

A woman with blonde hair, wearing a dark blue blazer, is holding a black tray filled with appetizers. The appetizers are small, round, yellowish-brown items on wooden skewers, possibly olives or cheese balls. The background is a bright green, out-of-focus field. A white circular logo is overlaid on the image, containing the text 'óna catering'.

óna
catering



Chef a
domicilio

¿Cómo funciona nuestro servicio?

Os proponemos una selección de platos tradicionales hechos por nuestros chefs y primando el criterio de KM0.

Podemos hacer solo la entrega en envases a domicilio

o

Encargarnos de calentar, servir la cena y dejarlo todo limpio.

Todos nuestros platos se preparan en una cocina profesional con licencia para comidas preparadas y siguiendo todas las normas de seguridad e higiene en su preparación y transporte.

erika@ona.catering

635705083



MAITE PARTIDO

Nuestra chef se encarga de calentar y emplatar el menú en su domicilio

Emplatamos y calentamos la comida.



6 años de experiencia en el
Restaurante Kokotxa
galardonado con una estrella Michelin
y dos Soles Repsol y jefa de cocina de
diversos restaurantes como La Muralla
o el restaurante Urepel de Donostia.
En 2014 crea su propio catering ONA.

óna

SERVIMOS LA MESA

Un camarero uniformado y debidamente protegido se encargará de servir los entrantes y el plato principal

Podemos incluir en el servicio la mantelería, vajilla y la cristalería si lo necesita

Servimos los
entrantes

y el plato
principal



LIMPIAMOS LA COCINA Y NOS MARCHAMOS

Os dejamos para que disfrutéis de la velada y la seguridad de vuestro hogar

*Lo dejamos todo
como estaba.*



óna

MENÚ PLATOS A DOMICILIO

APERITIVOS (POR RACIÓN DE 4 PERSONAS)

Foie gras mi-cuit artesanal con tostadas de pan casero

Jamón ibérico al plato

Pimientos asados a la leña con bonito del norte

Crujiente de langostinos

Croquetas variadas

Pimientos rellenos de ajoarriero

Salmón marinado artesanal

CARNES Y PESCADOS POR RACIÓN

Merluza con crema de langostino

Bacalao al pil pil o con piperrada

Carrillera ibérica, escalibada de verduras y crema de patata trufada

Solomillo con patatas salteadas y su jugo

CARNES ASADAS POR PIEZA

Cabrito asado 6 raciones 80€

Cochinillo asado y su jugo 90€ pieza

Acompañamiento: Patatas salteadas o verduras



MENÚ 1

APERITIVOS

Langostino crujiente

Ensalada de pimientos asados con bonito

Croquetas variadas

Jamón ibérico

PLATO PRINCIPAL

Merluza con langostinos

y

Solomillo de ternera con puré trufado y hongos

POSTRE

Pastelitos variados caseros

Precio por persona

MENÚ COMPLETO: 60€ + 10%IVA

Vajilla, cubertería y cristalería: 6€/persona

Servicio de camarero: 35€/camarero/hora



MENÚ ESPECIAL

APERITIVOS

Langostino crujiente

Croquetas variadas

Foie Mi-cuit artesano 100%pato

Pimientos asados a la leña

PLATO PRINCIPAL 1

Rape con almejas

PLATO PRINCIPAL 2

Brocheta de chuleta de vaca con patatas confitadas

POSTRE

Plato de quesos

Degustación de postres

Precio por persona

MENÚ COMPLETO: 75€ + 10%IVA

Vajilla, cubertería y cristalería: 6€/persona

Servicio de camarero: 35€/camarero/hora



MENÚ DEGUSTACIÓN

Langostino crujiente

Salmón ahumado al momento

Croquetas variadas

Foie mi-cuit artesano 100% pato con confitura de piquillos

Ravioli de hongos con crema de cebolla al Somontano

Bacalao confitado

Solomillo con hongos y puré trufado

Degustación de postres y quesos

Precio por persona

MENÚ COMPLETO: 105€ + 10%IVA

Vajilla, cubertería y cristalería: 6€/persona

Servicio de camarero: 35€/camarero/hora



MENÚ NIÑOS

APERITIVO

Croquetas de jamón
langostino crujiente

PLATO 1

Solomillo con patatas

o

Macarrones con tomate

POSTRE

Mismo postre que los adultos

Precio por persona: 35€

+ 10% IVA NO INCLUIDO

Vajilla, cubertería y cristalería:

6€/persona



A person wearing a dark blue uniform with a name tag and a shoulder strap is holding a black tray filled with several skewers of appetizers, likely fried shrimp or similar seafood. The person is standing in a lush green field with yellow flowers. The text is overlaid on the image, flanked by two vertical white bars.

NUESTRA
ÚNICA MISIÓN
"CUIDARTE"



SOLICITA UN PRESUPUESTO PERSONALIZADO

Erika Beitia
erika@ona.catering
+34 635 70 50 83
www.ona.catering

SÍGUENOS EN:



onacatering



ONA