



ARTIGOT

CATERING

Catering 2026

Índice

1. Algo sobre nosotros
2. Coffees
3. Vino español
4. Cócteles
5. Buffets
6. Menús
7. Bebida
8. Condiciones



1. Algo sobre nosotros



1. Algo sobre nosotros

Dónde estamos

Nave de 2500 m2 en Av Fermina Sevillano 3, 28022 Madrid.

Incluye la Cocina central, almacén, lavandería, oficinas y The Showroom

15 vehículos de flota

Nuestro crecimiento

Creación de la empresa Artigot Catering S.L en 2012.

Contamos con 2 divisiones principales : Eventos corporativos y Bodas

Somos gran empresa desde 2023 y en 2025 facturamos >10 MM€

Nuestra estructura

80 personas trabajan en nuestra sede central, 20 personas de eventos y 150 camareros en plantilla

Nuestro plus

Para Artigot cada evento se convierte en un reto personal:

Somos flexibles

Somos fiables

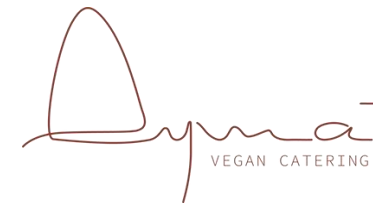
Somos apasionados en nuestro trabajo

Mimamos hasta el último detalle porque tu éxito es nuestro compromiso

1



2



3

crea__tasting lab

Nuestras marcas de catering

- Cocina tradicional, pero innovadora y en constante evolución según las tendencias del mercado en gastronomía, con una excelente relación calidad-precio.
- Línea 100% plant based, sostenible y respetuosa con el medio ambiente, premio al mejor catering sostenible 2024 otorgado por la Razón.
- Creatividad, originalidad y adaptabilidad al más alto nivel, eventos experienciales y participativos únicos.

Nuestras cifras 2025 en eventos corporativos

1.300 eventos

2.500 servicios

225.00 comensales atendidos

Homologados en más de 100 espacios



ARTIGOT
CATERING

1. Algo sobre nosotros



COMPROMISO SOCIAL Y SOSTENIBILIDAD

Desde 2020, Artigot Catering está adherido al **Pacto Mundial de Naciones Unidas**, siguiendo los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) en derechos humanos, normas laborales, medio ambiente y lucha contra la corrupción.

Sostenibilidad en Eventos

- Reducción de residuos orgánicos con planificación precisa de raciones.
- Uso de soportes comestibles y vajillas reutilizables.
- Eliminación de plásticos en eventos (<https://auara.org>); uso de materiales biodegradables.
- Reciclaje y reutilización de decoraciones y productos.
- Uso de jabones y detergentes ecológicos.

Alimentación Responsable

- Proveedores nacionales y locales.
- Opciones ecológicas y de kilómetro 0.
- Ingredientes de temporada; no se venden productos industriales.

Colaboraciones Sociales

- ENVERA: Inclusión laboral de personas con discapacidad.
- REMAR: Recolección y redistribución de excedentes alimentarios.
- Domingos de Sonrisas: Actividades de ocio para personas con discapacidad.

2. Coffees



2. Coffees

COFFEE BIENVENIDA (30 min)

Café, leche e infusiones
Pastas de té

Agua mineral
y galletita Lotus

Nota: sólo podrá contratarse con otro servicio

COFFEE BREAK (30 min)

Café, leche e infusiones
Zumo de Naranja
Pastas de té

Mini bollería dulce (3)
que incluye esta variedad:
(Palmeritas de chocolate, mini croissants, mini
muffins variados, mini berlinas rellenas)

Mini bollería salada (1)
Hojaldritos salados

Agua mineral
y galletita Lotus



NOTA: para menos de 150 comensales, todos los
coffees incrementan 1,00€/persona su precio

COFFEE TARDE (30 min)

Café, leche e infusiones
Bizcocho de naranja y Oreo casero
Pastas de té

Agua mineral
y galletita Lotus

Nota: Sólo podrá contratarse con otro servicio

COFFEE TARDE COMPLETO (40 min)

