

Anaïs Rodrigo Ochoa



ARO Catering y Eventos



HACEMOS POSIBLE LO IMPOSIBLE

Elegir **ARO Catering y Eventos** es elegir calidad, confianza y tranquilidad. Ponemos a tu disposición un equipo con experiencia, una cocina elaborada con ingredientes de primera calidad y una atención personalizada que cuida cada detalle. Nos ocupamos de todo para que tú solo tengas que disfrutar de un día inolvidable junto a tus invitados.



ANAÏS
RODRIGO

FUNDADORA DE LA MARCA ARO

¿Que encontrarás en este catálogo?

En ARO Catering y Eventos hemos preparado una selección de nuestras propuestas más representativas para inspirarte en la organización de tu celebración. Este catálogo es solo un punto de partida: todos nuestros menús son totalmente personalizables, las referencias de nuestros cócteles pueden adaptarse y combinarse según tus preferencias, y los servicios mostrados son solo una parte de todo lo que podemos ofrecerte. Si tienes una idea o necesitas cualquier otro servicio, nuestro equipo estará encantado de hacerla realidad. Descubre todas las posibilidades y diseñemos juntos un evento único, creado a tu medida.



Menús

- Menú sencillo
- Menú completo
- Menú Gourmet
- Menús infantiles

Cócteles

- Vino español
- Cóctel sencillo
- Cóctel completo
- Cóctel caliente

Servicios

Mucho más que un catering. Descubre una amplia variedad de servicios para personalizar tu celebración y hacerla exactamente como la imaginas.

Menú Sencillo

Bebidas no incluidas

Entrantes a compartir

Tabla de Ibéricos
Tabla surtida de quesos
Ensaladilla Rusa
Tortilla de patata casera
Empanada de pisto manchego y bonito

Segundos a elegir

Solomillo a la plancha con parmentier
Buñuelos de bacalao

Postre

Tarta de comunión
Fruta de temporada

Entrantes a compartir

Tabla de Ibéricos
Tabla surtida de quesos
Ensalada de ahumados
Surtido de Croquetas caseras
Ensaladilla Rusa
Langostinos

Segundos a elegir

Solomillo a la plancha con parmentier
Carrillada en salsa
Buñuelos de bacalao
Sepia a la plancha

Postre

Tarta de comunión
Fruta de temporada

Menú Completo

Bebidas no incluidas

Menú Gourmet

Bebidas no incluidas

Entrantes a compartir

Tabla de Ibéricos
Tabla surtida de quesos
Ensalada de ahumados
Surtido de Croquetas caseras
Langostinos
Pulpo

Segundos a elegir

Solomillo a la plancha con parmentier
Carrillada en salsa
Caldereta de cordero
Buñuelos de bacalao
Sepia a la plancha
Lubina a la plancha

Postre

Tarta de comunión
Fruta de temporada
Postre casero "La Golosa"

Estos menús son solo un punto de partida. Si tienes una idea diferente o deseas realizar cualquier modificación, estaremos encantados de crear una propuesta totalmente personalizada. Tú imaginas tu celebración, nosotros nos encargamos de hacerla realidad.

Menús infantiles

Bebidas no incluidas

Mesa de servicio surtida

Surtidos minis: burger, pizzas y perritos

Rebozados: Finger y nugget

Patatas fritas

Postre infantil

Mesa de servicio con cajita personalizada

Cajita individual con:

- Burger de pollo o ternera
- Nugget de pollo
- Patatas fritas
- Postre infantil
- Sorpresa infantil

Menú infantil completo

Plato combinado y postre

Opción 1: Pechuga de pollo empanada + croquetas + patatas

Opción 2: Calamares + croquetas + patatas

Opción 3: Salchichas en salsa + croquetas + patatas

VINO ESPAÑOL

Duración: 60 min. 8 bocados/pax.

Tabla de surtido de quesos nacionales e internacionales con fruta,
frutos secos y piquitos

Tabla de surtido de ibéricos 50%. Jamón, lomo, chorizo y salchichón,
acompañado de panecillos

Surtido de canapés

CÓCTEL SENCILLO

Duración: 90 min. 12 bocados/pax.

