



DE CUATRO
CATERING

COMUNIONES 2026



#FOODBOX

Nuestras bandejas listas para consumir

Tabla de embutidos ibéricos (paletilla, lomo, salchichón y chorizo).
Tabla de quesos con dulce de membrillo.
Wraps de pavo y edam con mostaza y cebolla krispy.
Empanadillas variadas.
Mini pitas de cochinita pibil.
Hummus libanés con pan de semillas.
Mini Bagels de salmón con crema de queso y pepino.
Gazpacho andaluz.
Miniquiche de puerro y bacon.
Croquetas caseras.
Pulguita roastbeef con rúcula.

Cremoso de cheese cake.
Brownie.

Servicio de bebidas 3 consumiciones por persona.

Precio **32,00 €/comensal**.
Transporte **47,00 €**.
I.V.A no incluido.

#FOODBOXINFANTIL

Snacks variados.
Croquetas Decuatro.
Croisant de jamón y queso.
Fingers de pollo con ketchup.
Minipizza.
Mini Burger.

Helado / polo.
Bolsa de chuches.

Refrescos.
Precio **22,00 €/niño**.
I.V.A no incluido.

#EXTRAS

Servicio camarero.	135,00 €/4h
Hora extra p/camarero.	25,00 €/hora
Refrescos / cerveza.	1,90 €/ud
Botella vino Rioja / Rueda Cza.	18,00 €/ud
Servicio barra de bebidas.	9,50 €/p.p
Servicio de cafés.	3,95 €/p.p
Servicio de copas.	8,00 €/ud
Tarta personalizada.	Desde 95,00 €





#KOTRCÓCTEL

Nuestro cóctel

Paletilla de ibérico con picos & grissinis.

Tabla de quesos internacionales con uva y frutos secos.

Dip de guacamole con nachos.

Brochetas capresse con tomate cherry, perlas de mozzarella y albahaca.

Mini bikini sobrasada & miel.

Brocheta de pollo con salsa oriental.

Miniquiche lorraine.

Brochetas de langostino con alga crujientes.

Bolitas de patata brava 2.0.

Croquetas caseras.

Miniburger ternera & cheddar.

Cremoso de cheese cake.

Tiramisú.

Mini macarons.

Vino tinto D.O. Rioja.

Vino blanco D.O. Rueda.

Cerveza.

Refrescos.

Precio **45,00 €/persona.**

Transporte **47,00 €.**

I.V.A no incluido.

#MENÚINFANTIL

Croquetas Decuatro.

Croissant de jamón y queso.

Fingers de pollo con ketchup.

Minipizza.

Mini burger.

Helado/polo.

Bolsa de chuches.

Refrescos.

Precio **27,00 €/niño.**

#EXTRAS

Servicio camarero.	135,00 €/4h
Hora extra p/camarero.	25,00 €/hora
Refrescos / cerveza.	1,90 €/ud
Botella vino Rioja / Rueda Cza.	18,00 €/ud
Servicio barra de bebidas.	9,50 €/p.p
Servicio de cafés.	3,95 €/p.p
Servicio de copas.	8,00 €/ud
Tarta personalizada.	Desde 95,00 €



Servicio de cocina y sala acorde al número de comensales, contratado para servicios de 21 en adelante adultos.

Para un aforo inferior 20 adultos se cobrará
135 €/camarero /4 horas y 135 €/servicio cocina.

Servicio de bebidas con montaje de una barra de apoyo, menaje y cristal para el buen desarrollo del cóctel.

La duración del cóctel es de 90'.

El personal estará durante la duración del cóctel más 30' minutos de montaje y 30' de recogida.



#KOTRCÓCTELREFORZADO

Nuestro cóctel acompañado de un plato de refuerzo

Tabla de embutido ibérico con picos & grissinis.

Tabla de quesos internacionales con uvas y dátiles.

Mini bao de pollo curry & cochinita pibil.

Croquetas caseras.

Cuenco de salmorejo con jamón ibérico

Brocheta de presa ibérica con salsa piquillo.

Tequeños con salsa chimichurri.

Wraps de salmón con ensalada y salsa de eneldo.

Cazuelita de risotto de setas con aceite de tartufo.

Brocheta de langostino a la plancha.

Gyozas de pato con salsa de soja.

Delicias de solomillo de Buey con patatas.

Supremas de merluza y pimiento padrón.

Dulces variados.