Café, leche e infusiones
Bizcocho de naranja y Oreo casero
Pastas de té

Petit pain de lacón y Brie
Petit pain vegetal

Refrescos, zumos variados
Agua mineral con y sin gas
y galletita Lotus

COFFEE MIXTO (30 min)

Café, leche e infusiones
Zumo de naranja
* Mini bollería dulce (2)
Pastas de té

Inglesito de tortilla de patata casera
Chapatita de jamón ibérico con tomate y aceite

Agua mineral
y galletita Lotus

EXTRAS COFFEES

* Café de cápsulas

*(Cambiar nuestro café de termos por máquinas y
capsulas conllevaría este coste extra)*

* AUARA Agua social

*(Cambiar el agua del café por agua AUARA conllevaría
este coste extra)*

* Brocheta de fruta de temporada

*Yogur con muesli y frutos rojos

* Zumos detox y enegéticos 250 ml

(Açaí y pitahaya, verde de pepino y manzana; goji, naranja
y fresas)

2. Coffees

COFFEE COMPLETO (40 min)

Café, leche e infusiones
Zumo de naranja
* Mini bollería dulce (2)
Pastas de té

Inglesito de tortilla de patata
Chapatita de jamón ibérico con tomate y aceite
Inglesito vegetal con York

Brochetitas de fruta natural

Agua mineral con y sin gas, Refrescos

HEALTHY COFFEE (30 min)

Café, leche e infusiones
Zumos variados de frutas naturales: (2)
Naranja y Fresa
Verde: manzana, pepino, espinacas y limón
Frutos rojos

* Mini bollería dulce (2)
Barritas de cereales

Inglesito de pavo, queso crema y tomate
Inglesito vegetal con York

Brochetitas de fruta natural
Yogur con muesli y frutos rojos

Agua mineral con o sin gas



NOTA: para menos de 150 comensales, todos los
coffees incrementan 1,00€/persona su precio

3. Vino
español

4. Cóctel

5. Buffet



3. Vino español

VINO ESPAÑOL CLÁSICO (60 min)

VINO ESPAÑOL FRÍO (45 min)

Tabla de quesos (manchego, oveja, al romero, al pesto) con panes de especies, nueces, orejones y uvas

Surtido de ibéricos con picos de Jerez

Daditos de tortilla de patata (2)

Conos de sobrasada ibérica con cebolla caramelizada e hilos de chili

Bombón de foie con avellana garrapiñada y maracuyá

Panacota de Idiazábal con cremoso de membrillo

Mini burritos mexicanos de ternera con chili y de pollo con guacamole (2)

Roll de salmón marinado en gin con encurtidos picantes

NOTA: para menos de 150 comensales, todos los Vinos españoles, incrementan 1,50€/persona su precio



BEBIDAS incluidas en los vinos españoles
Vino tinto Rioja, Vino blanco verdejo,
Refrescos, Cerveza

Fríos

Tabla de quesos (manchego, oveja, al romero, al pesto verde, parmesano, ahumado...) con panes de especies, nueces, orejones y uvas

Surtido de ibéricos con picos de Jerez

Bombón de foie con avellana garrapiñada y maracuyá

Pizzeta de burrata, pesto y aceituna negra

Empanada casera de bonito

Panacota de Idiazábal con cremoso de membrillo

Calientes

Latita de Risotto de hongos y gambas

Ferrero de morcilla con hilo de miel

Saquitos de marisco

Mini hamburguesitas de solomillo con mayonesa de mostaza suave

Postre

Petit fours

ARTIGOT
CATERING

4. Cócteles

CÓCTEL ARTIGOT (70 min)

Snacks en mesa

Copita de crema de calabaza con toque de naranja
(o Salmorejo cordobés con polvo de ibérico)
Surtido de ibéricos con picos de Jerez
Tabla de quesos (manchego, oveja, al romero, al pesto verde, parmesano, ahumado...) con panes de especias, nueces y uvas