Tabla de surtido de quesos nacionales e internacionales con fruta,
frutos secos y piquitos

Tabla de surtido de ibéricos 50%. Jamón, lomo, chorizo y salchichón,
acompañado de panecillos

Tosta de pan sobao, queso azul y anchoa del cantábrico

Mini gofre dulce con guacamole y salmón

Gazpacho o salmorejo

Cucharita de ensaladilla rusa

Pan Bao de cochinita Pibil

Mini hamburguesas de ternera

Mini croasanes salados

Surtido de postres típicos manchegos

CÓCTEL COMPLETO

Duración: 120 min. 16 bocados/pax.

Tabla de surtido de quesos nacionales e internacionales con fruta,
frutos secos y piquitos

Tabla de surtido de ibéricos 50%. Jamón, lomo, chorizo y salchichón,
acompañado de panecillos

Tosta de pan sobao, queso azul y anchoa del cantábrico

Mini gofre dulce con guacamole y salmón

Blinis de queso y frutos secos

Gazpacho o salmorejo

Cucharita de ensaladilla rusa

Hojaldritos Variados

Gildas Gourmet

Tortilla de patata casera

Mini chorizos a la sidra con pan rústicos

Pan Bao de cochinita Pibil

Mini hamburguesas de ternera

Mini croasanes salados

Surtido de postres manchegos

Migueletes "LA GOLOSA"

CÓCTEL CALIENTE

Duración: 120 min. 16 bocados/perx

Tabla de surtido de quesos nacionales e internacionales con fruta,
frutos secos y piquitos

Tabla de surtido de ibéricos 50%. Jamón, lomo, chorizo y salchichón,
acompañado de panecillos

Tosta de pan sobao, queso azul y anchoa del cantábrico

Mini gofre dulce con guacamole y salmón

Blinis de queso y frutos secos

Cucharita de ensaladilla rusa

Tortilla de patata casera

Mini chorizos a la sidra con pan rústicos

Pan Bao de cochinita Pibil

Mini hamburguesas de ternera

Surtido de croquetas

Buñuelos de Bacalao

Carrillada en salsa con parmentier

Surtido de postres manchegos

Migueletes "LA GOLOSA"

Córner de quesos

Selección de quesos nacionales e internacionales acompañados de frutos secos, mermeladas, panes y regañás. Un rincón perfecto para los amantes del buen queso.

Córner de marisco

Propuesta fresca y sofisticada con una selección de mariscos de primera calidad.

Córner de sushi

Piezas de sushi elaboradas al momento con ingredientes frescos y de calidad.

Cortadores de jamón ibérico

Maestros cortadores ofreciendo jamón ibérico recién cortado en directo.

Córner de arroces

Arroces cocinados al momento con ingredientes frescos y recetas tradicionales, ofreciendo un espectáculo culinario lleno de sabor y aroma.

Córner de mini hamburguesas gourmet

Mini hamburguesas elaboradas con ingredientes de primera calidad y una variedad de panes, quesos y salsas para conquistar todos los paladares.

Córner de Raclette

Una experiencia gastronómica con auténtico queso raclette fundido al momento, servido sobre patatas asadas, embutidos, verduras y otros acompañamientos.

Córner Manchego

Un homenaje a la cocina tradicional de nuestra tierra, con especialidades elaboradas al momento como migas, gachas, pisto manchego y otras recetas típicas.

Córner de pulpo

Pulpo cocinado al punto y servido al momento con diferentes elaboraciones, una opción gourmet que aporta un toque distinguido al evento.

Córner de gofres y algodón de azúcar

Crepes y gofres preparados al instante con una amplia variedad de toppings, frutas, chocolates y salsas para disfrutar de un final dulce e irresistible.

Candy Bar

Una espectacular mesa dulce decorada con chucherías, chocolates, nubes y golosinas, personalizada para adaptarse a la temática del evento.

Córner dulce

Rincón repleto de dulces, tartas, chocolates y pequeñas delicias para poner el toque más dulce a cualquier celebración, adaptada al estilo de cada evento.

