

A woman with long hair, wearing a dark blue blazer, is holding a black tray filled with appetizers. The background is a bright green field. A white circular logo is overlaid on the image.

óna  
catering



## MAITE PARTIDO

Chef autodidacta, de gran sensibilidad y gusto por la excelencia, se ha forjado una carrera profesional participando en múltiples concursos gastronómicos, hasta ser seleccionada entre los 5 mejores chefs del año 2006, junto al Chef Asier Abal.

Los 6 años de dedicación al Restaurante Kokotxa galardonado con una estrella Michelin y dos Soles Repsol, le llevaron a afrontar el reto de dirigir la cocina del Restaurante La Muralla y liderar la reapertura del emblemático Urepel. Actualmente compagina su dedicación profesional entre ONA Catering y diversos asesoramientos gastronómicos.





## *Cóctel de cortesía*

### Cóctel

5 piezas de cóctel a elegir entre los bocaditos

fríos y calientes

+

1 brochetas calientes

+

### Postre

Degustación de pastelitos variados

+

Servicio de camarero incluido

Servicio de manipulador de alimentos

Vajilla y cristalería necesaria

Precio: 35€/persona

Coste de Desplazamiento: 60€

### *BODEGA*

Agua y refrescos.

----

Keler

----

Tinto Bonazuria, Blanco Bonazuria  
y

Cava Evolución

5€/persona

Ponemos a su disposición una  
selección muy completa de vinos y  
espumosos para elegir



# Cóctel largo

## Cóctel

7 piezas de cóctel a elegir entre los bocaditos  
fríos y calientes

+

2 brochetas calientes

+

## Postre

Degustación de pastelitos variados

## Bebidas

+

Servicio de camarero incluido

Servicio de manipulador de alimentos

Vajilla y cristalería necesaria

Precio: 45€/persona

Coste de Desplazamiento: 60€

## BODEGA

Agua y refrescos.

----

Keler

----

Tinto Bonazuria, Blanco Bonazuria

y

Cava Evolución

Ponemos a su disposición una  
selección muy completa de vinos y  
espumosos para elegir



# *Cóctel premium*

## **Cóctel**

9 piezas de cóctel a elegir entre los bocaditos

fríos y calientes

+

2 brochetas calientes

+

## **Postre**

Degustación de pastelitos variados

## **Bebidas**

+

Servicio de camarero incluido

Servicio de manipulador de alimentos

Vajilla y cristalería necesaria

Precio: 55€/persona

Coste de Desplazamiento: 60€

## **BODEGA**

Agua y refrescos.

----

Keler

----

Tinto Bonazuria, Blanco Bonazuria

y

Cava Evolución

Ponemos a su disposición una  
selección muy completa de vinos y  
espumosos para elegir

# Ó

## *PINTXOS A ELEGIR*

Tartaleta de hongos

Brocheta de queso, tomate y albahaca

Croquetas de bacalao, hongos, jamón o txipis.

Tabla de quesos variados

Tabla de embutidos

Gazpacho o salmorejo

Langostino crujiente

Gilda

Bocadito de foie micuit artesano

Tartar de salmón ahumado en directo

Hojaldre de txistorra

Tartár de dorada con emulsión de limón

Vasito de ceviche

Jamón ibérico al plato

Merluza en tempura



### **Brochetas calientes:**

Brocheta de rape

Brocheta de solomillo con salsa de trufa

Brocheta de chuleta

Brocheta de langostinos



## *DATOS DEL SERVICIO*

10%de IVA no incluido  
Chef y ayudante incluido  
Personal de habla española, francesa e inglesa si  
fuere necesario.

---

## *CONDICIONES DE PAGO*

El 70% antes del evento  
El 30% el mismo día del evento



A woman with blonde hair, wearing a dark blue uniform jacket and a black shoulder bag, stands in a lush green field. She is holding a black tray filled with several appetizers, including skewers of small round items and other bite-sized foods. The background is a soft-focus green field with small yellow flowers. The text is overlaid in the center of 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