Vino tinto D.O. Rioja.

Vino blanco D.O. Rueda.

Cerveza.

Refrescos.

Precio **65,00 €/persona.**

Transporte **47,00 €.**

I.V.A no incluido.

#MENÚINFANTIL

Snacks variados.

Croquetas Decuatro.

Fingers de pollo con ketchup.

Mini burger.

Milanesa de ternera con patatas.

Helado / polo & bolsa de chuches.

Refrescos.

Precio **36,00 €/niño.**

I.V.A no incluido.

#EXTRAS

Servicio camarero. **135,00 €/4h**

Hora extra p/camarero. **25,00 €/hora**

Refrescos / cerveza. **1,90 €/ud**

Botella vino Rioja / Rueda Cza. **18,00 €/ud**

Servicio barra de bebidas. **9,50 €/p.p**

Servicio de cafés. **3,95 €/p.p**

Servicio de copas. **8,00 €/ud**

Tarta personalizada. **Desde 95,00 €**



Servicio de cocina y sala acorde al número de comensales, contratado para servicios de 21 en adelante adultos.

Para un aforo inferior 50 adultos se cobrará
135 €/camarero /4 horas y 135 €/servicio cocina.

Servicio de bebidas con montaje de una barra de apoyo, menaje y cristal para el buen desarrollo del cóctel.

La duración del cóctel es de 90'.

El personal estará durante la duración del cóctel más 30' minutos de montaje y 30' de recogida.



#KOTR BANQUETE

Nuestra propuesta más protocolaria

Aperitivos

Tabla de jamón ibérico.
Tabla de quesos con picos y Regañás.
Croquetas caseras.
Tartaleta de asadillo de pimientos con ventresca.
Dados de salmón marinado con salsa de eneldo.

Entrante (común para todo el banquete)

Gazpacho andaluz con salpicón de pulpo y langostino.
Salmorejo cordobés con huevo de codorniz y virutas de jamón.
Hojaldre de langostinos con ensalada fresca de hinojo y salsa americana.
Timbal de verduras con queso ideazabal y scamorza.
Ensalada de ahumados con tulipa.
Crema tartufada y cebollino con huevo, mollet y trufa laminada.

Principal (común para todo el banquete)

Merluza en papillote con salteado de verduras.
Brocheta de presa ibérica con salsa de miel y romero.
Medallón de solomillo de buey a la plancha con gratén de patatas.

Postre (común para todo el banquete)

Tarta de manzana y helado de vainilla.
Tartaleta de limón con merengue.
Tarta de chocolate y frambuesas.

Vino tinto D.O. Rioja.
Vino blanco D.O. Rueda.
Cerveza.
Refrescos.

Precio **85,00 €/persona**

Transporte **125,00 €**

I.V.A no incluido.



#KOTR BANQUETE

Nuestra propuesta más protocolaria

#MENÚ INFANTIL

Snacks Variados

Entrante

Pasta bolognesa.

Entremeses fríos y calientes.

Principal

Escalope de ternera con patatas.

Finger de merluza con patatas.

Hamburguesa con patatas.

Postre

Helado / polo.

Bolsa de chuches.

Zumos.

Refrescos.

Precio **45,00 €/niño**

(I.V.A. Incluido)

#EXTRAS

Servicio camarero.	135,00 €/4h
Hora extra p/camarero.	25,00 €/hora
Refrescos / cerveza.	1,90 €/ud
Botella vino Rioja / Rueda Cza.	18,00 €/ud
Servicio barra de bebidas.	9,50 €/p.p
Servicio de cafés.	3,95 €/p.p
Servicio de copas.	8,00 €/ud
Tarta personalizada.	Desde 95,00 €

Servicio de cocina y sala acorde al número de comensales, contratado para servicios a partir de 21 comensales adultos.

Para un aforo de 20 adultos o inferior, se cobrará un **suplemento de 135 € de personal de cocina y 135 € /camarero**

Servicio de Bebidas con montaje de una barra de apoyo, menaje y cristal para el buen desarrollo del cóctel.

Montaje de mesas y sillas con protocolo y centro de mesa.

La duración del servicio es de 120'.

El personal estará durante la duración del cóctel más 30' minutos de montaje y 30' de recogida.

La contratación de esta modalidad incluye un responsable para el cuidado de las instalaciones.

La duración del alquiler del espacio es de 4 horas.

