

CATÁLOGO DE SERVICIOS

2026



Eventos únicos con personalidad propia



ESTUDIO GASTRONÓMICO MIMENTOS

Desde 2016 dedicamos nuestra energía, creatividad y experiencia a algo que nos apasiona: transformar cada evento en un momento único. Creemos en la buena gastronomía como un lenguaje propio, capaz de emocionar, acompañar y hacer que cada celebración sea inolvidable.

Somos una familia de profesionales de la restauración que cuida cada detalle con mimo y rigor. Trabajamos para ofrecer tranquilidad, seguridad y la certeza de que estáis en buenas manos. Cada servicio es una oportunidad para crear, sorprender y compartir lo mejor de nosotros.

Gracias por confiar en Mimentos para dar sabor a vuestros momentos más especiales.

Rocío Alhambra



SNACK LIGERO

GILDAS VARIADAS

BANDEJA DE SALADITOS (SANDWICHITOS DE JAMÓN Y QUESO, BRIOCHES DE CREMA DE ATÚN Y
MINI WRAP DE TINGA DE POLLO)

GALLETITAS SALADAS Y CRUJIENTES DE VERDURAS

13,90€ + 10% IVA POR PERSONA

APERITIVO LIGERO

GILDAS DE ANCHOA Y BOQUERÓN

BANDEJITA DE SANDWICHES Y BRIOCHES PREMIUM (SALMÓN AHUMADO CON CREMA DE ENELDO
Y JAMÓN IBÉRICO CON TOMATE Y CAVIAR DE ACEITE DE OLIVA)

