



ARTIGOT

CATERING

Celebraciones 2026

Índice

1. Algo sobre nosotros
2. Cócteles
3. Buffets
4. Menús
5. Menú infantil
6. 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 Evento social

Somos gran empresa desde 2023 y en 2024 facturamos 9 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

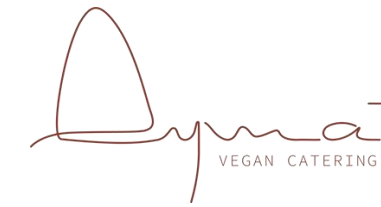
Somos apasionados en nuestro trabajo

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. Cóctel
3. Buffet



CÓCTEL ESPECIAL (90 min)

Snacks en mesa

Copita de gazpacho de fresas con
parmesano y aceite de hierbabuena
Jamón y lomo ibéricos con picos de Jerez
Tabla de quesos (manchego, oveja, al
romero, al pesto verde, parmesano,
ahumado...) con panes de especies, orejones,
nueces y uvas

Fríos

Gilda de anchoa
Niguri frito de atún rojo y soja
Bombón de foie con avellana garrapiñada y
maracuyá
Anchoa con crema de mantequilla ahumada
sobre pan de brioche
Ceviche de gambas y maracuyá sobre lima
Taco de salmón marinado con muselina de
chili, cítricos y sal negra
Panacota de Idiazabal con cremoso de
membrillo

Calientes

Latita de Risotto de hongos y gambas
Croquetas melosas de jamón ibérico
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

Postres

Petit fours
Brocheta de fruta de temporada

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

2. Cócteles



Nota: posibilidad de ampliación con Platos de Refuerzo

CÓCTEL SUPREME (120 min)

Snacks en mesa

Copita de gazpacho de mango
Jamón ibérico con gressinis
Tabla de quesos (manchego, oveja, al romero, al pesto
verde, parmesano, Idiazábal, Brie trufado, Gouda...) con
panes de especies, nueces, orejones, frambuesas y
uvas
Tabla de sushi variado con pipetas de soja

Fríos

Aceituna líquida con sardina ahumada
Anchoa con crema de mantequilla ahumada sobre pan
de brioche
Ceviche de gambas y maracuyá sobre lima
Milhojas de foie con coulis de frambuesa
Conos de sobrasada ibérica con cebolla caramelizada
e hilos de chili
Tartar de solomillo de vaca

Calientes

Latita de Risotto de hongos y gambas
Pastela marroquí de pollo y verduras
Croqueta de cigala y piquillo
Gyoza de lechal y verduras
Pulpo con parmentier de patata, esferas de aceite y
pimentón de la Vera
Mini hamburguesitas de solomillo con mayonesa de
mostaza suave

Postres

Petit fours, bombones
Mini tarta de queso
Brocheta de fruta de temporada

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

ARTIGOT
CATERING

2. Cócteles

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



MIX CÓCTEL-ESTACIONES (de pie, mesas de apoyo)

Estación de Ibéricos y Quesos

Jamón ibérico al corte (con cortador de jamón 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 especies, orejones, nueces y uvas

Estación de Repostería salada

Bombón de foie con avellana garrapiñada y maracuyá

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

Estación "healthy"

Gazpacho de fresas

Crema de melón y menta

Coca de verduras asadas con pesto cremoso

Mini pita de verduras al wok

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

Estación platos calientes (en chaffing dishes) A ELEGIR 2

Fideguá con secreto y setas

Salmón con verduras en salsa kabayaki

Carrillera de ternera al Oporto y crema de patata

Pollo al curry con arroz basmati

Estación de postres

Petit fours

Mini tarta de queso

Brochetas de frutas

Bebidas

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

3. Buffets

Cóctel pasado

Pastela marroquí de pollo y verduras

Croquetas melosas de jamón ibérico

Gyoza de pato y Boletus con salsa de ciruelas y soja

Mini hamburguesitas de solomillo con mayonesa de mostaza suave



4. Menús



4. Menús

CÓCTEL DE BIENVENIDA (Opcional)

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

Pastela marroquí de pollo y verduras

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

4. Menús

Menú 1

Primer Plato

Gazpacho de fresas con helado de aceite de oliva
Ó
Crema fría de almendras con daditos de atún rojo
macerado en miso

Segundo Plato

Besugo en caldo corto y su guarnición de setas
Ó
Carrilleras de ternera confitadas a baja temperatura
con pastel de patata y hongos

Postre

Tarta semilíquida de queso
Ó
Milhojas de frambuesa, crema y nata

Café y licores

Bodega: Vino tinto Viña del Oja Reserva
Vino blanco Marqués de Riscal

Menú 2

Primer Plato

Ensalada de foie y jamón ibérico con vinagreta de mango
Ó
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
Ó
Taco de solomillo con pastel con patata panadera

Postre

Coulant de chocolate sobre crema de mango
Ó
Pastel de Baileys

Café y licores

Bodega Menú 2 y Mix

Vino tinto Crianza Rioja Martínez Lacuesta
Vino blanco verdejo Martínez Lacuesta

Menú MIX

Entrantes al centro de la mesa
(a compartir cada 4 personas)

Tabla de quesos (manchego, oveja, al romero, al
pesto verde, parmesano, ahumado...) con panes de
especias, nueces, orejones y uvas
Surtido de ibéricos con picos de Jerez
Ensalada de foie y jamón ibérico con vinagreta de
mango
Croquetas melosas de carabineros con salsa de
piquillos
Latita de Risotto con hongos y gambas

Plato Principal

Besugo en caldo corto y su guarnición de setas
Ó
Carrilleras de ternera confitadas a baja
temperatura con parmentier de patata
(ó Wellington de carrilleras y setas de temporada)

Postre

Coulant de chocolate sobre crema de mango
Ó
Tarta semilíquida de queso

Café y licores

5. Menú infantil



5. Menú infantil

Menú Infantil

(Dispuesto en mesa)

Queso en daditos
Surtido de ibéricos con picos de Jerez

Tortilla de patata
Empanada de atún casera

Quesadilla de York y queso
Mini Hamburguesas (2)
Mini hot dogs (2)
Croquetas de jamón (2)

Tarta de 3 chocolates

BEBIDAS

Refrescos
zumos, aguas

6. Condiciones



6. Condiciones

DATOS DEL EVENTO

Cliente:
Número de comensales: *MÍNIMO 30 ADULTOS*
Lugar:
Día y hora:

LOS PRECIOS INCLUYEN

30 minutos de copa de bienvenida
Personal necesario según servicio:
supervisión, cocineros y camareros
Transporte en Madrid capital
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 para menos de 30 ADULTOS (consultar precios)
Precio camarero que atiende barra de copas (alcohol y refrescos los pone el cliente): **36,00€/hora**
Transporte en la CAM: 60- 100€, dependiendo de la distancia
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 100% del importe total se pagará con un mínimo de 72 horas antes de la fecha del evento.

Si hubiera una reducción en el número de comensales en las 24h anteriores al evento, se cobrará el numero pactado con anterioridad.

Para servicios de importes inferiores a 1.500€ (sin IVA). Se pagará el 100% a la aceptación de este presupuesto.

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

📍 C/ 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