SERVICIO DE CATERING
en tu oficina

Cocinamos sonrisas,
Servimos inclusión.



fundación Juanxxiii
CATERING

Fundación Juan XXIII
CATERING

60 Años

POR LA INTEGRACIÓN SOCIOLABORAL DE LAS PERSONAS EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD PSICOSOCIAL

En Fundación Juan XXIII llevamos 60 años trabajando por **la inclusión sociolaboral** de personas en riesgo o situación de **vulnerabilidad psicosocial.** A través de nuestro Centro Especial de Empleo, **generamos oportunidades laborales** en distintos ámbitos, entre los que destaca nuestro servicio de catering, reconocido por su **calidad, sostenibilidad y compromiso social.**

Nuestro catering es de **elaboración propia,** preparado día a día en nuestras cocinas industriales por un equipo de más de 60 profesionales. Está diseñado para crear experiencias gastronómicas únicas mientras contribuyes con un **impacto social positivo.** Desde **eventos corporativos** y **desayunos** especiales, hasta **menús saludables** en oficinas o córners personalizados. Una propuesta sabrosa, cuidada y **adaptada a tus necesidades**.

Además, la contratación de nuestros servicios permite a las empresas el cumplimiento de la **Ley General de Discapacidad (LGD, antigua LISMI)** a través de sus Medidas Alternativas.

Descubre nuestro catálogo y déjate sorprender.

¡Buen provecho!










¡Bienvenid@!

Índice

NUESTROS COFFEE BREAKS	04
PERSONALIZA TU COFFEE	08
NUESTROS COCKTAILS	11
NUESTROS VINOS ESPAÑOLES	16
PERSONALIZA TU ENTREGA Y TU CATERING	19
NUESTROS SERVICIOS Y ESTACIONES	23
CONDICIONES DE SERVICIO	24
NUESTROS CLIENTES Y CERTIFICACIONES	26



Nuestros COFFEES Y DESAYUNOS

Nuestros
COFFEES Y DESAYUNOS

Coffee Meeting

- Café y leche
- Bizcocho casero de limón
- Mini croissant relleno de chocolate
- Mini croissant relleno de crema
- Brocheta de fruta de temporada
- Agua mineral

7,70 € + IVA

10,10 € + IVA

Coffee Ejecutivo

- Café y leche
- Zumo de naranja natural
- Brocheta de fruta de temporada
- Mini croissant de mantequilla
- Mini berlina de chocolate
- Pulguitas variadas
  (jamón ibérico o pavo)
- Agua mineral

10,30 € + IVA

12,70 € + IVA

Coffee Saludable

- Café y leche
- Zumo de naranja natural
- Palmera vegana
- Kéfir con chía y frutos rojos
- Brocheta de fruta de temporada
- Tosta healthy
  (pavo, aguacate y semillas)
- Agua mineral

12,90 € + IVA

15,30 € + IVA

Precio por persona en entrega

Precio por persona con servicio de camarero y el material necesario
(incluye mobiliario, vajilla, mantelería y cristalería)

- Pedido mínimo en entregas: **120 €** + IVA. Transporte y montaje con menaje desechable ecológico incluido.
- Pedido mínimo catering con camareros y material necesario para el servicio para **50 menús** de coffees.



Nuestros
COFFEES Y DESAYUNOS

Coffee sin gluten, vegano y sin lactosa

- Café y leche vegetal
- Zumo de naranja natural
- Yogur de soja con frutos rojos
- Brocheta de fruta de temporada
- Mini muffin sin gluten, vegano y sin lactosa
- Mini palmera sin gluten, vegana y sin lactosa
- Agua mineral

	11,85 € + IVA
	14,25 € + IVA

Brunch

- Café y leche
- Selección de embutidos italianos
  (bresaola, prosciutto, mortadela trufada y pastrami con grisinis)
- Mini croissant salado
  (pavo, queso y nueces, vegetal, ensaladilla y atún y salmón ahumado)
- Tosta de mozzarella y salmón noruego
- Mini tarta suave de Queso Idiazabal
- Vasito de fruta de temporada
- Agua mineral y refrescos

	17,00 € + IVA
	19,40 € + IVA

Precio por persona en entrega

Precio por persona con servicio de camarero y el material necesario
(incluye mobiliario, vajilla, mantelería y cristalería)

- Pedido mínimo en entregas: **120 €** + IVA. Transporte y montaje con menaje desechable ecológico incluido.
- Pedido mínimo catering con camareros y material necesario para el servicio para **50 menús** de coffees.



