

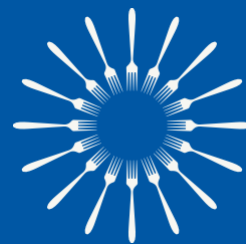


laSal

CATERING

—
CARTA 2026
—

NUESTROS SERVICIOS DE cATERINg



laSal
CATERING

GRUPOS

Ya sea para eventos corporativos, bodas, reuniones familiares o celebraciones con amigos, nuestros servicios de catering están diseñados según tus necesidades. Ofrecemos una amplia gama de opciones de menú que se adaptan a diferentes gustos y presupuestos sin comprometer la calidad.

Permítenos crear una experiencia culinaria única y personalizada para tu día especial.

CATERING A DOMICILIO

Experimenta el lujo de nuestros servicios de catering en la comodidad de tu propio espacio. Ya sea en villas, residencias privadas u otros lugares, llevamos los sabores del Mediterráneo hasta tu puerta.

DESAYUNOS

DESAYUNO MEDITERRÁNEO

Café & té

Zumo de naranja

Croissant de mantequilla

Croissant de chocolate

Precio 20,00 €

SNack La SaL

Grissini con tapenade
de kalamata

Tzatziki con pan cristal

Hummus con crudites

Guacamole casero con chips
de maiz azul

Focaccia de espinacas
y queso feta

Falafel con salsa tahini

Precio 25,00 €

DESAYUNO LA SAL

Café & té zumos variados
(3 variedades)

Mini-croissant de mantequilla

Mini-croissant de chocolate

Selección mermeladas
(2 variedades)

Sandwich de roast-beef

Sandwich de pavo

Tosta con aguamate

Fruta fresca cortada
de temporada

Tarta de zanahoria

Precio 26,00 €



TABLAS DE EMBUTIDOS Y QUESOS

SURTIDO EMBUTIDOS Y QUESOS

Cesta de pan fresco

Grissini

Al-oli casero

Tomate con aove

Ensalada de tomate

Ensalada verde italiana
con zucchini, espárragos,
espinacas y nueces

Jamón ibérico

Salchichón casero

Chorizo casero

Lomo embuchado

Queso mahones (semicurado)

Queso mahones (curado)

Precio 30,00 €

SURTIDOS IBÉRICOS PREMIUM

Cesta de pan fresco

Grissini

Al-oli casero

Tomate con aove

Ensalada de tomate

Ensalada verde italiana
con zucchini espárragos,
espinacas y nueces

Jamón ibérico de bellota

Lomo ibérico de bellota

Salchichón ibérico de bellota

Queso mahones artesano

Queso manchego

Fruta fresca

Precio 35,00 €

BUFFETS A BORDO

BUFFET LA SAL

Cesta de pan fresco

Al-oli casero

Guacamole con chips

Samosas rellenas de vegetales
al curry

Ensalada fresca de tomate
y sandia

Ensalada de pasta griega
con tomate cherry, pepino
y olivas

Wrap vegetariano

Mini-burguer de ternera

Piadina de jamón, rúcula
y queso

Brocheta de pollo tikka masala

Brownie de chocolate

Precio 45,00 €

BUFFET EJECUTIVO LA SAL

Cesta de pan fresco

Al-oli casero

Bastones de focaccia con pesto

Guacamole con chips

Samosas rellenas
de vegetales al curry

Ensalada de boniato asado,
rúcula, quinoa, feta y nueces

Ensalada remolacha,
espinacas y naranja

Wrap de salmón ahumado

Falafel con salsa tahini

Mini-burger de ternera

Piadina de jamón, rúcula y queso

Brocheta de pollo tikka masala

Mini-creme brulee con
frutos rojos y tarta de zanahoria

Precio 52,00 €

GOURMET LA SAL

Cesta de pan fresco

Al-oli casero

Croquetas de pollo al curry

Pincho de langostino crujiente

Hummus casero con crudites

Poke bowl con salmón
marinado y wakame

Ensalada clasica de tomate,
pepino y queso feta

Ensalada quinoa, garbanzos
y aguacate

Costillejas de cerdo a la BBQ

Tacos de cerdo desmigado
con chipotle y lima

Focaccia de roast-beef y rúcula

Tarta crumble de manzana

Mini cheese cake de piña
caramelizada

Precio 55,00 €

MENÚ ASIÁTICO

Gyozas vegetarianas
con salsa teriyaky

Tempura de verduras

Poke bowl con salmón
marinado y wakame

Tartar de salmón

Tartar de atún

Rolls varios (6 unidades)