NUESTROS QUESOS CON UVAS Y PANES CRUJIENTES

TARTELETA DE ENSALADILLA CREMOSA CON MIMOSA DE HUEVO

15,90€ + 10% IVA POR PERSONA

BODEGA INCLUIDA EN APERITIVOS

CERVEZA MAHOU CON Y SIN ALCOHOL

REFRESCOS, NESTEA,, AGUA CON GAS

VINO TINTO TIERRA DE CASTILLA BASARDILLA

VINO BLANCO VERDEJO CAL Y CANTO

DURACIÓN DEL SERVICIO 30 MIN

SERVICIO MÍNIMO PARA 30 PERSONAS

CAMARERO INCLUIDO A PARTIR DE 50 PERSONAS

ENTREGA Y RECOGIDA PARA PEDIDOS INFERIORES A 500 € DESDE 55€



VINO ESPAÑOL LIGERO

GILDAS VARIADAS PREMIUM

MINI SUIZO DE CHACINAS Y JAMÓN IBÉRICO

NUESTRA SELECCIÓN DE QUESOS CON UVAS Y PANES CRUJIENTES

MINI CORNETTE DE GUACAMOLE, QUINOA Y SALMÓN

MINI WRAP DE TINGA DE POLLO CON MAYONESA DE MIEL

TOSTA DE PAN NÓRDICO CON MINIS DE TORTILLA DE PATATA

20,50 € + 10% IVA POR PERSONA

VINO ESPAÑOL REFORZADO

GILDAS DE ANCHOA Y BOQUERÓN

MINI SUIZO DE CHACINAS Y JAMÓN IBÉRICO

SELECCIÓN DE QUESOS PREMIUM CON UVAS Y PANES CRUJIENTES

MINI CORNETTE DE GUACAMOLE, QUINOA Y SALMÓN

MINI WRAP DE TINGA DE POLLO CON MAYONESA DE MIEL Y CEBOLLA CRUJIENTE

TOSTA DE PAN NÓRDICO CON MINI TORTILLA DE PATATA Y TRUFA

MINI BURGER DE TERNERA CON QUESO BRIE Y CEBOLLA CARMELIZADA

PASTELITOS Y TRUFAS VARIADAS

25,50 € + 10% IVA POR PERSONA

BODEGA INCLUIDA EN VINOS ESPAÑOLES

CERVEZA MAHOU CON Y SIN ALCOHOL

REFRESCOS, NESTEA,, AGUA CON GAS

VINO TINTO TIERRA DE CASTILLA BASARDILLA

VINO BLANCO VERDEJO CAL Y CANTO

DURACIÓN DEL SERVICIO 45 MIN

SERVICIO MÍNIMO PARA 30 PERSONAS

CAMARERO INCLUIDO A PARTI DE 50 PERSONAS

ENTREGA Y RECOGIDA PARA PEDIDOS INFERIORES A 500 € DESDE 55€

www.cateringmimentos.com

comercial@mimentoscatering.com

[@mimentoscatering.es](https://www.instagram.com/mimentoscatering.es)



VINO ESPAÑOL PREMIUM

GILDAS DE ANCHOA Y BOQUERÓN

TABLAS DE JAMÓN IBÉRICO CON PAN SOPLAO

BODEGÓN DE QUESOS PREMIUM CON GALLETITAS DE CHÍA

BANDEJA DE BOMBÓN DE FOIE CON PIPAS CAMELIZADAS Y MACARON DE QUESO IDIAZABAL

PINCHO DE PULPO Y GAMBÓN CON ENCURTIDOS Y CILANTRO

MINI SUIZO ARTESANO DE ENSALADILLA CREMOSA Y DE SALMÓN CON CREMA DE AGUACATE

MINI BURGER DE TERNERA CON PEPINILLO, QUESO BRIE Y CEBOLLA CAMELIZADA

GYOZAS DE GAMBAS CON SALSA DE KIMCHIE

PASTELITOS DE CHOCOLATE EN TEXTURAS

BROCHETAS DE FRUTA

26,50 € + 10% IVA POR PERSONA

BODEGA INCLUIDA EN VINO ESPAÑOL PREMIUM

CERVEZA MAHOU CON Y SIN ALCOHOL

REFRESCOS, NESTEA,, AGUA CON GAS

VINO TINTO TIERRA DE CASTILLA BASARDILLA

VINO BLANCO VERDEJO CAL Y CANTO

BODEGA ESPECIAL (suplemento 3,50€)

CERVEZA MAHOU CON Y SIN ALCOHOL

REFRESCOS, NESTEA,, AQUARIUS, AGUA CON GAS

VINO TINTO CARE

VINO BLANCO VERDEJO MONTALVO WILMONT

DURACIÓN DEL SERVICIO 60 MIN

SERVICIO MÍNIMO PARA 30 PERSONAS

CAMARERO INCLUIDO A PARTIR DE 50 PERSONAS

ENTREGA Y RECOGIDA PARA PEDIDOS INFERIORES A 500 € DESDE 55€



FINGER BUFFET

SANDWICHITOS DE CREMA DE QUESO CON ENELDO Y SALMÓN // DE PAVO CON GUACAMOLE, CHEDDAR Y RÚCULA

BRIOCHES DE IBÉRICOS CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA // DE PINTXO DONOSTIERRA CON PERLAS DE AJO NEGRO

