



ARTIGOT

CATERING

Lunchs 2026

Índice

1. Algo sobre nosotros
2. Coffees
3. Lunchs
4. 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 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

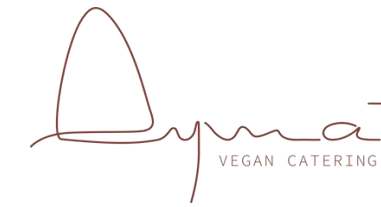
Somos apasionados en nuestro trabajo

Mimamos hasta el último detalle porque tu éxito es nuestro compromiso

1



2



3

crea__tastina 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



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

2. Coffees

COFFEE MIXTO (30 min)

Café, leche e infusiones
Zummo 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

COFFEE COMPLETO (40 min)

Café, leche e infusiones
Zummo 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

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

*Yogur con muesli y frutos rojos

* Zumos detox y enegéticos 250 ml:

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



3. Lunchs



¿QUÉ ES UN LUNCH?

Comida de trabajo, dispuesta en mesa.
Normalmente en las oficinas.
Duración máxima 60 minutos.
Buffet autoservicio.
Comida en frío y bebidas sin alcohol.
De pie (o apoyo en mesas del espacio/cliente)

Opciones:

- ❖ Camarero atendiendo a bebidas, reponiendo comida y recogiendo
- ❖ Cocinero para montar aperitivos más elaborados o calientes
- ❖ Opción entrega en cajas desechables (1 transporte)

LUNCH BÁSICO

Chapatita de jamón ibérico con
tomates y aceite
Inglesito vegetal con York
Inglesito de salmón y salsa tártara

Mini foccacia de roastbeef en
salsa de mostaza, lechuga y
tomate

Brocheta capresse
Mini ensaladilla rusa

Tortilla de patata
Empanada casera de atún
Croquetas de jabugo caseras

Petit fours

Bebidas: Refrescos, aguas
minerales, Zumos, cervezas

3. Lunch



LUNCH LIGHT

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

Chapatita de humus con rúcula y
pasas
Mini pita de verduras al wok

Inglesito vegetal con York
Inglesito de pavo y tomate

Brocheta Capresse
Mini ensalada mediterránea

Brocheta de frutas
Yogur con muesli y frutos rojos

Refrescos, aguas minerales
Zumos de frutas naturales (2)

3. Lunch



LUNCH ARTIGOT

Surtido de ibéricos con picos de Jerez
Tabla de quesos (manchego, oveja, al romero, al pesto) con panes de especias, nueces, orejones y uvas

Inglesito vegetal con York
Mini foccacia de mortadela italiana y burrata trufada

Brocheta capresse
Mini ensaladilla rusa

Tortilla de patata
Empanada casera de atún
Croquetas de jabugo caseras

Bombones
Petit fours

Refrescos, aguas minerales
Zumos, cervezas

LUNCH COMPLETO

BUFFET FRÍO

Surtido de ibéricos con picos de Jerez
Tabla de quesos (manchego, oveja, al romero, al pesto) con panes de especias, nueces, orejones y uvas

Mini Ensaladilla rusa
Mini ensalada César
Tortilla de patata
Empanada casera de atún
Inglesitos variados (2 uds/persona):
Pollo al curry, Vegetal con atún,
Lacón y queso Brie, Salmón y salsa tártara

BUFFET CALIENTE

Tortelli verde de ricota y espinacas con salsa de pomodoro con cherrys confitados (o Fagotini de pera y gongonzola con salsa pesto)

Dados de solomillo en salsa de hongos y patata panadera (o Carrilleras ternera al Oporto con crema de patata)

Petit fours
Bombones
Brochetas de frutas de temporada

BEBIDAS

Refrescos, aguas minerales
Zumos, cervezas,

Nota: el servicio de café supone un extra de 2,00€/persona

4. Condiciones



7. Condiciones

DATOS DEL EVENTO

Cliente:
Número de comensales: *MÁXIMO 30*
Lugar:
Día y hora:

LOS PRECIOS INCLUYEN

Mobiliario de apoyo para la comida y
mantelería (varios colores a elegir)
Menaje y cristalería
Adaptación a necesidades por alergias y
restricciones alimenticias en cada menú
Bebidas por persona: 2

LOS PRECIOS NO INCLUYEN

I.V.A.
Camarero (obligatorio para más de 10
personas y siempre en el Lunch Completo)
y transporte: **190,00€**
SERVICIO CON CAMARERO MÁXIMO 60 MIN

*Nota: LOS PEDIDOS PARA MENOS DE 10
PERSONAS SERÁN SIEMPRE EN MATERIAL
DESECHABLE*

Transporte: Entrega pedidos en desechable
en Madrid capital: **65,00€** y en la CAM :
95,00€ (+21% IVA)
Botella de vino para menos de 25 personas:
15,00€/unidad
Cualquier otro servicio no incluido en esta
propuesta

NECESIDADES A FACILITAR POR EL
CLIENTE/ESPACIO

Espacio para montar el lunch

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 de último
momento.

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

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

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