Nuestros COFFEES DE TARDE

Coffee de tarde A

- Café, leche e infusiones
- Nuestras pastas de té artesanas
- Mini sándwiches doble relleno variados
  (atún y pimiento, ensaladilla y pavo, lacón, pollo al curry, sobrasada y miel y salmón ahumado)
- Agua mineral y refrescos

9,30 € + IVA

11,70 € + IVA



Coffee de tarde B

- Café, leche e infusiones
- Mini muffin de chocolate
- Mini muffins de frutos rojos
- Brioches rellenos
  (foie, sobrasada y salmón ahumado)
- Agua mineral y refrescos

10,80 € + IVA

13,20 € + IVA



Precio por persona en entrega

Precio por persona con servicio de camarero y el material necesario (incluye mobiliario, vajilla, mantelería y cristalería)

- Pedido mínimo en entregas: **120 €** + IVA. Transporte y montaje con menaje desechable ecológico incluido.
- Pedido mínimo catering con camareros y material necesario para el servicio para **50 menús** de coffees.



Personaliza TU COFFEE

Personaliza
TU COFFEE

Bandejas Saladas

Brioche salado (12 uds.) (foie, cangrejo, sobrasada y salmón)	**22,70 €** + IVA
Mini sándwiches doble relleno variados (12 uds.) (atún y pimiento, ensaladilla y pavo, lacón, pollo al curry, sobrasada y miel y salmón ahumado)	**18,50 €** + IVA
Surtido salado (24 uds.) (croissant de pavo, croissant queso azul, mini sándwiches doble relleno variados de pollo y salmón ahumado, mini brioche de atún y mini brioche de sobrasada)	**26,80 €** + IVA
Surtido de pulguitas variadas (12 uds.) (ventresca de atún, jamón ibérico, lomo, pavo y salmón ahumado)	**23,70 €** + IVA
Combo salado (12 uds.) (empanada de atún, tortilla de patata y mollete de jamón ibérico)	**18,50 €** + IVA
Combo pan tumaca con embutidos (12 uds.) (mortadela italiana, pastrami y jamón ibérico con tostas de pan polar)	**21,60 €** + IVA
Selección embutidos italianos (bresaola, prosciutto, mortadela trufada y pastrami con grisinis)	**31,90 €** + IVA
Jamón ibérico (50% raza ibérica de campo)	**30,90 €** + IVA

- Pedido mínimo en entregas: **120 €** + IVA. Transporte y montaje con menaje desechable ecológico incluido.
- Pedido mínimo catering con camareros y material necesario para el servicio para **50 menús** de coffees.



Personaliza
TU COFFEE

Bandejas Dulces

Brocheta de fruta de temporada (12 uds.)	**21,60 €** + IVA
Cookies (24 uds.) (con y sin chocolate)	**18,50 €** + IVA
Surtido de bollería dulce (24 uds.) (croissant, palmera y muffin de frutos rojos)	**22,70 €** + IVA
Surtido de bollería dulce con chocolate (24 uds.) (berlina, caracola y muffin)	**26,80 €** + IVA

Bebidas Calientes

Café termo (2 l)	**24,70 €** + IVA
Leche termo (2 l)	**16,50 €** + IVA
Leche sin lactosa (2 l)	**16,50 €** + IVA
Bebida de soja (2 l)	**16,50 €** + IVA
Infusiones termo (2 l)	**10,30 €** + IVA

Batidos Detox

Batido Morado: Fresa, kiwi, manzana, jengibre, piña y frutos rojos

Batido Verde: Manzana verde, pepino, agua de coco, espinaca y lima

Batido Rojo: Tomate, fresa, lima, jengibre y agua

Batidos Detox (1 l) **13,40 €** + IVA

- Pedido mínimo en entregas: **120 €** + IVA. Transporte y montaje con menaje desechable ecológico incluido.
- Pedido mínimo catering con camareros y material necesario para el servicio para **50 menús** de coffees.