TARTELETA DE ENSALADILLA CREMOSA DE ATÚN CON MIMOSA DE HUEVO

PINCHOS DE MORTADELA TRUFADA CON PEPINILLO, TOMATE Y MOZARELLA

TABLA DE QUESOS CON FRUTAS Y REGAÑÁS

ENSALADA MIXTA CON TOMATE, MAIZ, ATÚN, ACEITUNA, ESPÁRRAGO Y HUEVO

ENSALADA DE PASTA CON MANZANA, MOZZARELLA, MAIZ, CEBOLLETA Y SALSA ROSA

TORTILLITAS VARIADAS CON REBANADA DE PAN NÓRDICO Y ALIOLI SUAVE

MINI HAMBURGUESITAS DE POLLO CON SALSA BBQ Y BACON AHUMADO

FOCACCITA DE PESTO CON JAMÓN Y QUESO

YOGUR NATURAL CON FRUTOS SECOS Y MIEL

TARTITAS DE QUESO CREMOSAS CON FRUTOS ROJOS

BROCHETAS DE FRUTA

CAFÉ E INFUSIONES

26,90€ + 10% IVA POR PERSONA

BODEGA INCLUIDA EN FINGER BUFFET

CERVEZA MAHOU CON Y SIN ALCOHOL

REFRESCOS, NESTEA,, AGUA CON GAS

VINO TINTO TIERRA DE CASTILLA BASARDILLA

VINO BLANCO VERDEJO CAL Y CANTO

DURACIÓN DEL SERVICIO 45 MIN

SERVICIO MÍNIMO PARA 30 PERSONAS

CAMARERO INCLUIDO A PARTIR DE 50 PERSONAS

ENTREGA Y RECOGIDA PARA PEDIDOS INFERIORES A 500 € DESDE 55€

www.cateringmimentos.com

comercial@mimentoscatering.com

[@mimentoscatering.es](https://www.instagram.com/mimentoscatering.es)



FINGER BUFFET COMPLETO

TABLAS DE CHACINAS IBÉRICAS

BODEGÓN DE QUESOS CON PANES CRUJIENTES

SANDWICH DE PASTRAMI CON HUMMUS, TOMATE Y RÚCULA

CROISSANT ARTESANO DE POLLO AL CURRY CON BACON CRUJIENTE

SELECCIÓN DE MAKIS VARIADOS CON SOJA

ENSALADITAS VARIADAS: DE COGOLLOS CON PAVO, QUESO FETA Y PIPAS//PIMIENTOS ASADOS Y VENTRESCA
// QUÍNOA, GUACAMOLE Y SALMÓN

CREMA DE CALABAZA Y JENGIBRE CON CREME FRAICHE Y PAN CRUJIENTE (INVIERNO, OTOÑO)

SALMOREJO CON SU PICADILLO (PRIMAVERA-VERANO)

PAELLA DE VERDURITAS, SETAS Y BOLETUS

BROCHETAS DE POLLO YAKITORI CON POLVO DE CACAHUETES

GYOZAS DE LANGOSTINOS CON SALSA PONZU Y HOJAS DE CILANTRO

MINI BURGER DE TERNERA CON PEPINILLO, QUESO BRIE Y CEBOLLA CARAMELIZADA

YOGUR NATURAL CON FRUTOS SECOS Y MIEL

MINI TARTITAS DE QUESO CREMOSAS CON FRUTOS ROJOS

TRUFAS DE CHOCOLATE

VASITOS DE MACEDONIA

CAFÉ E INFUSIONES

29,90€ + 10% IVA POR PERSONA

BODEGA INCLUIDA EN FINGER BUFFET

CERVEZA MAHOU CON Y SIN ALCOHOL

REFRESCOS, NESTEA,, AGUA CON GAS

VINO TINTO TIERRA DE CASTILLA BASARDILLA

VINO BLANCO VERDEJO CAL Y CANTO

DURACIÓN DEL SERVICIO 45 MIN

SERVICIO MÍNIMO PARA 30 PERSONAS

CAMARERO INCLUIDO PARA BARRA DE BEBIDAS

ENTREGA Y RECOGIDA PARA PEDIDOS INFERIORES A 500 € DESDE 55€

www.cateringmimentos.com

[@mimentoscatering.es](https://www.instagram.com/mimentoscatering.es)

comercial@mimentoscatering.com



“CÓCTEL BÁSICO”