Fríos

Taco de salmón marinado con muselina de chili, cítricos y sal negra
Bombón de foie con avellana garrapiñada y maracuyá
Conos de sobrasada ibérica con cebolla caramelizada e hilos de chili
Pizzeta de burrata, pesto y aceituna negra
Anchoa con crema de mantequilla ahumada sobre pan de brioche
Panacota de Idiazabal con cremoso de membrillo



Calientes

Latita de Risotto de hongos y gambas
Gyoza de pato y Boletus con salsa de ciruelas y soja
Ferrero de morcilla con hilo de miel
Saquitos de marisco
Mini hamburguesitas de solomillo con mayonesa de mostaza suave

Postres

Petit fours, Trufas de chocolate

Vino tinto Rioja Crianza, Vino blanco verdejo, Refrescos, Cerveza

NOTA: posibilidad de ampliación con Platos de Refuerzo o de sustituir 2 aperitivos por un plato de refuerzo, puesto en una estación que se abrirá a mitad del cóctel

4. Cócteles

CÓCTEL ESPECIAL (90 min)

Snacks en mesa

Copita de crema de calabaza con toque de naranja
(ó de gazpacho de fresas con parmesano y aceite verde)
Jamón y lomo ibéricos con picos de Jerez
Tabla de quesos (manchego, oveja, al romero, al pesto verde, parmesano, ahumado...) con panes de especias, orejones, nueces y uvas

Fríos

Gilda de anchoa

Niguri frito de atún rojo y soja

Milhojas de foie con coulis de frambuesa
Ceviche de gambas y maracuyá sobre lima
Taco de salmón marinado con muselina de chili, cítricos y sal negra
Carpaccio de vaca madurada con parmesano, aceite de trufa y rúcula

Vino tinto Rioja Crianza, Vino blanco Rueda,
Refrescos, Cerveza

Calientes

Latita de Risotto de hongos y gambas
Gyoza de pato y Boletus con salsa de ciruelas y soja
Pastela marroquí de pollo y verduras
Mini hamburguesitas de solomillo con mayonesa de mostaza suave

INCLUYE UN PLATO REFUERZO A ELEGIR
(En una estación que se abrirá a mitad del cóctel)

Postres

Petit fours, tartaleta de limón
Brocheta de fruta de temporada



OFERTA PLATOS DE REFUERZO (1/2 ración)

- Judiones de la Granja
- Fideguá con secreto y setas
- Fagottini de pera y gorgonzola al pesto
- Lubina sobre crema de puerros ahumada y chipironcitos
- Bacalao confitado sobre lámina de judía verde, chipirón y jamón ibérico
- Salmón kabayaki con verduritas
- Carrilleras al Oporto con parmentier de patata
- Pollo al curry con arroz basmati
- Wok de solomillo y verduritas

4. Cócteles

CÓCTEL SUPREME (120 min)

CORNERS 1) Ibéricos

Jamón ibérico bellota 100% Sierra Mayor
(con cortador, mín 140 pax)
Caña de lomo de presa ibérico curado
Cecina de Angus
Con gressinis, picos de Jerez, pan soplao y
almendras fritas

2) Corner de ostras

3) A elegir entre:

Corner de encurtidos y vermú
ó

Showcooking de mini tortillas de
patata

(mín 60 pax)

Tradicional
de trufa

de queso de cabra con cebolla
caramelizada



Fríos

Snacks en mesa

Tabla de quesos (manchego, oveja, al romero, al
pesto verde, parmesano, Idiazábal, Brie trufado,
Gouda...) con panes de especies, nueces, orejones,
frambuesas y uvas

Aceituna líquida con sardina ahumada

Ceviche de gambas y maracuyá sobre lima

Milhojas de foie con coulis de frambuesa

Niguri frito de atún rojo y soja

Tartar de solomillo de vaca

Calientes

Latita de Risotto de hongos, parmesano y trufa

Pastela marroquí de pollo y verduras

Gyoza de pato y Boletus con salsa de ciruelas y
soja

Pulpo con parmentier de patata, esferas de aceite
y pimentón de la Vera

Mini hamburguesitas de solomillo con velo de
papada ibérica Joselito y queso manchego con
mayonesa de mostaza suave