Nuestros COCKTAILS

Nuestros
COCKTAILS

Cocktail *1*

Selección de embutidos italianos (30 g por persona)
(bresaola, prosciutto, mortadela trufada y pastrami con grisinis)

Selección de quesos (40 g por persona)
(queso suave de vaca, curado de oveja, semicurado de vaca, mezcla tostado de oveja, vaca y cabra)

Deconstrucción de tortilla

Coca de bocarte ahumado

Empanada gallega de atún o carne

Tzatziki griego con mini pita

Tartaleta de hummus tradicional y de remolacha

Petits fours variados

Brocheta de fruta de temporada

Agua mineral y refrescos

	20,60 € + IVA
	25,60 € + IVA

Precio por persona en entrega

Precio por persona con servicio de camarero y el material necesario
(incluye mobiliario, vajilla, mantelería y cristalería)

- Pedido mínimo en entrega: **10 menús** de cocktail. Transporte y montaje con menaje desechable ecológico incluido.
- Pedido mínimo con servicio de camarero y el material necesario: **25 menús** de cocktail.
- Para garantizar la calidad y la seguridad alimentaria, las **bandejas calientes** se comenzarán a servir a partir de las **11:00 h.**





Nuestros
COCKTAILS

Cocktail 2

Jamón ibérico (30 g por persona)

Selección de quesos (40 g por persona)
(queso suave de vaca, curado de oveja, semicurado de vaca, mezcla tostado de oveja, vaca y cabra)

Deconstrucción de tortilla

Mini ensalada

Milhojas de salmón ahumado y queso crema

Crema de temporada
· **En verano, nuestras cremas frías:** gazpacho, salmorejo y melón
· **En invierno, calientes:** calabacín y calabaza al curry

Pintxo vasco (gilda de anchoa)

Stick de pollo

Gyozas orientales
(pollo con verduras, rabo de vaca y vegetal)

Bocado de gamba blanca

Croquetas caseras variadas (2 uds.)
(jamón ibérico, boletus y/o rabo de toro)

Nuestra lasaña de carrillera artesana

Petits fours variados

Agua mineral y refrescos

	23,70 € + IVA
	28,70 € + IVA

Precio por persona en entrega

Precio por persona con servicio de camarero y el material necesario
(incluye mobiliario, vajilla, mantelería y cristalería)

- Pedido mínimo en entregas: **10 menús** de cocktail. Transporte y montaje con menaje desechable ecológico incluido.
- Pedido mínimo con servicio de camarero y el material necesario: **25 menús** de cocktail.
- Para garantizar la calidad y la seguridad alimentaria, las **bandejas calientes** se comenzarán a servir a partir de las **11:00 h.**





Nuestros
COCKTAILS

Cocktail 3

Jamón ibérico (30 g por persona)

Selección de quesos (40 g por persona)
(queso suave de vaca, curado de oveja, semicurado de vaca, mezcla tostado de oveja, vaca y cabra)

Tartaleta de hummus tradicional y de remolacha

Tataki de presa ibérica

Ceviche de corvina

Ferrero de foie

Canapé 3D (2 uds.)
(bocaditos salados de 3 capas)

Mini hamburguesa de ternera con mermelada de bacon y cebolla caramelizada

Crujiente de gamba (2 uds.)

Mini bao de pulled pork

Cazuelita de bacalao al pil pil negro (10 uds.)

Canelón de pato

Saquito de vieira al cava

Petits fours variados

Brocheta de fruta de temporada

Agua mineral y refrescos

	29,90 € + IVA
	34,90 € + IVA

Precio por persona en entrega

Precio por persona con servicio de camarero y el material necesario
(incluye mobiliario, vajilla, mantelería y cristalería)

- Pedido mínimo en entregas: **10 menús** de cocktail. Transporte y montaje con menaje desechable ecológico incluido.
- Pedido mínimo con servicio de camarero y el material necesario: **25 menús** de cocktail.
- Para garantizar la calidad y la seguridad alimentaria, las **bandejas calientes** se comenzarán a servir a partir de las **11:00 h.**





Nuestros
COCKTAILS

Cocktail *sin gluten y sin lactosa*

Jamón ibérico (30 g por persona)

Selección de embutidos italianos (40 g por persona)
(bresaola, prosciutto, mortadela trufada y pastrami con pan sin gluten)

