

# Productos y Packs 2025

— l'Ariadna i  
en Jordi

Craft Catering  
for Business

# Craft Catering for Business



Una amplia oferta para satisfacer el placer de comer  
en tu centro de trabajo.

# Índice

Servicio Atelier  
(7)

Desayunos y Coffee Breaks  
(13)

Comidas  
(21)

Break Times  
(33)

Sobre Nosotros  
(37)

Algunos de nuestros  
productos contienen  
alérgenos

(G) Gluten  
(L) Lactosa  
(H) Huevo  
(F) Frutos secos  
(S) Soja

Pero también disponemos  
de opciones que se  
adaptan a cada una de  
vuestras necesidades

Distinguimos entre  
productos vegetarianos  
y veganos

V Vegetariano  
VN Vegano



# Servicio Atelier

Ofrecemos un servicio de catering para empresas, artesano y excepcional. Nos encargamos de cada detalle, garantizando que cada ocasión sea memorable y satisfactoria, adaptándonos a las necesidades de cada cliente.

# Atelier de Desayunos y Comidas

En l'Ariadna i en Jordi, elaboramos propuestas de catering a medida para acompañarte en tus eventos diarios.

## UNA PROPUESTA A MEDIDA

Con este catálogo, y la ayuda de Ariadna, confeccionaremos juntos una propuesta a medida para cualquier evento que necesites, ya sea un desayuno, un coffee break o una comida tipo cóctel.

Queremos ser tu catering cotidiano de referencia y confianza para todos aquellos

eventos que surjan en vuestro día a día y que tan importante es cuidar. Reuniones con clientes, comidas de socios, jornadas de formación o presentaciones.

Ponte en contacto con nosotros y te ayudaremos a organizarlo para conseguir que cada encuentro sea todo un éxito.

*Me encanta escuchar  
tus peticiones para  
poder confeccionar con  
las piezas y presentación  
adecuadas, una propuesta  
a tu medida.  
Tu éxito es nuestro éxito.*



# Nuestro servicio

Catering para reuniones con clientes, comidas de socios, jornadas de formación o presentaciones de todo tipo.

## ¿QUÉ HACEMOS?

Elaboramos cuidadosamente pequeñas piezas artesanas en nuestro obrador, pensadas para satisfacer el placer de comer y compartir en tu centro de trabajo.

Presentamos cada selección en bandejas elegantes y variadas, utilizando siempre materiales ecológicos que respetan el medio ambiente.

Nuestro servicio es práctico, rápido e higiénico: solo tienes que recibir, abrir la caja, disponer sobre la mesa y disfrutar de una comida saludable.

Con un enfoque en la calidad, la sostenibilidad y la simplicidad, garantizamos una experiencia gastronómica que combina sabor y compromiso.



## ¿QUÉ SERVICIOS OFRECEMOS?

Brindamos un servicio de entrega en cajas que contiene comida elegantemente presentada y lista para servir, sin necesidad de manipulación adicional.

Utilizamos siempre materiales sostenibles, respetuosos con el medio ambiente, asegurando una solución ágil, rápida e higiénica para tus comidas diarias.

Solo tienes que recibir, abrir y colocar las bandejas sobre la mesa para disfrutar de una comida tipo buffet, perfecta para compartir.

Para aquellos eventos que requieran un toque extra de distinción, contamos con todo lo necesario: desde el equipo de servicio y decoración hasta cualquier detalle adicional que haga que tu evento sea un éxito garantizado.

Nuestra agilidad y rapidez se reflejan desde el primer contacto, ofreciendo presupuestos personalizados con distintas opciones para ajustarnos a tus necesidades.

Una vez aprobada la propuesta, nos ponemos en marcha de inmediato para que todo fluya a la perfección. Nos comprometemos con cada pedido, creando relaciones de confianza y posicionándonos como tu aliado de referencia, listos para acompañarte en todos tus eventos corporativos, presentes y futuros.

## ¿QUÉ NECESIDADES CUBRIMOS?

Cubrimos las necesidades diarias de catering para todo tipo de eventos empresariales y corporativos, desde desayunos, hasta comidas cócteles y coffee breaks.

Nos adaptamos a cualquier formato para garantizar que tus encuentros sean siempre un éxito. Ofrecemos soluciones para:

- Comidas de socios en formato íntimo
- Grupos de trabajo y reuniones de equipo
- Teambuildings
- Encuentros con clientes
- Eventos de firmas o acuerdos
- Presentaciones de productos
- Exposiciones de proyectos
- Inauguraciones de oficinas y locales
- Buffets de desayuno
- Eventos corporativos
- Cóctels con copa de cava
- Y cualquier evento que surja en tu empresa

Nuestro objetivo es garantizar el éxito de cada evento con un catering de calidad que se adapta a tus necesidades y las del día a día de tu organización.



*Un desayuno es mucho más  
que la primera comida del día.  
Es una muestra de atención  
a las personas que acoges.  
Te ayudo a organizarlo.*



## Desayunos y Coffee Breaks

Croissants de mantequilla, sabrosos sandwiches en formato chapata o flauta, brochetas de fruta fresca... nuestra variedad tiene algo para todos, perfecto para un bocado rápido o para complementar cualquier comida. Disfruta de la libertad de elegir y saborear cada pieza.

# Piezas de Desayuno y Coffee Breaks

Descubre nuestra selección de piezas de desayuno y coffee breaks individuales, preparadas cada día para ofrecerte los mejores sabores y la más alta calidad.