Postres

Petit fours, mini tarta de queso, tarta de limón

Brocheta de fruta de temporada

Vino tinto Rioja Reserva, Vino blanco Rueda,
Refrescos, Cerveza

4. Cócteles

ESTACIONES
(PRECIO POR PERSONA)

CORTADOR DE JAMÓN

Jamón 8- 9k bellota precinto rojo
Jamón 8- 9k bellota precinto negro
*Sin Cortador:



MARROQUÍ: 5,80€/persona
Mix de humus (remolacha, pimientos y tradicional) con crudités y totopos
Cestito de zaalouk de berenjenas
Maakouda (buñuelo de patata)
Kefta en pan de pita (albóndigas de carne)
Pastela marroquí de pollo y verduras

**NOTA: ESTAS ESTACIONES SÓLO DE PUEDEN
CONTRATAR COMO REFUERZO DE OTRO SERVICIO
DE CÓCTEL O VINO ESPAÑOL**



NUEVO MUNDO:

Mini hamburguesitas de solomillo con mayonesa de mostaza suave
Brioche de Mini perritos con cebolla frita
Arepas rabo de toro y de Reina pepiada
Tequeños

MEJICANA:

Nachos tradicionales, con salsas (agria, guacamole y pico de gallo)
Tacos de rabo de toro
Mini burritos mexicanos de ternera con chili y de pollo con guacamole
Quesadillas de salami, Gouda y chilis
Totopo de pollo chipotle
Totopo de pulpo

SUSHI:

Edamame
Nigiri
Maki Roll
Gyozas
Nigiri frito de atún rojo y trufa
Salsa de soja y mayonesa de siracha

FINGER BUFFET (de pie, mesas de apoyo) (90 min)

Estación de Ibéricos y Quesos

Jamón ibérico al corte (con cortador de jamón para un mínimo 130 pax)

Caña de Lomo ibérico

Chorizo y Salchichón

Tabla de quesos (manchego, oveja, al romero, al pesto verde, parmesano, ahumado...) con panes de especias, orejones, nueces y uvas

Estación de Repostería salada

Foccacia de mortadela italiana y burrata trufada

Pizzeta de burrata, pesto y aceituna negra

Mini burritos mexicanos de ternera con chili y de pollo y de verduras con guacamole

Tramezzini de salmón con rúcula y salsa tártara

Bombón de foie con avellana garrapiñada y maracuyá

Estación "healthy"

Gazpacho de fresas (ó Crema de melón y menta)

Coca de verduras asadas con pesto cremoso

Mini pita de verduras al wok

Ensalada mediterránea

Mix de humus (remolacha, pimientos y tradicional) con crudités y totopos

Estación de postres

Petit fours, Mini tarta de queso

Brochetas de frutas

5. Buffets

Cóctel pasado

(Crema de calabaza con toque de naranja)

Latita de Risotto de hongos y gambas

Pastela marroquí de pollo y verduras

Ferrero de morcilla con hilo de miel

Gyoza de pato y Boletus con salsa de ciruelas y soja

Mini hamburguesitas de solomillo con mayonesa de mostaza suave

Vino tinto Rioja Crianza, Vino blanco Rueda, aguas, Refrescos, Cerveza



CÓCTEL CON ESTACIONES TEMÁTICAS

(120 min)

ESTACIONES

Estación de Ibéricos y Quesos

Jamón ibérico al corte
Lomo ibérico, Chorizo y Salchichón
Tabla de quesos (manchego, oveja, al
romero, al pesto verde, parmesano,
Idiazábal, Brie trufado, Gouda...) con panes
de especias, nueces, orejones, frambuesas
y uvas

Estación de Sushi

Edamame
Niguri
Maki Roll
Gyozas
Niguri frito de atún rojo y trufa
Salsa de soja y Mayonesa de siracha

Estación Mejicana

Nachos tradicionales, con salsas
(agria, guacamole y pico de gallo)
Tacos de rabo de toro
Mini burritos mexicanos de ternera con chili
y de pollo con guacamole
Quesadillas de salami, Gouda y chilis
Totopo de pollo chipotle
Totopo de pulpo