Tortilla de patata

Pincho de pollo de corral

Mini ensalada individual de ventresca y tomates cherry

Tataki de presa ibérica

Brocheta de fruta de temporada

Agua mineral y refrescos

	20,60 € + IVA
	25,60 € + IVA

Precio por persona en entrega

Precio por persona con servicio de camarero y el material necesario
(incluye mobiliario, vajilla, mantelería y cristalería)

- Pedido mínimo en entregas: **10 menús** de cocktail. Transporte y montaje con menaje desechable ecológico incluido.
- Pedido mínimo con servicio de camarero y el material necesario: **25 menús** de cocktail.
- Para garantizar la calidad y la seguridad alimentaria, las **bandejas calientes** se comenzarán a servir a partir de las **11:00 h.**





Nuestros VINOS ESPAÑOLES

Nuestros
VINOS ESPAÑOLES

Vino Español *Presentación*

Jamón ibérico (30 g por persona)

Selección de quesos (40 g por persona)
(queso suave de vaca, curado de oveja, semicurado de vaca, mezcla tostado de oveja, vaca y cabra)

Almendras fritas

Chips vegetales

Milhojas de salmón ahumado y queso crema

Trampantojo
(macaron relleno de foie y torta del casar)

Petits fours variados

Agua mineral, refrescos, cerveza, vino blanco D.O Rueda y vino tinto

	25,75 € + IVA
	30,75 € + IVA

Precio por persona en entrega

Precio por persona con servicio de camarero y el material necesario
(incluye mobiliario, vajilla, mantelería y cristalería)

- Pedido mínimo en entregas: **10 menús** de vinos españoles. Transporte y montaje con menaje desechable ecológico incluido.
- Pedido mínimo con servicio de camarero y el material necesario: **25 menús** de vinos españoles.





Nuestros
VINOS ESPAÑOLES

Vino Español *Selección*

Jamón ibérico (30 g por persona)

Selección de quesos (40 g por persona)
(queso suave de vaca, curado de oveja, semicurado de vaca, mezcla tostado de oveja, vaca y cabra)

Ferrero de foie

Lingote de hummus y queso

Mini bao de cochinita pibil

Brocheta de langostino

Mini hamburguesa de ternera con mermelada de bacon y cebolla caramelizada

Petits fours variados

Agua mineral, refrescos, cerveza, vino blanco D.O Rueda y vino tinto

	33,00 € + IVA
	38,00 € + IVA

Precio por persona en entrega

Precio por persona con servicio de camarero y el material necesario
(incluye mobiliario, vajilla, mantelería y cristalería)

- Pedido mínimo en entregas: **10 menús** de vinos españoles. Transporte y montaje con menaje desechable ecológico incluido.
- Pedido mínimo con servicio de camarero y el material necesario: **25 menús** de vinos españoles.
- Para garantizar la calidad y la seguridad alimentaria, las **bandejas calientes** se comenzarán a servir a partir de las **11:00 h.**






Personaliza
TU ENTREGA Y
TU CATERING

Personaliza

TU ENTREGA Y TU CATERING

Bandejas Frías

Surtido de pulguitas variadas (12 uds.) (ventresca de atún, jamón ibérico, lomo, pavo y salmón ahumado)	**23,70 €** + IVA
Selección de quesos (400 g) (queso suave de vaca, curado de oveja, semicurado de vaca, mezcla tostado de oveja, vaca y cabra)	**22,60 €** + IVA
Combo salado (12 uds.) (empanada de atún, tortilla de patata y mollete de jamón ibérico)	**18,50 €** + IVA
Combo pan tumaca con embutidos (12 uds.) (mortadela italiana, pastrami y jamón ibérico con tostas de pan polar)	**21,60 €** + IVA
Canapé 3D (24 uds.) (bocaditos salados de 3 capas)	**22,60 €** + IVA
Surtido de sushi casero (24 uds.)	**24,70 €** + IVA
Tsatsiki griego con mini pita (10 uds.)	**21,60 €** + IVA
Coca de sardina ahumada (10 uds.)	**15,40 €** + IVA
Trampantojo (10 uds.) (macaron relleno de foie y torta del casar)	**20,60 €** + IVA
Milhojas de salmón ahumado y queso crema (10 uds.)	**16,40 €** + IVA
Tartaleta de hummus (10 uds.) (tradicional y de remolacha)	**14,40 €** + IVA
Ferrero de foie (10 uds.)	**21,60 €** + IVA
Mini ensaladas variadas (10 uds.)	**50,30 €** + IVA
Mini pokes de pollo y salmón ahumado con aguacate (10 uds.)	**51,40 €** + IVA
Ceviche de corvina (10 uds.)	**17,50 €** + IVA
Empanada gallega (10 uds.) (atún y carne)	**30,68 €** + IVA
Crema de temporada (2 l) · **En verano, nuestras cremas frías:** gazpacho, salmorejo y melón	**28,70 €** + IVA

