

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, arranged in a row. 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



MAITE PARTIDO

Chef autodidacta, de gran sensibilidad y gusto por la excelencia.

Empezó a destacar muy pronto al ser seleccionada entre los 5 mejores chefs de España en el año 2006.

6 años trabajando y aprendiendo junto al Chef Dani López en el 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 entre otros.

Actualmente se dedica en exclusiva a dirigir ONA Catering desde sus cocinas junto a Erika Beitia en Sala.



Catálogo
Coffee Break



Coffee Break

Té, café, leche, infusiones y agua

Mini bollería variada

Napolitana de crema

Napolitana de chocolate

Croissant

+

Vajilla y cristalería

+

Servicio de montaje

Opciones a añadir:

Montadito de jamón ibérico

Fruta variada





**Cóctel corto y
largo**



Cóctel corto

Cóctel

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

+

1 brochetas calientes

+

Postre

Degustación de pastelitos variados

Duración del servicio: 1,5H

BODEGA

Agua y refrescos.

Cerveza Keler

Tinto Bonazuria, Blanco Bonazuria

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

CAMARERO

Servicio de camareros, opcional



Cóctel largo

Cóctel

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

+

2 brochetas calientes

+

Postre

Degustación de pastelitos variados

Duración del servicio: 2H

BODEGA

Agua y refrescos.

Cerveza Keler

Tinto Bonazuria, Blanco Bonazuria

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

CAMARERO

Servicio de camareros, opcional



PINTXOS A ELEGIR

Brocheta de queso, tomate y albahaca

Croquetas de bacalao, hongos, jamón o txipis

Gazpacho o salmorejo

Salmorejo de sandia

Langostino crujiente

Gilda

Bocadito de foie micuit artesano

Cucharita de salmón marinado con mahonesa al
wasabi

Hojaldre de txistorra

Ceviche de langostino con aguacate

Cucharita de pimientos asados a la leña con ventresca

Brocheta de langostinos con vinagreta

Ravioli artesano de espinacas con salsa tártara

Ravioli artesano de txangurro con salsa de cebolla al

Somontano

Ravioli de cochinillo son salsa trufada



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

Personal profesional con uniforme de la casa.

Personal de habla española, francesa e inglesa si fuere necesario.

Todos nuestros menús están realizados con producto de primera calidad y de forma artesanal.

Además, nos esforzamos por crear menús de temporada con proveedores de kilometro 0.

En Ona queremos poner en valor nuestra gastronomía, por lo que si deseas aportar las bebidas de tu evento no aplicaremos ningún coste al descorche.

CONDICIONES DE PAGO

60% un mes antes del evento

40% restante 7 días antes del evento con el número final de invitados



A woman with blonde hair, wearing a dark blue uniform with a shoulder strap, stands in a lush green field. She is holding a black tray filled with several skewers of appetizers, likely small fried items on sticks. The background is a soft-focus green field. 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