Estación Italiana

Fagottini de pera y gorgonzola con salsa pesto y
pistacho (ó Tortelli verde de ricotta y espinacas con
salsa de pomodoro y parmesano, piñones y hojas
de albahaca)
Pizzeta de burrata, pesto y aceituna negra
Tramezzini de salmón con rúcula y salsa tártara
Foccacia de mortadela italiana y burrata trufada
Carpaccio de vaca madurada sobre pan de cristal
con aceite de trufa y parmesano

Estación RAW

(Ceviches, tartares y ahumados)

Taco de salmón marinado con muselina de
chili, cítricos y sal negra
Ceviche de gambas y maracuyá sobre lima
Ceviche de langostino y mango con leche de
tigre

WINE BAR

6 vinos tintos, 4 blancos y 2 cavas
DO españolas
(con sus características impresas)

Ó

CORNER DE CERVEZAS

(botellines)
Mahou
Estrella de Galicia

5. Buffets

CÓCTEL PASADO

Frios

Anchoa con crema de mantequilla ahumada
sobre pan de brioche
Bombón de foie con avellana garrapiñada y
maracuyá
Conos de sobrasada ibérica con cebolla
caramelizada e hilos de chili
Tartar de solomillo de vaca

Calientes

Pulpo con parmentier de patata, esferas de
aceite y pimentón de la Vera
Pastela marroquí de pollo y verduras
Gyoza de pato y Boletus con salsa de ciruelas
y soja
Mini hamburguesitas de solomillo con
mayonesa de mostaza suave

Postres

Mini tarta de queso,
Trufas de chocolate belga
Petit fours

Bebidas Cóctel: Vino tinto Rioja Reserva, Vino
blanco Rueda, aguas, Refrescos, Cerveza

NOTA: MÍNIMO 150 PAX

ARTIGOT

CATERING

6. Menús



6. Menús

CÓCTEL DE BIENVENIDA (Opcional) (30 min)

Snacks en mesa

Gilda de anchoa

Tabla de quesos (manchego, oveja, al romero, al pesto verde, parmesano, ahumado...) con panes de especias, nueces, orejones y uvas

Jamón ibérico con gressinis

Anchoa con crema de mantequilla ahumada sobre pan de brioche

Panacota de Idiazabal con cremoso de membrillo

Gyoza de pato y Boletus con salsa de ciruelas y soja

Bombón de foie con avellana garrapiñada y maracuyá

BEBIDAS

Vino tinto Rioja Crianza, Vino blanco Rueda

Refrescos, Cerveza, zumos, aguas

NOTA: incluido en el precio del menú para más de 200 comensales



Menú 1

Primer Plato

Crema de carabineros al Armagnac (o Crema fría de almendra con daditos de atún rojo macerado en miso)

Segundo Plato

Carrilleras de ternera confitadas a baja temperatura con parmentier de patata

Postre

Tarta semilíquida de queso
Café y licores

Menú 2

Primer Plato

Ensalada de micuit de foie y jamón ibérico con vinagreta de mango

Segundo Plato

Besugo en caldo corto y su guarnición de setas

Postre

Coulant de chocolate sobre crema de mango
Café y licores

Bodega Menús 1 y 2

Vino tinto Crianza Rioja Martínez Lacuesta

Vino blanco verdejo Martínez Lacuesta

6. Menús

Menú 3

Primer Plato

Crema de Boletus con galleta de Parmesano
(o Gazpacho de fresas con helado de aceite de
oliva)

Segundo Plato

Wellington de carrilleras y setas de temporada

Postre

Pastel de Bailys
Café y licores

Menú 4

Primer Plato

Tomate rosa relleno de burrata, lascas de cecina y
trufa

Segundo Plato

Lubina asada en verdejo con tallarines de sepia y
crema de puerros ahumada

Postre

Chocoblanco de frambuesas y su macarón
Café y licores

Menú 5

Primer Plato

Ensalada de rape y gamba con
vinagreta de fruta de la pasión y
balsámico

Segundo plato

Taco de solomillo con gratén de patata

Postre

Mousse de gin tonic y cítricos
Café y licores

Bodega

Vino tinto Viña del Oja Reserva
Vino blanco Marqués de Riscal

Bodega Menús 3 y 4

Vino tinto Crianza Rioja Martínez Lacuesta
Vino blanco verdejo Martínez Lacuesta

7. Bebida



7. Bebida

COPA BIENVENIDA

30 minutos

SNACKS EN MESA

Palitos de tomate y albahaca
Galletitas de arroz con toque cajún
Happy balls de cacahuete
Chips de verduras