- Pedido mínimo en entregas: **120 €** + IVA. Transporte y montaje con menaje desechable ecológico incluido.
- Pedido mínimo catering con camareros y material necesario para el servicio para **25 menús.**

Bandeja Salada Artesana

(24 uds.) **26,80 €** + IVA

Elaborada en nuestro obrador, **esta bandeja es nuestra estrella en surtidos salados.**

Incluye una cuidada selección de piezas como **croissants rellenos, brioches rellenos, mini sándwiches variados de doble relleno,** todos preparados con mimo y productos de calidad.

Ideal para eventos, reuniones o cualquier ocasión que requiera un toque gourmet.









Personaliza

TU ENTREGA Y TU CATERING

Bandejas Calientes

Cazuelita de bacalao al pil pil negro (10 uds.)	**17,00 €** + IVA
Gyozas orientales (10 uds.) (pollo con verduras, rabo de vaca y vegetal)	**20,50 €** + IVA
Canelón de pato (10 uds.)	**46,40 €** + IVA
Stick de pollo (10 uds.)	**14,40 €** + IVA
Saquito de vieira (20 uds.)	**23,60 €** + IVA
Deconstrucción de tortilla (10 uds.)	**16,40 €** + IVA
Mini hamburguesa de ternera con mermelada de bacon y cebolla caramelizada (10 uds.)	**20,60 €** + IVA
Crujiente de gamba (10 uds.)	**22,60 €** + IVA
Bao de pulled pork (10 uds.)	**14,40 €** + IVA
Crema de temporada (2 l) · **En invierno, nuestras cremas calientes:** calabacín y calabaza al curry	**28,70 €** + IVA
Surtido de empanadillas caseras (10 uds.)	**20,50 €** + IVA

Bandejas Dulces

Mini cheesecake (10 uds.)	**55,00 €** + IVA
Mini coulant (10 uds.)	**60,00 €** + IVA
Petit fours (12 uds.)	**19,50 €** + IVA
Brochetas de fruta de temporada (12 uds.)	**21,60 €** + IVA

- Pedido mínimo en entregas: **120 €** + IVA. Transporte y montaje con menaje desechable ecológico incluido.
- Pedido mínimo catering con camareros y material necesario para el servicio para **25 menús.**
- Para garantizar la calidad y la seguridad alimentaria, las **bandejas calientes** se comenzarán a servir a partir de las **11:00 h.**









Personaliza

TU ENTREGA Y TU CATERING

Arroces y Fideuás

Arroz a banda (10 pax.)	**72,00 €** + IVA
Arroz con verduras (10 pax.)	**61,70 €** + IVA
Arroz con zamburiñas y ajetes (10 pax.)	**113,00 €** + IVA
Fideuá negra de marisco (10 pax.)	**77,00 €** + IVA

Desde nuestro obrador, **elaboramos arroces y fideuás con ingredientes seleccionados y recetas que combinan lo mejor de la cocina mediterránea con el toque personal de nuestro chef.**

Cada preparación está pensada para **10 comensales,** ideal para eventos, reuniones o servicios institucionales.

¿Buscas algo diferente?

Podemos personalizar nuestros arroces y fideuás con otras recetas exclusivas de nuestro chef, adaptadas a tus necesidades o preferencias.

Consúltanos para diseñar una propuesta a medida.