## MINI BOLLERIA

ELABORADA A DIARIO CON MANTEQUILLA DE PRIMERA CALIDAD



Mini croissant de mantequilla  
(G,L,H) V



Mini napolitana de chocolate  
(G,L,H) V



Mini madalena  
(G,L,H) V



Mini madalena de chocolate  
(G,L,H) V



Viruta de chocolate negro y almendras  
(G,L,H,F) V



Mini palmera de hojaldre  
(G,L,H,F) V



Dulce sin gluten  
(L,H,F) V



Dulce vegano  
(F) V/VN

## MINI FLAUTAS

CON PANES ARTESANOS DE MASA MADRE DE DISTINTOS SABORES:  
PIPAS DE CALABAZA / MAÍZ CON KELLOGG'S / CEREALES INTEGRALES / CENTENO



Jamón ibérico D.O. Guijuelo  
Pan de pipas de calabaza  
(G,F)



Queso manchego D.O. Casa del Bosque  
Pan de maíz con Kellogg's  
(G,L,F) V



Tortilla francesa con huevos de Calaf.  
Pan de maíz con Kellogg's  
(G,H,F) V



Fuet de Can Pistragues  
Pan de chapata  
(G,F)



Jamón dulce natural Can Pistragues  
Pan de chapata  
(G,F)



Jamón dulce y queso manchego D.O. Casa del Bosque  
Pan de chapata  
(G,L,F)

## MINI BOCADILLOS

CON PANES ARTESANOS DE MASA MADRE DE DISTINTOS SABORES:  
PIPAS DE CALABAZA / MAÍZ CON KELLOGG'S / CEREALES INTEGRALES / CENTENO



Lomo ibérico D.O. Guijuelo  
Pan de pipas de calabaza  
(G,F)



Longaniza ibérica D.O. Guijuelo  
Pan de pipas de calabaza  
(G,F)



Chorizo ibérico D.O. Guijuelo  
Pan de chapata  
(G,F)



Butifarra blanca Can Pistragues  
Pan de chapata  
(G,F)



Queso brie con tomate fresco  
Pan de cereales  
(G,L,F) V



Mozzarella con tomate y jamón  
Pan de chapata  
(G,L,F)



Tortilla de patata con huevos de Calaf.  
Pan de chapata  
(G,H,F) V



Vegetal de atún con tomate y lechuga.  
Pan de chapata  
(G,F)



Vegetal de pepino con tomate, lechuga y queso fresco.  
Pan de cereales  
(G,L,F) V  
sin queso fresco V/VN



Vegetal de aguacate con tomate, lechuga y queso fresco.  
Pan de cereales  
(G,L,F) V  
sin queso fresco V/VN

## TRIÁNGULOS

UNA PIEZA INFORMAL IDEAL PARA REUNIONES DE EQUIPO  
CON GRAN VARIEDAD DE SABORES IDEALES PARA DEGUSTAR Y COMBINAR

REQUERIMOS SOLICITAR UN MÍNIMO  
DE 8 TRIÁNGULOS DE CADA SABOR



Jamón ibérico  
D.O. Guijuelo  
Pan de pipas de calabaza  
(G,F)



Queso manchego  
D.O. Casa del Bosque  
Pan de maíz con Kellogg's  
(G,L,F) V



Lomo ibérico  
D.O. Guijuelo  
Pan de pipas de calabaza  
(G,F)



Butifarra blanca  
Can Pistragues  
Pan de chapata  
(G,F)



Chorizo ibérico  
D.O. Guijuelo  
Pan de chapata  
(G,F)



Salchichón ibérico  
D.O. Guijuelo  
Pan de pipas de calabaza  
(G,F)



Queso brie  
con tomate fresco.  
Pan de cereales  
(G,L,F) V



Caprese  
Tomate, mozzarella y jamón  
D.O. Guijuelo con albahaca.  
Pan de chapata  
(G,L,F)



Vegetal con  
tortilla francesa  
con huevos de Calaf.  
Pan con tomate /  
Pan de maíz y Kellogg's  
(G,H,F) V



Tortilla de patatas  
con huevos de Calaf.  
Pan con tomate /  
Pan de maíz y Kellogg's  
(G,H,F) V



Vegetal de atún  
con tomate, ensalada y  
aceite de oliva virgen  
extra.  
Pan de chapata  
(G,F)

## FRUTA Y YOGUR

FRESCO Y SALUDABLE

COMPLEMENTA  
PERFECTAMENTE CON  
VIRUTAS DE CHOCOLATE  
Y ALMENDRAS



Brocheta  
de fruta fresca  
de 5 piezas variadas  
V/VN



Vasito de yogur  
artesano natural con miel  
de romero y frutos rojos  
(G,L,F) V



# Packs de Desayuno y Coffee Breaks para Compartir

PARA UN DESAYUNO RECOMENDAMOS  
ENTRE 3 Y 4 PIEZAS POR PERSONA

## SWEET BREAKFAST

PACK



SI LO PREFIERES,  
SUSTITUYE LOS  
CROISSANTS  
POR MADALENAS

CONTIENE

- 1 Mini croissant de mantequilla (G,L,H) V
- 1 Mini napolitana de chocolate (G,L,H) V
- 1 Viruta de chocolate negro y almendras (G,L,H,F) V
- 1 Mini palmera de hojaldre (G,L,H,F) V

4 Piezas por persona (IVA incluido)

COMPLETA TU PACK AÑADIENDO:

- 1 Brocheta de fruta fresca de 5 piezas variadas V/VN
- 1 Vasito de yogur artesano natural con miel de romero y frutos rojos (G,L,F) V

## BEST BREAKFAST

PACK



SI LO PREFIERES,  
SUSTITUYE LOS  
CROISSANTS  
POR MADALENAS

CONTIENE

- 1 Mini croissant de mantequilla (G,L,H) V
- 1 Mini napolitana de chocolate (G,L,H) V
- 1 Flauta de jamón ibérico D.O. Guijuelo.  
Pan de pipas de calabaza (G,F)
- 1 Flauta de queso manchego D.O. Casa del Bosque.  
Pan de maíz con Kellogg's (G,L,F) V

4 Piezas por persona (IVA incluido)

COMPLETA TU PACK AÑADIENDO:

- 1 Brocheta de fruta fresca de 5 piezas variadas V/VN
- 1 Vasito de yogur artesano natural con miel de romero y frutos rojos (G,L,F) V

## HEALTHY BREAKFAST

PACK



CONTIENE

- 1 Flauta de queso manchego D.O. Casa del Bosque.  
Pan de maíz con Kellogg's (G,L,F) V
- 1 Chapata vegetal de aguacate con tomate, lechuga y queso fresco. Pan de cereales (G,L,F) V
- 1 Brocheta de fruta fresca de 5 piezas variadas V/VN
- 1 Vasito de yogur artesano natural con miel de romero y frutos rojos (G,L,F) V

4 Piezas por persona (IVA incluido)

COMPLETA TU PACK AÑADIENDO:

- 1 Zumo de naranja natural en botella de 250 ml

## SALTY BREAKFAST

PACK



CONTIENE

- 1 Flauta de jamón ibérico D.O. Guijuelo.  
Pan de pipas de calabaza (G,F)
- 1 Flauta de queso manchego D.O. Casa del Bosque.  
Pan de maíz con Kellogg's (G,L,F) V
- 1 Chapata de butifarra blanca Can Pistragues.  
Pan de chapata (G,F)
- 1 Vegetal de atún con tomate y lechuga.  
Pan de chapata (G,F)

4 Piezas por persona (IVA incluido)

COMPLETA TU PACK AÑADIENDO:

- 1 Brocheta de fruta fresca de 5 piezas variadas V/VN
- 1 Vasito de yogur artesano natural con miel de romero y frutos rojos (G,L,F) V
- 1 Zumo de naranja natural en botella de 250 ml

También ofrecemos packs individuales de desayunos para necesidades especiales: sin gluten, sin lactosa, vegetarianos, veganos, sin frutos secos y hallal

# 3

*En una comida,  
tenemos que atender  
varias necesidades.  
La calidad del producto  
y su presentación,  
para que sea cómodo  
y fácil de comer.*



## Comidas

Frescas ensaladas, cremas naturales, deliciosas burgers, montaditos variados o brochetas de sabor exquisito. Nuestra selección es perfecta para una comida completa o como complemento, con opciones que se adaptan a todos los gustos y preferencias.

# Piezas de Comidas

Nuestra selección de piezas individuales para comidas, preparadas a diario con ingredientes de alta calidad. ¡Opciones para todos los gustos!

## ENSALADAS

RECIÉN HECHAS CON LECHUGAS Y HORTALIZAS FRESCAS



Ensalada griega con variedad de lechugas  
cebolla tierna, queso feta, tomate, aceitunas kalamata y orégano  
(L) V



Ensalada caprese con variedad de lechugas  
mozzarella, tomate y aceite de albahaca  
(L) V



Ensalada de queso brie con variedad de lechugas  
tomate, champiñones, pan tostado y vinagreta de vinagre de Módena  
(G,L,F) V



Ensalada de queso de cabra con variedad de lechugas  
frutos rojos y vinagreta de frambuesa  
(L) V



Ensalada de rúcula con pera y pamesano  
nueces y aceite de nueces  
(L,F) V



Ensalada de pollo con variedad de lechugas  
tomate, piñones, champiñones y vinagreta de mostaza Dijon  
(F)



Ensalada César con lechuga romana  
cogollos, pechuga de pollo al grill, crutons, parmesano y salsa César  
(G,L,F)



Ensalada niçoise con variedad de lechugas  
ventresca de atún, patata, huevo duro, tomate, cebolla tierna, judía verde y aceitunas  
(H)



Ensalada de salmón ahumado con variedad de lechugas  
queso feta, tomate y aceite de eneldo  
(L)



Ensalada de bacon con canónigos  
tomate y pan tostado  
(G)



Ensalada de hortalizas con variedad de lechugas  
cebolla tierna, tomate, zanahoria, champiñones, rábanos y aceituna  
V/VN



Ensalada de langostinos y mango  
con aceite de mango  
(L)

## PASTAS Y ENSALADILLAS

ELABORADAS ARTESANALMENTE DE PRINCIPIO A FIN



Pasta al pesto  
Caserecce al pesto con bocconcini y tomatitos  
(G,L) V



Pasta al gorgonzola con salmón ahumado  
Rigatoni al gorgonzola con salmón ahumado  
(G,L)



Ensaladilla rusa  
(G,H,F)



Ensaladilla alemana  
con patata y frankfurt  
(G,H,F)



Ensaladilla de quinoa con verduras  
lechuga, tomate y queso Comté  
(L) V



Ensaladilla de trigo tierno  
espárragos, champiñones con tomatitos y canónigos  
(G) V/VN



Ensaladilla de lentejas con verduritas  
cebolla tierna, pepino, tomate, pimiento y lechuga  
V/VN



Ensaladilla de habitas con jamón  
cebolla tierna, pepino, tomate, pimiento y lechuga

## CREMAS

RECIÉN HECHAS CON TEXTURA Y TODO SU SABOR

NUESTRAS CREMAS Y SOPAS DE ADAPTAN SEGUN TEMPORADA  
¡PREGUNTA LA DISPONIBILIDAD!