Hora extra 150 €.





CONDICIONES, DE CONTRATACIÓN

La aceptación por escrito de las condiciones y forma del servicio de este presupuesto se tomará por ambas partes como la formalización del acuerdo de servicio, sea por mensaje de texto, correo electrónico o WhatsApp, a la persona o comercial que haya atendido el pedido y su gestión.

Para clientes con histórico comercial con **Decuatro Catering S.L.** que tengan pactadas condiciones de pago concretas, estas se respetarán por defecto.

Para clientes nuevos o que se acojan al régimen general de pago, las condiciones se adecuarán a cada evento y circunstancia, de la siguiente manera:

- Para la confirmación del servicio será condición indispensable haber efectuado el ingreso del **50 %**.
- **El restante 50 %** se abonará antes de la fecha del evento o el mismo día, salvo que se haya acordado otro plazo o método de pago.
- En caso de acordarse otros porcentajes de reserva, superiores o inferiores al 50 %, deberá especificarse por escrito en un correo electrónico o en el mismo contrato, tomándose como señal o pago a cuenta el importe ingresado.

Cuentas bancarias:

La Caixa: **ES23 2100 1098 1113 0048 4834**

Sabadell: **ES16 0081 7114 7800 0134 7142**

En caso de no poder cumplirse con los plazos de pago, deberá notificarse previamente a **Decuatro Catering S.L.** Si los plazos no se cumplen, se dará por extinguido el compromiso de servicio por parte de la empresa.

Anulaciones

Eventos corporativos o profesionales:

- Si la anulación se realiza con al menos **15 días laborales** de antelación, se descontará de la reserva, a modo de indemnización, el **15 %** del importe dado a cuenta, más los costes operativos en los que **Decuatro Catering S.L.** haya incurrido (reservas de terceros o compra de material anticipado).
- Si la anulación se notifica entre **14 y 7 días laborales** antes del evento, se devolverá el **50 %** de la reserva, descontando además los gastos incurridos para la gestión del evento que ya se hayan abonado por adelantado.



- En el caso de clientes recurrentes con condiciones de pago distintas, **Decuatro Catering S.L.** podrá imputar los gastos derivados de la tramitación del evento anulado, independientemente de que se haya realizado o no el ingreso de la reserva. El cliente asumirá estos gastos.

Eventos privados:

Las anulaciones deberán realizarse con al menos **30 días laborales** de antelación. De no cumplirse este plazo, se descontará de la reserva el **50 %** del pago anticipado, más los gastos previamente incurridos por **Decuatro Catering S.L.**, así como el coste de oportunidad de haber bloqueado la fecha prevista.

Modificaciones y asistencia

Las modificaciones en el número de comensales podrán notificarse hasta **4 días antes** del evento, siempre que no superen el **10 %** del aforo contratado. El día del evento se facturará el número de comensales confirmados por el cliente. En caso de una asistencia mayor a la contratada, se cobrará al precio por persona pactado. Si la asistencia supera el **10 %** del número acordado, **Decuatro Catering S.L.** se reserva el derecho de **paralizar el servicio**, previo aviso al cliente, si no se soluciona de manera inmediata el exceso de aforo.

Condiciones adicionales

- Las **pruebas de menú** se cobrarán aparte.
- La **duración del evento** será pactada previamente con el cliente.
- Las **horas extra** se tarificarán aparte.
- Los **montajes o desmontajes** realizados en días distintos al evento se tarificarán aparte.
- En caso de **alquiler de menaje o cristalería**, si estos permanecen sin servicio de camareros de **Decuatro Catering S.L.**, las roturas o pérdidas se facturarán al cliente.

No está incluido ningún concepto que no figure expresamente en este documento. **El pago de la señal** supone la conformidad con las condiciones de contratación, la forma de servicio y los horarios.

Este presupuesto tiene una **vigencia de 30 días** naturales desde su recepción.

En caso de alergias o intolerancias, **Decuatro Catering S.L.** solo se responsabiliza del menú elaborado por su propio equipo, nunca de alimentos presentes en el domicilio del cliente o consumidos de origen distinto al contratado, ya sea durante, antes o después del evento.

FIRMA DEL CLIENTE



EL CATERING MÁS CHULO DE MADRID

Teléfono
91 535 63 65

Dirección
Adela Balboa 3, bajo A, 28039, Madrid.

<https://decuatrocatering.com/>