BEBIDAS

Vino tinto Rioja Crianza
Vino blanco Rueda
Refrescos
Cerveza

(Cava si se solicita)

¡IMPORTANTE!

Sólo podrá contratarse con otro servicio
(anterior o posterior)
El precio incluye gastos generales
Mínimo de 60 pax por servicio.



BARRA LIBRE

POR HORAS

COMBINADOS
PRIMERAS MARCAS

COCTELERÍA

Combinados primeras marcas
Daikiri tradicional y de fresa
Mojito tradicional y de fresa
Gin Tonics

BARRA LIBRE PREMIUM

Citadelle, Gin Mare, Brokmans,
Zacapa, Cacique 500,
Vodka Ciroc, Johnnie Walker etiqueta
negra...

8. Condiciones



8. Condiciones

DATOS DEL EVENTO

Cliente:
Número de comensales:
Lugar:
Día y hora:

LOS PRECIOS INCLUYEN

Personal necesario según servicio:
supervisión, cocineros y camareros
Transporte
Mobiliario y mantelería (varios colores a elegir)
Menaje y cristalería
Adaptación a necesidades por alergias y restricciones alimenticias en cada menú
Maquinaria necesaria para la elaboración de los servicios

LOS PRECIOS NO INCLUYEN

I.V.A.
Personal y transporte para menos de 60 comensales (consultar precios)
El coste del personal si se sobrepasan 2 horas entre 2 servicios
Taburetes
El montaje previo y/o desmontaje posterior del evento diferentes a nuestros tiempos establecidos de servicio.
Cualquier otro servicio no incluido en esta propuesta

NECESIDADES A FACILITAR POR EL CLIENTE/ESPACIO

Espacio para terminar de emplatar
Potencia eléctrica necesaria para terminar la comida

CONDICIONES DE FACTURACIÓN

El 70% del importe total se pagará en el momento de la aceptación del presupuesto, **con un mínimo de 72 horas** antes de la fecha del evento.

El 30% restante se abonará al día siguiente de la celebración del evento, incluyendo posibles aumentos de comensales o cambios de último momento.

Si hubiera una reducción en el número de comensales en las 48h anteriores al evento, se cobrará el número pactado con anterioridad.

Para servicios de importes inferiores a 1.500€ (sin IVA) se pagará el 100% a la aceptación de este presupuesto con un mínimo de 48h de antelación.

Si no se respetaran estas condiciones de pago, el evento será cancelado y Artigot valorará una posible penalización por los inconvenientes ocasionados

NOTA IMPORTANTE: si el evento requiere de un número de orden de pedido o de compra, se tendrá que facilitar a la confirmación del evento para no demorar el pago y general incidencias en el departamento de facturación.

CONDICIONES DE CANCELACIÓN

Si se produce el primer pago y se cancela el evento antes de las 72 horas previas al servicio, se devolverá el 50% del importe pagado.

Si se cancela el evento 48 horas antes del servicio, no se devolverá el importe abonado con anterioridad.



Contacto

¿HABLAMOS?

☎ 91 000 78 33

✉ contacto@artigotcatering.com

📍 Av Fermina Sevillano 3, 28022 Madrid

SÍGUENOS EN



Información básica sobre protección de datos responsable:

☎ 91 000 78 33

Finalidad principal: Gestionar e informar sobre la potencial relación comercial/profesional.

Derechos e información adicional: Si desea ejercer cualquiera de los derechos reconocidos en materia de protección de datos o solicitar información adicional sobre el tratamiento diríjase a www.artigotcatering.com o escribiendo al correo electrónico contacto@artigotcatering.com.

¡Muchas gracias!

ARTIGOT
CATERING