Córner de puros y coñac

Un espacio exclusivo para disfrutar del broche final de la celebración, con una selección de puros premium y coñacs cuidadosamente elegidos.

Córner de cócteles

Nuestros bartenders preparan cócteles clásicos y de autor al momento, ofreciendo una experiencia elegante y divertida que aporta un valor añadido a cualquier evento.

Porque cada evento es único, nuestros córners también.

Si no encuentras el que buscas, lo creamos para ti. Tú imaginas, nosotros lo hacemos realidad.

OTROS SERVICIOS ARO

CREAMOS EXPERIENCIAS INOLVIDABLES

Mucho más que un catering. En **ARO Catering y Eventos** ponemos a tu disposición una amplia gama de servicios para que no tengas que preocuparte por nada. Decoración, camareros, animación, entretenimiento infantil, equipos de música y todo lo necesario para convertir cualquier celebración en un evento único, con la comodidad de contar con un único proveedor de confianza.



EQUIPO DE LA MARCA ARO

Bebida

Ponemos a tu disposición una amplia selección de bebidas para acompañar el menú, adaptándonos al tipo de celebración y a las preferencias de tus invitados.

Coctelería

Sorprende a tus invitados con una barra de cócteles preparada por profesionales. Cócteles clásicos, de autor y opciones sin alcohol elaborados al momento.

Barra libre

Disfruta de una barra libre totalmente personalizada con primeras marcas, servicio profesional y la posibilidad de adaptarla a la duración y características de tu evento.

Servicio de camareros

Nuestro equipo de camareros garantiza un servicio atento, cercano y profesional, cuidando cada detalle para que tú solo tengas que disfrutar de la celebración.

Menaje

Disponemos de todo el menaje necesario para tu evento: vajilla, cubertería, cristalería y todo lo imprescindible para una presentación impecable.

Mobiliario

Mesas, sillas, mantelería, mobiliario auxiliar y elementos decorativos para crear espacios cómodos, elegantes y adaptados a cualquier celebración..

Animación y entretenimiento infantil

Los más pequeños también son protagonistas. Ofrecemos actividades, juegos, talleres y animadores para que disfruten de una experiencia divertida y segura durante todo el evento.

Animación para adultos

Haz que la diversión no pare con espectáculos, música, juegos, monólogos, DJs, karaoke y propuestas de entretenimiento adaptadas a cada tipo de celebración.

Monitores infantiles

Nuestro equipo de monitores se encarga de que los más pequeños disfruten de una jornada llena de juegos, talleres y actividades adaptadas a su edad, permitiendo que los adultos vivan la celebración con total tranquilidad.

Audio e iluminación

Equipos de sonido, iluminación ambiental, focos decorativos y todo lo necesario para crear la atmósfera perfecta en cada momento del evento.

Colchonetas infantiles

Una opción ideal para mantener entretenidos a los más pequeños con hinchables seguros y adaptados a diferentes edades.

Alquiler de recintos

Colaboramos con diferentes espacios y fincas para ayudarte a encontrar el lugar perfecto donde celebrar tu evento, adaptándonos al número de invitados y al estilo que buscas.

Minutas personalizadas

Cuidamos hasta el último detalle con minutas personalizadas para cada celebración. Diseñadas en armonía con la decoración del evento, aportan un toque elegante y ayudan a los invitados a conocer el menú que disfrutarán.

Servicio de Wedding Planner

Te acompañamos durante todo el proceso de organización, coordinando cada detalle para que tu celebración sea exactamente como la imaginas. Desde la planificación inicial hasta el gran día, nuestro equipo estará a tu lado para que solo tengas que preocuparte de disfrutar.

En ARO Catering y Eventos nos encargamos de cada detalle para que solo tengas que disfrutar. Cuéntanos cómo imaginas tu celebración y diseñaremos una propuesta totalmente personalizada.

ARO CATERING Y EVENTOS

Tú imaginas el momento. Nosotros
creamos la experiencia.

¡Contactanos!

642 61 65 88

info.arocatering@gmail.com

www.arocatering.com

[@aro_catering](#)