Sushi variado (6 unidades)

Mini mousse de maracuya

Precio 60,00 €



MENÚ ESPECIAL LA SAL

Cesta de pan fresco

Al-oli casero

Guacamole con chips

Croquetas de pollo al curry

Hummus casero con crudites

Cevique fresco de corvina

Poke bowl con salmón
marinado y wakame

Ensalada verde vegetariana

Ensalada de espinacas
con remolacha

Ensalada clasica de tomate,
pepino y queso feta

Ensalada quinoa,
garbanzos y aguacate

Brocheta de gambas

Piadina con jamón

Piadina vegetariana

Costillejas de cerdo a la BBQ

Tacos de cerdo desmigado
con chipotle y lima

Fruta fresca

Brownie de chocolate

Crumble de manzana

Mini cheese cake de piña
caramelizada

Precio 65,00 €



PAELLAS LA SAL

PAELLA MIXTA CIEGA / PAELLA VEGETARIANA

Cesta de pan fresco

Al-oli casero

Olivas marinadas

Coca de trampó

Canape de brandada
de bacalao con ali-oli

Pincho de tortilla
de patatas con gambas

Tabla de jamón y queso
con uvas y galletas

Mix de croquetas caseras

Paella a elegir

Gató de almendra
con helado de vainilla

Fruta fresca cortada
de temporada

Precio 65,00 €

PAELLA CIEGA DE MARISCO

Disponible bajo pedido previo

Cesta de pan fresco

Al-oli casero

Olivas marinadas

Coca de trampó

Canape de brandada
de bacalao con ali-oli

Pincho de tortilla
de patatas con gambas

Tabla de jamón y queso
con uvas y galletas

Mix de croquetas caseras

Gató de almendra
con helado de vainilla

Fruta fresca cortada
de temporada

Precio 68,00 €

*Suplemento montaje de paella — 75 €
Aplicable a cualquier modalidad de paella*

BARBACOAS LA SAL

PARRILLADA LA SAL

Cesta de pan fresco Ali-
oli casero

Coca de cebolla caramelizada
con queso de cabra

Ensalada coleslaw

Ensalada de patata

Ensalada de espinaca, remolacha
y queso feta

Picaña brasileña de ternera angus

Filete de suprema de pollo
con romero y limón

Salchichas criollas caseras

Brownie de chocolate

Fruta fresca cortada de
temporada

Precio 72,00 €

PARRILLADA PREMIUM LA SAL

Cesta de pan fresco

Ali-oli casero

Coca de cebolla caramelizada
con queso de cabra

Ensalada coleslaw

Ensalada de patata

Ensalada de tomate

Chuletón de ternera gallega

Rib eye de ternera gallega

Filete de rodaballo
con limón y romero

Mini vasito de tarta de queso
con piña caramelizada

Fruta fresca cortada
de temporada

Precio 94,50 €

*Suplemento montaje y transporte de barbacoa — 250€
A partir de 40 personas sujeto a disponibilidad*

SERVICIOS EXTRAS

Grupo menores de 45 pax,
llevan un suplemento de 150€.

Si un grupo selecciona dos
menus diferentes de menos
de 45 personas lleva suplemento
de 200 €, en caso de elegir
3 menus diferentes el suplemento
será de 250 €.

Menús por debajo de 16 €,
no llevan personal de servicio.

A partir de 50 pax, ha de
añadirse una persona de soporte

extra de servicio, cuyo coste
será de 192,50 € por medio día
y 385 €, por el día completo
(válido para todos los menús
exceptuando los de que, incluyen
su propio menaje y staff).