- Pedido mínimo en entregas: **120 €** + IVA. Transporte y montaje con menaje desechable ecológico incluido.
- Pedido mínimo catering con camareros y material necesario para el servicio para **25 preparaciones.**
- Para garantizar la calidad y la seguridad alimentaria, se comenzarán a servir a partir de las **11:00 h.**



Nuestros
SERVICIOS Y ESTACIONES

Servicios

Cortador de Jamón
(jamón ibérico no incluido en precio) — **309,00 €** + IVA

Barra libre de primeras marcas
- Primera hora: **20,00 €** por persona + IVA
- Segunda hora: **16,00 €** por persona + IVA
- Tercera hora: **12,00 €** por persona + IVA

Barra libre soft de bienvenida
(agua mineral, refrescos, cerveza, vino blanco y vino tinto)
- 30 minutos: **6,00 €** por persona + IVA
- 1 hora: **12,00 €** por persona + IVA

Servicio de DJ
(equipo técnico + DJ) — **Consúltanos para disponibilidad y tarifas según duración.**

Estaciones

Podemos añadir a tu evento la siguiente selección de estaciones, diseñadas para adaptarse al estilo, aforo y necesidades operativas del servicio. **Cada estación ofrece una experiencia gastronómica diferenciada,** con productos de máxima calidad y un montaje cuidado para realzar la presentación del evento.

	Precio para **50 personas**
Estación de sushi	**278,00 €** + IVA
Estación de quesos	**268,00 €** + IVA
Estación de mini poke bowl	**304,00 €** + IVA
Smoothies (naturales, ecológicos y sin azúcares añadidos)	**252,00 €** + IVA







Condiciones

DE SERVICIO, CATERING Y ENTREGAS



Condiciones
DE SERVICIO, CATERING Y ENTREGAS

Montajes, material y transporte

- Para servicios de entregas, transporte y montaje incluidos con menaje desechable ecológico.
- Para servicios de catering con camareros, transporte y montaje incluidos con vajilla.
  Puedes solicitarlo también con menaje desechable ecológico.
- Condiciones aplicables para entregas en Madrid (interior del arco M-50).
- Para el resto de la Comunidad de Madrid, consultar tarifas de transporte.

Pedidos mínimos

- Para servicios de entrega: 120 € + IVA.
- Para cocktails y vinos españoles en formato de entrega: mínimo 10 menús.
- Para servicios de cocktails y vinos españoles con camarero: mínimo de 25 menús.
- Para servicios de coffees con camarero: mínimo de 50 menús.
- Condiciones especiales disponibles para servicios con más de 150 personas. Consulta para recibir una propuesta personalizada.

Plazos de solicitud y confirmación

- Los pedidos de entregas deben formalizarse con una antelación mínima de 24 horas.
- Los servicios de catering con camareros deben formalizarse con una antelación mínima de dos (2) días laborables.
- Para servicios de más de 150 personas, se requiere confirmación con al menos cinco (5) días laborables de antelación.

Validez de la oferta

- Los servicios incluidos en este catálogo son válidos hasta su próxima actualización. Puedes consultar la vigencia actual en nuestra página web.
- Consulta nuestras condiciones especiales de nuestro catálogo de Navidad.

Nuestros *Clientes*

Air Liquide · aldesa · ALLEN & OVERY · amazon · Apple Store · BBVA · BNP PARIBAS · brother · cabify

CaixaBank · Cámara de Comercio de España · CanadianSolar · DECATHLON · Deloitte. · dentsu · EMT MADRID · enagas

ERICSSON · ferrovial · FUJITSU · GOODYEAR · GRUPO ANAYA · GRUPPO GENERALI · ING · invisalign · LALIGA

L'ORÉAL · Manpower · MAPFRE · McCANN · moeve · redeia · sacyr · SAMSUNG · santalucía SEGUROS · Schindler · TSL

Nuestras *Certificaciones*

AENOR GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001

AENOR INFORMATION SECURITY ISO/IEC 27001

AENOR GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001

AENOR GESTIÓN DE COMPLIANCE UNE-ISO 37301

AENOR SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001

CERTIFIED IQNet QUALITY SYSTEM

APPCC CERTIFICADO

MADRID excelente EMPRESA CERTIFICADA

REDUZCO CALCULO COMPENSO 2024 CO_2



fundación Juan XXIII
CATERING

919 22 76 46

catering@fundacionjuan23.org

www.fundacionjuanxxiii.org/catering-comida-preparada