TOSTA DE JAMÓN IBÉRICO CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA
BODEGÓN DE QUESOS PREMIUM EN MESA CON FRUTAS Y PANES CRUJIENTES
CORNETTE DE GUACAMOLE, SALMÓN Y PARMESANO
ROLLER DE POLLO AL CURRY CON RÚCULA, PIMIENTOS Y CEBOLLA CRUJIENTE
BOCADITOS DE QUESO TRUFADO CON SUS PERLAS
PINCHO DE PULPO Y GAMBÓN CON MAHONESA DE CILANTRO
HOJALDRITO DE PUERRO Y QUESO DE CABRA CON TOMATE EN ACEITE Y PARMESANO

CROQUETITAS DE JAMÓN IBÉRICO Y BOLETUS
MINI PITA DE COCHINITA PIBIL
TAQUITO DE BACALAO REBOZADO CON ALIOLI SUAVE
ARROZ CREMOSO CON VERDURITAS Y BOLETUS
BRIOCHES DE CARRILLERA IBÉRICA AL OPORTO CON CEBOLLETA FRESCA
MINI FOCACCIA DE QUESO MANCHEGO, PANCETA AHUMADA Y TOMATE EN ACEITE

MINI PASTELERÍA VARIADA
CHOCOLATES EN TEXTURAS
DADOS DE FRUTA NATURAL

CAFÉ E INFUSIONES

BODEGA

CERVEZA MAHOU CON Y SIN ALCOHOL
REFRESCOS, NESTEA,, AGUA CON GAS
VINO TINTO TIERRA DE CASTILLA BASARDILLA
VINO BLANCO VERDEJO CAL Y CANTO

34€ + 10% IVA POR PERSONA

DURACIÓN DEL SERVICIO 90 MIN

SERVICIO MÍNIMO PARA 30 PERSONAS

CAMARERO INCLUIDO

ENTREGA Y RECOGIDA PARA PEDIDOS INFERIORES A 500 € DESDE 55€



“CÓCTEL COMPLETO”

JAMÓN IBÉRICO CON PAN SOPLAO
BODEGÓN DE QUESOS PREMIUM EN MESA CON FRUTAS Y PANES CRUJIENTES
TARTELETA DE SÉSAMO TOSTADO CON CREMA DE PATATA Y PULPO COCIDO
BOMBÓN DE FOIE CON PIPAS CARAMELIZADAS
CUCHARITA DE PINCHO DONOSTIARRA CON PERLAS DE AJO NEGRO
MINI BLINI DE SALMÓN CON CREMA DE QUESO Y ENELDO
MACARÓN DE QUESO IDIAZABAL

CROQUETITAS DE JAMÓN IBÉRICO Y BOLETUS
DADOS DE SOLOMILLO IBÉRICO CON CREMA DE BONIATO
ARROZ CREMOSO DE VERDURITAS Y BOLETUS
GYOZAS DE GAMBA CON SALSA PONZU Y SÉSAMO TOSTADO
BRIOCHES DE CARRILLERA IBÉRICA Y CEBOLLETA FRESCA
MINI TORTILLITAS DE PATATA CON TRUFA Y MAYONESA DE SOJA

MINI PASTELERÍA VARIADA
CHOCOLATES EN TEXTURAS
DADOS DE FRUTA NATURAL

CAFÉ E INFUSIONES

BODEGA

CERVEZA MAHOU CON Y SIN ALCOHOL
REFRESCOS, NESTEA,, AGUA CON GAS
VINO TINTO TIERRA DE CASTILLA BASARDILLA
VINO BLANCO VERDEJO CAL Y CANTO

38,50€ + 10% IVA POR PERSONA

DURACIÓN DEL SERVICIO 90 MIN

SERVICIO MÍNIMO PARA 30 PERSONAS

CAMARERO INCLUIDO

ENTREGA Y RECOGIDA PARA PEDIDOS INFERIORES A 500 € DESDE 55€



“COCTEL XL”

(RACIONES MÁS GRANDES PARA COMER SIN PICOTEAR)