Crema de espárragos  
Verdes  
V/VN



Crema de alcachofas  
V/VN



Crema de calabaza  
V/VN



Crema de ceps  
V/VN



Sopa de tomate con albahaca fresca en vasito  
V/VN



Gazpacho en vasito con picatostes  
(G) V/VN

## MINI FLAUTAS

CON PANES ARTESANOS DE MASA MADRE DE DISTINTOS SABORES:  
PIPAS DE CALABAZA / MAÍZ CON KELLOGG'S / CEREALES INTEGRALES / CENTENO



Tortilla francesa  
con huevos de Calaf.  
Pan de maíz con Kellogg's  
(G,H,F) V



Queso manchego  
D.O. Casa del Bosque  
Pan de maíz con Kellogg's  
(G,L,F) V



César con pollo  
con lechuga, parmesano  
y salsa César.  
Pan de maíz con Kellogg's  
(G,L,F)



Salmón ahumado  
y queso fresco  
Pan de cereales  
(G,L,F)



Jamón ibérico  
D.O. Guijuelo  
Pan de pipas de calabaza  
(G,F)



Bacon con  
queso Comté  
Pan de chapata  
(G,L)

## MINI BOCADILLOS

CON PANES ARTESANOS DE MASA MADRE DE DISTINTOS SABORES:  
PIPAS DE CALABAZA / MAÍZ CON KELLOGG'S / CEREALES INTEGRALES / CENTENO



Lomo ibérico  
D.O. Guijuelo  
Pan de pipas de calabaza  
(G,F)



Longaniza ibérica  
D.O. Guijuelo  
Pan de pipas de calabaza  
(G,F)



Chorizo ibérico  
D.O. Guijuelo  
Pan de chapata  
(G,F)



Butifarra blanca  
Can Pistragues  
Pan de chapata  
(G,F)



Queso brie  
con tomate fresco  
Pan de cereales  
(G,L,F) V



Mozzarella con  
tomate y jamón  
Pan de chapata  
(G,L,F)



Tortilla de patata  
con huevos de Calaf.  
Pan de chapata  
(G,H,F) V



Vegetal de atún  
con tomate, ensalada  
y aceite de oliva.  
Pan de chapata  
(G,F)



Vegetal de pepino  
con tomate, lechuga  
y queso fresco.  
Pan de cereales  
(G,L,F) V  
sin queso fresco V/VN



Vegetal de aguacate  
con tomate, lechuga  
y queso fresco.  
Pan de cereales  
(G,L,F) V  
sin queso fresco V/VN



Verduras  
asadas al horno  
tomate, berenjena, calabacín,  
champiñón y queso fresco.  
Pan de cereales  
(G,L,F) V  
sin queso fresco V/VN

*Siempre estamos  
especialmente atentos  
a las necesidades  
alimentarias especiales.  
Una muestra de cuidado  
a nuestros invitados.*

## BURGERS Y ROLLS BRIOCHE

ELABORADOS CON PAN DE BRIOIX  
DE TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA



Tenera  
Burger mini 100% ternera  
con cebolla confitada,  
tomate, queso, mostaza  
y lechuga  
(G,L)



Heura  
Burger mini de heura  
con queso fresco,  
tomate y lechuga  
(G,L) V/VN



Frankfurt roll  
con cebolla tierna  
salteada, lechuga  
y mostaza aromática  
(G,L)



Roastbeef roll  
de filete de ternera  
con ensalada, tomate  
y mostaza de Dijón  
(G,L)



Gambas roll  
con ensalada  
y salsa tártara  
(G,L)

## BROCHETAS

COMBINADAS CON VERDURAS O HORTALIZAS.  
UN COMPLEMENTO PERFECTO PARA CADA COMIDA



Tomate, mozzarella  
y albahaca  
con tomatitos y bocconcinis  
(L) V



Corazones de  
alcachofa con jamón  
D.O. Guijuelo



Corazones de  
alcachofa con  
tomatitos baby  
V/VN



Pechuga de pollo  
salteada  
con salsa teriyaki y sésamo  
(G)



Butifarra al grill  
con verduras



Verduras asadas  
al horno  
con berenjena, calabacín,  
espárrago verde, champiñón  
y tomate  
(G,H,F) V/VN



Langostinos  
salteados con  
albahaca y verduras  
con aceite de albahaca

## CROQUETAS

ARTESANAS Y RECIÉN FRITAS CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN



Jamón  
D.O. Guijuelo  
(G,L,H)



Pollo asado  
(G,L,H)



Ceps  
(G) V/VN



Queso gorgonzola  
con nueces  
(G,L,H,F) V



Rape y gambas  
(G,L,H)



Verduras  
(G) V/VN



Setas y calabaza sin  
gluten y sin lactosa  
V/VN



Buñuelo de bacalao  
(G,L,H)

## MONTADITOS

PEQUEÑOS BOCADOS CON PRODUCTOS GOURMET



Jamón ibérico  
D.O. Guijuelo  
En tostada de pan  
de pipas de calabaza  
(G,F)



Queso brie con  
membrillo artesano  
En tostada de pan  
de cereales  
(G,L,F) V



Vegetal  
con langostino  
lechuga, tomate y pepinillo.  
En tostada de pan  
de cereales  
(G,F)



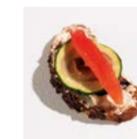
Sardinitas con  
tomate confitado  
En tostada de pan  
de cereales  
(G,F)



Tortilla de patata  
y cebolla confitada  
En tostada de pan  
de maíz con Kellogg's  
(G,F) V



Salmón ahumado con  
queso fresco y eneldo  
En tostada de pan  
de cereales  
(G,L,F)



Verduras asadas  
En tostada de pan  
de cereales  
(G,L,F) V



Anchoas  
En tostada de pan  
de cereales  
(G,L,F)

## CRUJIENTES

UN BOCADO DE SABOR INTENSO



Verduritas asadas  
con aceite de trufa  
(G) V/VN



Queso de cabra  
con confitura de frutos  
rojos y fresón o membrillo  
(G,L) V



Butifarra negra  
artesana de Can Pistragues  
con menta fresca  
(G)



Langostino crujiente  
con pasta kadaifi  
(G)



# Comidas para Compartir

Frescas ensaladas, cremas naturales, deliciosas burgers, montaditos variados o brochetas de sabor exquisito. Nuestra selección es perfecta para una comida completa o como complemento, con opciones que se adaptan a todos los gustos y preferencias.

# Piezas de Comidas para Compartir

Descubre nuestra variedad de piezas para compartir, perfectas para complacer todos los paladares.

