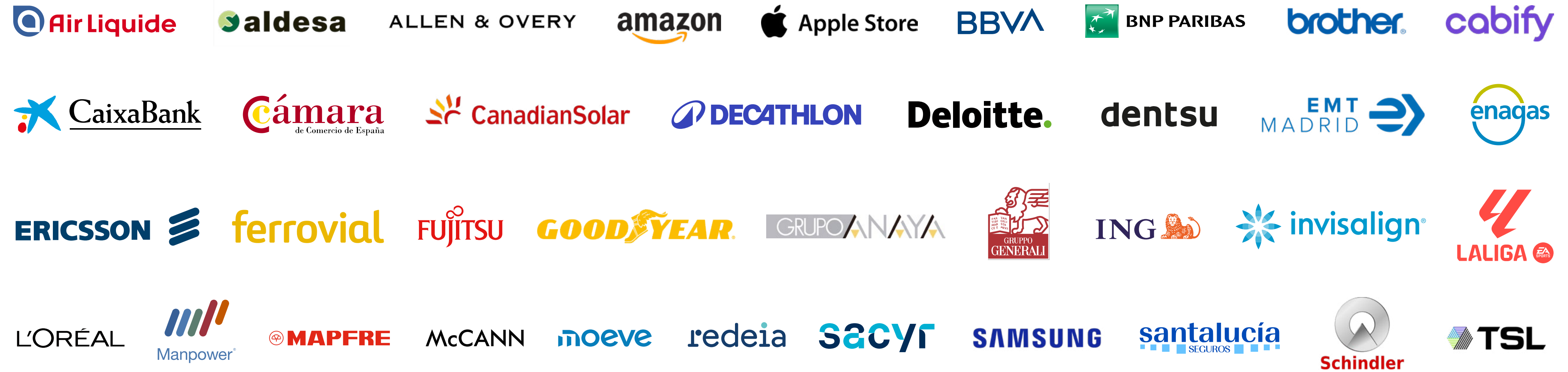
Plazos de solicitud y confirmación

- Los pedidos de entregas deben formalizarse con una antelación mínima de 24 horas.
- Los servicios de catering con camareros deben formalizarse con una antelación mínima de dos (2) días laborables.
- Para servicios de más de 150 personas, se requiere confirmación con al menos cinco (5) días laborables de antelación.

Validez de la oferta

- Los servicios incluidos en este catálogo son válidos hasta su próxima actualización. Puedes consultar la vigencia actual en nuestra página web.
- Consulta nuestras condiciones especiales de nuestro catálogo de Navidad.

Nuestros *Cientes*



Nuestras *Certificaciones*



Fundación
JuanXXIII
CATERING

919 22 76 46

catering@fundacionjuan23.org

www.fundacionjuanxxiii.org/catering-comida-preparada