



óna
catering



Ó



¿QUÉ INCLUYE NUESTRA PROPUESTA?

UNA PROPUESTA GASTRONÓMICA DE CALIDAD

La chef Maite Partido es la responsable de crear y ejecutar nuestros platos. Maite lleva 25 años poniendo en práctica su pasión por la gastronomía. Tras trabajar con algunos de los chefs más reconocidos de nuestro país, como Arzak, Martín Berasategi o Dani López, se puso al frente de algunos de los restaurantes más emblemáticos de la ciudad. Actualmente es propietaria y gerente de Ona Catering.

PERSONAL CUALIFICADO Y UNIFORMADO

Disponemos de personal multilingüe, cocteleros y baristas profesionales.

TODO LO NECESARIO PARA PREPARAR Y SERVIR NUESTROS PLATOS

Nos encargamos de transportar in situ hornos, freidoras, planchas y mobiliario para acondicionar nuestra zona de trabajo. Bandejas para servir nuestros canapés en sintonía con el estilo del evento.

BARRA DE BEBIDAS COMPLETA

Instalamos diferentes tipos de puntos de bebidas, barras de coctelería, champaneras, cubiteras, cristalería, servilletas, abridores, hielo, etc. Además, ponemos a vuestra disposición diferentes modelos de barras.

MOBILIARIO

Ponemos a su disposición un catálogo muy extenso con diferentes modelos que permitirán personalizar su evento al detalle.



COFFEE BREAK

Té, café, leche, infusiones y agua

Mini bollería variada

Napolitana de crema
Napolitana de chocolate
Croissant

+

Vajilla y cristalería

+

Servicio de montaje

Otras opciones:

Montadito de jamón ibérico
Fruta variada





CÓCTEL CORTO

MENU

5 pintxos a elegir entre bocaditos fríos y calientes

+

1 brocheta caliente

+

Postre

Degustación de pastelitos

BODEGA

Vino, cerveza, refrescos y agua. Cristalería.
 Todo lo necesario para enfriar bebidas.

CÓCTEL LARGO

MENU

7 pintxos a elegir entre bocaditos fríos y calientes

+

2 brocheta caliente

+

Postre

Degustación de pastelitos

BODEGA

Vino, cerveza, refrescos y agua. Cristalería.
Todo lo necesario para enfriar bebidas.



ó

na



PINTXOS A ELEGIR

Croquetas de bacalao, hongos, jamón o txipis

Gazpacho o salmorejo

Langostino crujiente

Gilda

Bocadito de foie micuit artesano

Cucharita de salmón marinado con mahonesa al wasabi

Hojaldre de txistorra

Brocheta de queso, tomate y albahaca

Tartár de dorada con emulsión de limón

Tartaleta de hongos y foie fresco

Cucharita de pimientos asados a la leña con ventresca

Brocheta de langostinos con vinagreta

Ravioli artesano de txangurro con salsa de cebolla al Somontano

Ravioli artesano de carrillera con salsa trufada

Ceviche de corvina y mango

Ravioli artesano de espinacas con salsa de queso

Crema de calabaza al cardamomo

Mini bol de cochinillo con crema de castañas

Tostadita de pulpo con parmentier de patata al pimentón



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 kilómetro 0.*

CONDICIONES DE PAGO

*60% para la reserva del evento
40% restante 7 días antes del evento con el
número final de invitados*





NUESTRA
ÚNICA MISIÓN
- CUIDARTE -