## BANDEJAS

VISTOSIDAD Y BUEN GUSTO PARA TU BUFFET CON SABROSOS PRODUCTOS GOURMET



Jamón  
D.O. Guijuelo  
300g



Selección de ibéricos  
longaniza, lomo ibérico,  
chorizo, butifarra blanca  
y fuet



Surtido de quesos  
con frutos secos,  
fruta y tostadas  
(G,L,F) V



Crudivés  
hortalizas variadas  
con salsa de gorgonzola  
y parmesano  
(L) V



Caja de pan tostado  
(G) V/VN



Caja de pan de coca  
tostado con tomate  
y aceite de oliva  
(G) V/VN

## TORTILLAS

RECIÉN ELABORADAS PARA QUE DISFRUTES DE TODO SU SABOR



Patata y  
cebolla confitada  
con huevos de Calaf  
(H) V



Berenjena  
con huevos de Calaf  
(H) V



Alcachofa  
con huevos de Calaf  
(H) V



Calabacín  
con huevos de Calaf  
(H) V

## TRIÁNGULOS

UNA PIEZA INFORMAL IDEAL PARA REUNIONES DE EQUIPO  
CON GRAN VARIEDAD DE SABORES IDEALES PARA DEGUSTAR Y COMBINAR

REQUERIMOS SOLICITAR UN  
MÍNIMO DE 8 TRIÁNGULOS DE  
CADA SABOR



Jamón ibérico  
D.O. Guijuelo  
Pan de pipas de calabaza  
(G,F)



Caprese  
Tomate, mozzarella y jamón  
D.O. Guijuelo con albahaca.  
Pan de chapata  
(G,L,F)



Queso brie  
con tomate fresco.  
Pan de cereales  
(G,L,F) V



Vegetal César  
con pollo  
con ensalada, parmesano  
y salsa César.  
Pan de maíz y Kellogg's  
(G,L,F)



Vegetal con aguacate  
tomate, lechuga  
y queso fresco.  
Pan de chapata  
(G,F) V



Vegetal de tortilla  
de butifarra negra  
con huevos de Calaf,  
tomate y lechuga.  
Pan de maíz y Kellogg's  
(G,H,F)



Vegetal con  
tortilla francesa  
con huevos de Calaf,  
tomate y lechuga.  
Pan de maíz y Kellogg's  
(G,H,F) V



Vegetal con salmón  
ahumado y pepino  
lechuga y queso fresco.  
Pan de cereales  
(G,L,F)



Vegetal de atún  
con tomate, ensalada  
y aceite de oliva.  
Pan de chapata  
(G,F)



Verduras asadas a la  
plancha y ensalada  
calabacín, berenjena,  
tomate confitado, champiñón  
y queso fresco.  
Pan de cereales  
(G,L,F) V

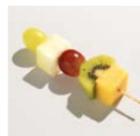
# Postres

Disfruta de deliciosos postres con fruta fresca, cremoso yogur y cakes artesanos, perfectos para un final dulce y saludable.

## FRUTA Y YOGUR

FRESCO Y SALUDABLE

COMPLEMENTA  
PERFECTAMENTE CON  
VIRUTAS DE CHOCOLATE  
Y ALMENDRAS



Brocheta de fruta fresca de 5 piezas variadas  
V/VN



Vasito de yogur artesano natural con miel de romero y frutos rojos  
(G,L,F) V

## CAKES

PASTELERÍA ARTESANA PARA UN FINAL PERFECTO EN CADA COMIDA



16 ud Caja mini con mini cheesecake, mini carrot cake, mini lemon pie, mini chocolate  
(G,L,H) V



24 ud Caja pequeña con mini cheesecake, mini carrot cake, mini lemon pie, mini chocolate  
(G,L,H) V



36 ud Caja mediana con mini cheesecake, mini carrot cake, mini lemon pie, mini chocolate  
(G,L,H) V



48 ud Caja grande con mini cheesecake, mini carrot cake, mini lemon pie, mini chocolate  
(G,L,H) V



# Packs de Comidas para Compartir

PARA UNA COMIDA RECOMENDAMOS  
ENTRE 6 Y 9 PIEZAS POR PERSONA

## BASIC MEAL

PACK



CONTIENE

- 1 Ensalada del día
- 1 Croqueta de queso gorgonzola con nueces (G,L,H,F) V
- 1 Mozzarella con tomate y jamón.  
Pan de chapata (G,L,F)
- 1 Flauta de tortilla francesa con huevos de Calaf.  
Pan de maíz con Kellogg's (G,H,F) V
- 1 Frankfurt roll con cebolla tierna salteada, lechuga y mostaza aromática (G,L)
- 1 Brocheta de fruta fresca de 5 piezas variadas V/VN

---

6 Piezas por persona (IVA incluido)

---

5 Piezas por persona · sin ensalada (IVA incluido)

COMPLETA TU PACK AÑADIENDO:

- 1 Viruta de chocolate negro y almendras (G,L,H,F) V
- 1 Vasito de yogur artesano natural con miel de romero y frutos rojos (G,L,F) V
- 1 Caja mini cakes (G,L,H) V

## CLASSIC MEAL

PACK



CONTIENE

- 1 Ensalada del día
- 1 Croqueta de pollo (G,L,H)
- 1 Buñuelo de bacalao (G,L,H)
- 1 Brocheta de corazones de alcachofa con jamón D.O. Guijuelo
- 1 Flauta César con pollo, lechuga, parmesano y salsa César.  
Pan de maíz con Kellogg's (G,L,F)
- 1 Flauta de salmón ahumado y queso fresco.  
Pan de cereales (G,L,F)
- 1 Burger mini 100% ternera con cebolla confitada, tomate, queso, mostaza y lechuga (G,L)
- 1 Brocheta de fruta fresca de 5 piezas variadas V/VN

---

8 Piezas por persona (IVA incluido)

---

7 Piezas por persona · sin ensalada (IVA incluido)

COMPLETA TU PACK AÑADIENDO:

- 1 Viruta de chocolate negro y almendras (G,L,H,F) V
- 1 Vasito de yogur artesano natural con miel de romero y frutos rojos (G,L,F) V
- 1 Caja mini cakes (G,L,H) V

## GOURMET MEAL

PACK



CONTIENE

- 1 Ensalada del día
- 1 Croqueta de rape y gambas (G,L,H)
- 1 Crujiente de butifarra negra artesana de Can Pistragues con menta fresca (G)
- 1 Montadito de jamón ibérico D.O. Guijuelo.  
En tostada de pan de pipas de calabaza (G,F)
- 1 Montadito de salmón ahumado con queso fresco y eneldo.  
En tostada de pan de cereales (G,L,F)
- 1 Montadito de queso brie con membrillo artesano.  
En tostada de pan de cereales (G,L,F) V
- 1 Montadito vegetal con langostino, lechuga, tomate y pepinillo.  
En tostada de pan de cereales (G,L,F)
- 1 Brocheta de fruta fresca de 5 piezas variadas V/VN
- 1 Viruta de chocolate negro y almendras (G,L,H,F) V

---

9 Piezas por persona (IVA incluido)

---

8 Piezas por persona · sin ensalada (IVA incluido)

COMPLETA TU PACK AÑADIENDO:

- 1 Vasito de yogur artesano natural con miel de romero y frutos rojos (G,L,F) V
- 1 Caja mini cakes (G,L,H) V

## GREEN MEAL

PACK



CONTIENE

- 1 Ensalada del día
- 1 Croqueta de ceps (G) V/VN
- 1 Crujiente de verduritas asadas con aceite de trufa (G) V/VN
- 1 Brocheta de corazones de alcachofa con tomatitos baby V/VN
- 1 Chapata vegetal de aguacate con tomate, lechuga y queso fresco. Pan de cereales (G,L,F) V
- 1 Chapata de verduras asadas al horno con tomate, berenjena, calabacín, champiñón y queso fresco. Pan de cereales (G,L,F) V
- 1 Vasito de yogur artesano natural con miel de romero y frutos rojos (G,L,F) V

---

7 Piezas por persona (IVA incluido)

---

6 Piezas por persona · sin ensalada (IVA incluido)

COMPLETA TU PACK AÑADIENDO:

- 1 Brocheta de fruta fresca de 5 piezas variadas V/VN

También ofrecemos packs individuales de comidas para necesidades especiales: sin gluten, sin lactosa, vegetarianos, veganos, sin frutos secos y hallal

# 5

*Ponemos toda nuestra dedicación  
 en cada petición que nos confías.*



## Break Times

Pequeños bocados fáciles de comer. Piezas ricas, cómodas y saludables para una comida a media mañana, como aperitivo o a media tarde. También cuando tengas algo que celebrar con una copa de cava.

# Break Times para Compartir

## ESSENTIAL MEAL

PACK



PARA 8-10 PERSONAS

CONTIENE

- 9 Ensalada del día
- 8 Triángulo caprese: tomate, mozzarella y jamón D.O. Guijuelo con albahaca. Pan de chapata (G,L,F)
- 8 Triángulo vegetal César con pollo con ensalada, parmesano y salsa César. Pan de maíz con Kellogg's (G,L,F)
- 8 Triángulo vegetal con salmón ahumado, pepino, lechuga y queso fresco. Pan de cereales (G,L,F)
- 1 Tortilla de patata y cebolla confitada con huevos de Calaf (H) V
- 10 Brocheta de fruta fresca de 5 piezas variadas V/VN
- 10 Viruta de chocolate negro y almendras (G,L,H,F) V

Precio pack completo (IVA incluido)  
Precio por persona (IVA incluido)

COMPLETA TU PACK AÑADIENDO:

- 1 Vasito de yogur artesano natural con miel de romero y frutos rojos (G,L,F) V
- 1 Caja mini cakes (G,L,H) V

## BRUNCH MEAL

PACK



PARA 8-10 PERSONAS

CONTIENE

- 9 Ensalada del día
- 1 Bandeja selección ibéricos con longaniza, lomo, chorizo, butifarra blanca y fuet
- 1 Bandeja surtido de quesos con frutos secos, fruta y tostadas (G,L,F) V
- 1 Bandeja crudités de hortalizas variadas con salsa de gorgonzola y parmesano (L) V
- 1 Tortilla de patata y cebolla confitada con huevos de Calaf (H) V
- 1 Caja de pan de coca tostado con tomate y aceite de oliva (G) V/VN
- 10 Brocheta de fruta fresca de 5 piezas variadas V/VN
- 1 Caja mini cakes con cheesecake, carrot cake, lemon pie y chocolate (G,L,H) V

Precio pack completo (IVA incluido)  
Precio por persona (IVA incluido)

COMPLETA TU PACK AÑADIENDO:

- 1 Vasito de yogur artesano natural con miel de romero y frutos rojos (G,L,F) V

# Break Times para Compartir

## VERMOUTH TIME

PACK



PARA 8-10 PERSONAS

CONTIENE

- 9 Ensalada del día
- 1 Bandeja selección ibéricos con longaniza, lomo, chorizo, butifarra blanca y fuet
- 1 Bandeja surtido de quesos con frutos secos, fruta y tostadas (G,L,F) V
- 1 Caja de pan de coca tostado con tomate y aceite de oliva (G) V/VN
- 8 Patatas fritas Nicasio 40gr (G,L) V/VN
- 6 Vasito de aceitunas variadas V/VN

Precio pack completo (IVA incluido)  
Precio por persona (IVA incluido)

COMPLETA TU PACK AÑADIENDO:

- 1 Vasito de yogur artesano natural con miel de romero y frutos rojos (G,L,F) V
- 1 Caja mini cakes (G,L,H) V