BODEGÓN

DE JAMÓN IBÉRICO Y CHACINAS CON PAN SOPLAO
DE QUESOS PREMIUM EN MESA CON FRUTAS Y PANES CRUJIENTES

ENTRANTES

PINCHO DE GAMBÓN Y PULPO CON VINAGRETA DE ENCURTIDOS
ENSALADILLA CREMOSA DE VENTRESCA DE ATÚN CON PIPARRA
ENSALADITA DE PUERROS CONFITADOS CON PRALINÉ DE AVELLANAS Y OLIVADA
ENSALADA CAPRESSE CON PASTA AL PESTO Y PARMESANO RALLADO

PLATOS PASADOS

LENTEJAS GUIADAS CON CHIIPRÓN SALTEADO
SALMOREJO CON TARTAR DE VIERAS Y GAMBAS Ó CREMA CALIENTE DE MARISCO CON GAMBÓN AL AJILLO
PASTA FRESCA CON SALSA DE BOLETUS, AJO Y PARMESANO

TACO DE BACALAO EN SALSA DE PIQUILLOS CON MEJILLÓN Y PATATA ROTA
MELOSO DE TERNERA CON CREMA DE BONIATO Y TRIGUEROS
PULARDA RELLENA DE FOIE Y OREJONES CON SALSA DE ZANAHORIA

TARTAS CASERAS EN VASO
FRUTA FRESCA EN DADOS
PASTELITOS VARIADOS
CAFÉ E INFUSIONES

BODEGA

CERVEZA MAHOU CON Y SIN ALCOHOL
REFRESCOS, NESTEA,, AGUA CON GAS
VINO TINTO TIERRA DE CASTILLA BASARDILLA
VINO BLANCO VERDEJO CAL Y CANTO

49€ + 10% IVA POR PERSONA

DURACIÓN DEL SERVICIO 90 MIN

SERVICIO MÍNIMO PARA 30 PERSONAS

CAMARERO INCLUIDO

ENTREGA Y RECOGIDA PARA PEDIDOS INFERIORES A 500 € DESDE 55€



CONDICIONES GENERALES

RESERVA Y FORMA DE PAGO

Se confirmará y formalizará el evento con una reserva, indicando el número aproximado de invitados. Para ello se abonará el 50% del presupuesto total mediante transferencia bancaria. El 50% restante se abonará como mínimo 48 horas antes del evento con el número final.

En caso contrario no será posible por parte de Mimentos Catering poner en marcha el servicio.

MENÚ ESPECIALES

Cualquier menú adicional diferente al contratado (alérgicos, intolerancias o restricciones alimentarias) llevará un suplemento del 15% sobre el precio del servicio y habrá que avisarlo con al menos 48 horas de antelación al servicio, sino no podemos garantizar realizarlo.

MOBILIARIO Y MANTELERÍA

El precio no incluye mantelería ni mobiliario.

Incluye la mesa para la barra de bebidas y para la mesa de los servicios que lleven comida expuesta y sería con tablero y mantel negro stretch, para otras necesidades consultarnos.

SERVICIO DE CAMAREROS

En cada descripción del servicio en la parte inferior aparecen indicaciones a partir de qué número de comensales estaría incluido el servicio de camarero.

SI SE PRECISA DE PERSONAL DE SERVICIO SE FACTURARÁ A 26 € LA HORA POR CADA CAMARERO CON UN MÍNIMO DE 4 HORAS.

RETRASOS EN LOS SERVICIOS

Para retrasos en el comienzo del evento de más de 60 minutos, se cobrará un suplemento a razón del precio por hora de camarero.

DECORACIÓN

Incluye un detalle floral en las mesas y bandejas, además de alturas y menaje apropiado. Pero no lleva decoración extra al servicio. Para cualquier duda con esto consultar directamente

POLÍTICA DE CANCELACIÓN :

Cancelaciones en las 48 horas previas al evento, se cobrará el 50% del total de la factura.

Cancelaciones en las 24 horas previas, se cobrará el 100% del total de la factura.