A partir de 100 pax, ha de
añadirse dos personas de soporte
extra de servicio, cuyo coste será
de 385€ por medio día y 770 €,
por el día completo (válido para
todos los menús exceptuando
los de que, incluyen su propio
menaje y staff).



CONDICIONES

RESERVAS Y PAGOS

La oferta presentada esta basada en los precios actuales.

Catering La Sal se reserva el derecho de modificar los contenidos de la misma.

Todos los precios contemplados en este dossier incluyen IVA.

Todos nuestros presupuestos estás sujetos a la confirmación de disponibilidad de equipos operacionales en el momento de reserva en firme del servicio.

Se solicitará una reserva del 50% del importe del total +el 10% de IVA el resto de la factura 1 semana antes de la realizacion del evento junto a la confirmación del numero final de invitados.

Por normativa sanitaria no se servirá comida o bebida fuera del servicio contratado.

POLÍTICA DE cANcELAcIÓN

En La Sal Catering, trabajamos arduamente para garantizar que cada evento sea un éxito. Sin embargo, debido a la planificación y recursos involucrados, hemos establecido la siguiente política de cancelación:

1. Plazos de Cancelación

- Cancelaciones con más de 60 días de antelación al evento:
No se devolverá el depósito inicial, que no es reembolsable. También se ofrecerá la opción de reagendar el evento sin coste adicional, sujeto a disponibilidad.
- Cancelaciones con menos de 60 días de antelación al evento:
Deberá abonarse el 100% del importe total del evento, ya que en este plazo los insumos, personal y planificación suelen estar comprometidos.

2. Cambios de Fecha

- Los cambios de fecha del evento deberán solicitarse con al menos 60 días de antelación y estarán sujetos a disponibilidad.
- Si el cambio implica costos adicionales (como la compra de nuevos insumos o personal adicional), estos serán facturados al cliente.

3. Cancelaciones por Fuerza Mayor

- En caso de circunstancias extraordinarias ajenas al cliente o a La Sal Catering (restricciones sanitarias, desastres naturales, etc.),

trabajaremos para ofrecer una solución justa. Esto puede incluir la posibilidad de reagendar el evento o evaluar un reembolso parcial, según las circunstancias.

4. Notificación de Cancelación

- Todas las cancelaciones o solicitudes de cambio deben realizarse por escrito al correo electrónico indicado en el contrato. La fecha de recepción de la notificación será la que determine el plazo aplicable.

5. Depósito Inicial y Pagos

- El depósito inicial abonado en el momento de la reserva no es reembolsable.

6. Otros Términos

- En caso de cancelación parcial (reducción del número de asistentes o eliminación de servicios contratados), se evaluará el impacto en los costos ya realizados, y se aplicarán los términos correspondientes.
- Cualquier excepción a esta política deberá ser aprobada por escrito por un representante autorizado de La Sal Catering.

OPCIONES DE BEBIDA:

BARRA LIBRE (Mínimo 3 horas)

1) **NO ALCOHOL** (Refrescos y agua) 6 euros por persona por hora

2) **CON ALCOHOL** (Vino, cerveza, refrescos y agua)

BARRA LIBRE ESTÁNDAR - 8 euros x persona y hora (mínimo 3 horas)

* Vino tinto: Flipado Rosado Pálido joven (D.O Rioja)

* Blanco: Palacio de Viveros D.O Rueda

* Rosado: Marqués de Cáceres Excellens Rosé D.O La Rioja

* Cerveza: Estrella Galicia

* Refrescos y agua

BARRA LIBRE PREMIUM - 15 euros x persona y hora (mínimo 3 horas)

- Vino blanco Albariño D.O Rías Baixas – Albariño Marieta

- Vino tinto D.O Ribera del Duero – Emilio Moro

- Vino Rosado - D.O Provenza - Miraval

- Torrellón Brut reserva - Vino blanco espumoso D.O. Corpinnat

- Cerveza: Estrella Galicia

- Refrescos y agua

IMPORTANTE: Solo se puede optar por la barra libre si se pide comida o aperitivo.

Aperitivo: Patatas fritas, galletas saladas, aceitunas y frutos secos. Precio: 5 euros por persona.