## CAVA EVENT

PACK



PARA 8-10 PERSONAS

CONTIENE

- 10 Montadito de jamón ibérico D.O. Guijuelo.  
En tostada de pan de pipas de calabaza (G,F)
- 10 Montadito de queso brie con membrillo artesano.  
En tostada de pan de cereales (G,L,F) V
- 10 Montadito de salmón ahumado con queso fresco y eneldo.  
En tostada de pan de cereales (G,L,F)
- 10 Montadito de tortilla de patata y cebolla confitada.  
En tostada de pan de maíz con Kellogg's (G,F) V
- 1 Caja mini (16 ud) con mini cheesecake, mini carrot cake, mini lemon pie, mini chocolate (G,L,H) V

Precio pack completo (IVA incluido)  
Precio por persona (IVA incluido)

CAVA A ESCOGER SEGÚN OPCIONES:

- 1 Fontallada Brut Nature D.O. Cava (IVA incluido)
- 1 Recaredo BN Gran Reserva D.O. Corpinat (IVA incluido)

También ofrecemos packs individuales de comidas para necesidades especiales: sin gluten, sin lactosa, vegetarianos, veganos, sin frutos secos y hallal



# Sobre Nosotros

L'Ariadna i en Jordi se dedica a ofrecer un catering artesanal con ingredientes frescos y de proximidad, creando experiencias memorables que conectan a las personas a través de la gastronomía.

# L'Ariadna i en Jordi

Una historia de trabajo, esfuerzo, resiliencia, valores y familia.

## NUESTRA HISTORIA

### (A) NUESTRO INICIO

Matrimonio desde el año 2000, nuestra historia comenzó en 1996 en Atlanta, EE.UU., trabajando para la compañía Marriott – Ritz Carlton. Ambos con formación en empresa (Empresariales y ESADE) y restauración (Escuela de Hostelería y Restauración de Barcelona), y cocina y pastelería en Escuela de Hostelería Hofmann.

### (B) MANDARINA FUE NUESTRO RESTAURANT

Después de acumular experiencia por separado en compañías hoteleras, empresas de catering y restaurantes, decidimos unir nuestras pasiones e ilusiones para abrir nuestro propio establecimiento. Así es como en 2004 nació el Mandarin Restaurant. 19 años de historia avalan nuestra trayectoria como Restaurante y nuestra inquietud en querer conciliar trabajo, valores y familia, al nacer nuestras hijas.

### (C) INICIOS EN EL CATERING

Con el tiempo, dividimos nuestras energías entre la empresa y nuestra familia, lo que nos llevó a replantear el espacio y enfoque del negocio.

En 2008, por petición de nuestros clientes del restaurante, lanzamos Mandarin Catering para llevar nuestra cocina a sus oficinas. Poco a poco, hemos ganado la confianza de clientes que aún nos acompañan desde entonces, a quienes agradecemos profundamente su fidelidad.



### (D) LA PANDEMIA

En 2020, a consecuencia de la Pandemia (COVID) nos vimos obligados a reinventarnos y tras un periodo de adaptación; con trabajo, esperanza y valentía decidimos convertir el Mandarin Restaurant en Catering, para centrar todos nuestros esfuerzos para nuestros fieles clientes a quienes agradecemos profundamente su confianza.

### (E) L'ARIADNA I EN JORDI

Hoy, tras 20 años de historia en nuestro local con más fuerza que nunca, avanzamos como "l'Ariadna i en Jordi", reafirmando nuestro compromiso de confianza y honestidad con nuestros clientes.

Nuestra misión es satisfacer a quienes nos eligen, con cariño y dedicación.

### (F) VALORES

Creemos que nuestra cocina y nuestro trato pueden contribuir a que vuestros días de trabajo sean más agradables y felices. Cuidamos de nuestros clientes, de nuestro equipo y de nuestras familias, porque para nosotros, el verdadero éxito es conciliar familia y oficio.

Estamos comprometidos con la sociedad y el futuro de nuestro planeta. Por eso, trabajamos para que nuestro impacto en la naturaleza sea lo más respetuoso posible. Elegir productos de proximidad no solo es confiar en la calidad de nuestra tierra, sino también en apoyar a quienes están cerca, compartiendo valores, calidez y confianza. Al seleccionar nuestros proveedores, escogemos mucho más que un producto de alta calidad; elegimos un compromiso.

Déjate cuidar por quienes saben que comer bien es mucho más que alimentarse.



# Nuestra Operativa

## GESTIÓN DEL PEDIDO



### SOLICITUD

Envíanos un mail de petición a [info@ariadnaijordi.es](mailto:info@ariadnaijordi.es). Dinos que tipo de evento necesitas, que día y para cuantas personas.



### PROPUESTA Y CONFIRMACIÓN

Ariadna elabora una propuesta abierta a modificaciones. Tras tu verificación o cambios, se convertirá en un pedido.



### ELABORACIÓN Y ENTREGA

El día del evento elaboramos tu comanda y la entregamos en la dirección y hora acordada. Desde tu solicitud hasta después de la entrega, nosotros nos ocupamos. Queremos que descanses en nosotros.

# Preguntas Frecuentes

## RESOLVEMOS VUESTRAS DUDAS

### ¿CUANTO TIEMPO DE ANTELACIÓN TENGO QUE HACER EL PEDIDO?

Puedes hacer un pedido con días de antelación pero como conocemos que no siempre puede ser así te pedimos que al menos puedas hacerlo el día anterior antes de las 12h. Si tienes una solicitud para el mismo día, haremos todo lo posible para ayudarte si nos llamas al 629 453 579.

### ¿HAY UN MÍNIMO PARA HACER EL PEDIDO?

No.

### ¿DÓNDE HACÉIS EL REPARTO?

Podemos llegar a toda Barcelona y alrededores siempre que nos lo pidas con un día de antelación. Para peticiones el mismo día, miraremos de hacer lo posible para ayudarte, llámanos al 629 453 579. Si tenemos que hacer el montaje de catering tendremos que valorarlo. El coste fuera de Barcelona, se calculará según kilometraje.

### ¿PODÉIS PROPORCIONAR UN CAMARERO PARA EL MONTAJE Y SERVICIO DEL CATERING?

El reparto no incluye montaje del catering. Si necesitáis servicio, os lo podemos proporcionar.

### ¿A QUÉ HORA VENDRÉIS A TRAERNOS EL CATERING?

Los repartos los hacemos entre las 08:00h y las 16:00h. Si necesitáis un horario diferente a este, contáctanos al 629 453 579. Las entregas antes de las 08:00h y después de las 17:00h tienen un coste especial.

### ¿PODEMOS RECOGER EL PEDIDO EN EL LOCAL?

¡Sí, claro! Siempre que nos aviséis antes. El horario de recogida es de 08:00h a 16:00h de lunes a viernes.

### ¿QUÉ INCLUYE EL CATERING?

Incluye lo que nos habéis pedido de comida. No incluye servilletas, platos, vasos ni bebida. Las ensaladas vienen en vasito e incluyen un mini tenedor compostable de madera encerada.

### ¿NOS PODÉIS TRAER BEBIDAS, PLATOS...?

Os podemos llevar servicios de café, bebidas, agua, refrescos, cervezas, vinos, cava. Material desechable compostable. Queremos que no te preocupes de nada, nosotros nos ocupamos.

### ¿CÓMO PODEMOS PAGAR?

- Recogida en el local en efectivo o tarjeta.
- Pagos con tarjeta via telefónica proporcionándonos la numeración de la tarjeta y la fecha de caducidad, sin los dígitos de control.
- Por transferencia si acordamos esta manera de pago.

### ¿MÁS DUDAS?

Si todavía no hemos resuelto tus dudas, escríbenos a [info@ariadnaijordi.es](mailto:info@ariadnaijordi.es) o bien por teléfono al 629 453 579.

# Sustainability First

## CON LA SOSTENIBILIDAD POR DELANTE

NUESTRO COMPROMISO CON LA SOSTENIBILIDAD DEL PLANETA SE BASA  
EN LOS SIGUIENTES PRINCIPIOS

- (1) **PROVEEDORES ARTESANALES Y DE PROXIMIDAD**  
La mayoría de nuestros proveedores son pequeños productores que trabajan de manera artesanal. Nuestro principal proveedor de frutas y verduras, con el que trabajamos desde hace 20 años, nos trae productos locales, principalmente de Sant Boi y Collserola, garantizando frescura y reduciendo la huella de carbono.
- (2) **PAN ARTESANAL Y ECOLÓGICO**  
El pan que utilizamos proviene de una familia que lo elabora artesanalmente con una receta propia que incluye harinas ecológicas, agua de Viladrau, semillas y frutos secos de proximidad.
- (3) **COMPROMISO CON EL RECICLAJE**  
Reciclamos todos los residuos de acuerdo con su composición. Nos esforzamos en perfeccionar nuestros procesos para lograr un reciclaje eficiente, lo que ha sido reconocido en diversas ocasiones.
- (4) **CONCILIACIÓN FAMILIAR Y SOSTENIBILIDAD**  
Como empresa familiar, creemos que la sostenibilidad empieza por apoyar el equilibrio familiar, que es la base para un futuro mejor en nuestra sociedad.
- (5) **TRANSPORTE SOSTENIBLE**  
Realizamos la mayoría de nuestros transportes en carrito, sin utilizar coche ni moto, para reducir la emisión de contaminantes.
- (6) **USO DE MATERIALES COMPOSTABLES**  
Empleamos materiales compostables, a pesar de que su costo sea mayor, porque creemos que es una inversión necesaria para el futuro de nuestro planeta.
- (7) **ENTREGA SOSTENIBLE**  
Pedimos a nuestros proveedores que agrupen las entregas a granel en cajas de madera, evitando el uso de plásticos. Además, utilizamos un sistema de intercambio de cajas ("boomerang") para reutilizarlas.
- (8) **PRODUCTOS ECOLÓGICOS**  
La mayoría de nuestros productos frescos son ecológicos, asegurando calidad y respeto por el medio ambiente.
- (9) **USO DE ACEITE DE OLIVA**  
Solo utilizamos aceite de oliva virgen para freír, ya que es más saludable y menos contaminante.



# Otros servicios asociados

Todo lo que podemos ofrecerte para complementar tu catering a medida, más las necesidades que te puedan surgir.

## SERVICIOS DE EVENTO

### SERVICIOS Y PRESENTACIÓN

Camarero/a

Cortador de Jamón

Decoración de mesas

Jamonero

[CONSULTAR PRECIOS](#)

### MATERIAL COMPOSTABLE

Servilletas, Platos y Vasos

**LAS ENSALADAS ESTÁN ACOMPAÑADAS DE UN TENEDOR DE MADERA ENCERADO**

## SERVICIO DE BEBIDAS

CAFÉS, INFUSIONES Y ZUMOS

Alquiler de cafetera con cápsulas monodosis

Termo de leche semidesnatada de vaca o vegetal

Termo de agua con sobre de infusión ecológica

Zumo de frutas o verduras en botella de 250ml

Zumo de naranja natural en botella de 1l

Zumo de frutas o verduras en botella de 1l

Zumo de naranja natural en botella de 250ml

Agua mineral en tetrabrick de 500ml

Agua mineral con gas

Refrescos de 330ml

Cervezas

Vinos

Cavas

[CONSULTAR PRECIOS DEL SERVICIO DE BEBIDAS](#)

# — l'Ariadna i en Jordi

Craft Catering  
for Business

(IG) @ariadnaijordi  
(LI) L'Ariadna i en Jordi  
(G+) L'Ariadna i en Jordi catering

Av. Sarrià, 137-139  
bloque A tienda 1  
Entrada por Caravel·la la Niña  
08017 Barcelona