

## **Propuestas de Catering Fass 2026-2027**

Válidas del 01.05.2026-30.04.2027

Página 1 de 9



### **¿No puede venir a visitarnos?**

### **Nosotros con mucho gusto le visitamos a Usted.**

*En nuestra oferta, encontrará todo lo necesario para hacer de su próxima celebración un evento inolvidable. Cada uno de nuestros platos se prepara al momento, garantizando siempre la máxima frescura y calidad. Si lo prefiere, podemos cocinar en vivo los platos de su elección, brindando una experiencia única a sus invitados.*



*Desde canapés y pequeños tentempiés para el cóctel, hasta un buffet variado de platos fríos y calientes. También le ofrecemos menús gourmet con diversas opciones o tablas surtidas, todas ellas elaboradas con esmero por nuestros chefs, ahorrándole tiempo y esfuerzo. Además, nos encargamos de todos los detalles: bebidas, decoración, y mucho más, siempre ajustándonos a sus preferencias y necesidades.*

*Cada celebración es única y personalizada. **Agende una cita con nosotros y compártanos sus ideas; estaremos encantados de elaborar un presupuesto sin compromiso.** Si lo prefiere, también puede enviarnos un correo electrónico con sus requerimientos.*



## **Propuestas de Catering Fass 2026-2027**

Válidas del 01.05.2026-30.04.2027

Página 2 de 9



### **Catering en Ferias**

¿Su empresa invierte importantes recursos para maximizar las oportunidades de negocio en las ferias? A menudo, un pequeño detalle con sus clientes puede marcar la diferencia y ayudarlo a fidelizarlos durante el evento.

En FASS nos hemos especializado en el catering para stands en ferias, garantizando el éxito de este aspecto clave en su próxima participación. Especialmente en España, donde la gastronomía y los negocios están estrechamente relacionados, contratar un servicio de catering profesional en una feria representa una inversión estratégica de alto valor.

¿Qué cliente no disfrutaría de una excelente cerveza alemana, recién tirada, mientras mantiene una conversación de negocios?

Consulte nuestras diversas opciones y descubra cómo, con nuestro servicio, su stand no solo será uno de los más visitados, sino también uno de los más rentables.

### **Su Fiesta de la Cerveza Personalizada**

En un ambiente relajado y distendido, podrá conocer a sus compañeros de trabajo o clientes desde una perspectiva totalmente diferente, mostrándose ante ellos de una manera más auténtica y humana.

Inspirados en el famoso Oktoberfest de Múnich, le ofrecemos la oportunidad de disfrutar de bancos y mesas tradicionales, donde usted y sus invitados podrán recorrer el lugar de mesa en mesa, saboreando una refrescante cerveza, una deliciosa salchicha a la parrilla con ensalada de patatas, o un auténtico Apfelstrudel bávaro.



Nuestras opciones para esta fiesta informal van desde una versión más económica, que incluye cerveza, salchichas y ensalada de patatas, hasta la creación de un "Mini-Oktoberfest" en su empresa o domicilio, con todo lo necesario: contratación de un grupo folclórico de música alemana, decoración de su carpa, montaje de casetas típicas y, por supuesto, un sabroso codillo crujiente asado. Una fiesta inolvidable para eventos especiales que sus invitados recordarán durante años.

## **Propuestas de Catering Fass 2026-2027**

Válidas del 01.05.2026-30.04.2027

Página 3 de 9



### **Canapes, y pequeñas delicias frías y calientes**

#### **½ Panecillos alemanes**

Una opción pensada para quienes buscan más sabor y menos pan: nuestros medios bocadillos ofrecen un mayor contenido de relleno, elaborados con auténticos panecillos alemanes de alta calidad (centeno, zanahoria, calabaza, pipas de girasol, entre otros). La alternativa ideal para su próxima reunión de trabajo o para un encuentro informal entre compañeros. por pieza

|                                                          |        |
|----------------------------------------------------------|--------|
| Steak Tartar                                             | 4,95 € |
| Roastbeef con salsa tártara                              | 4,50 € |
| Mettwurst Cebolla                                        | 4,50 € |
| Salmón ahumado con rábano con nata                       | 4,50 € |
| Salmón marinado con salsa de eneldo con miel             | 4,50 € |
| Salami con aceitunas                                     | 4,50 € |
| Pan Negro con filetes arenque Matjes, manzana y cebolla  | 4,50 € |
| Bonito con pimientos rojos asados                        | 4,50 € |
| Tortilla de patatas con pimiento verde                   | 4,50 € |
| Jamón Serrano con tomate                                 | 4,50 € |
| Jamón alemán "Lachsschinken" con pepinillo               | 4,50 € |
| Pastel de carne con queso fresco con hierbas y pepinillo | 4,50 € |
| Queso Obazda (crema de Camembert) con cebollino          | 4,50 € |
| Queso Camembert con tomate Cherry                        | 4,50 € |
| Queso Manchego con tomate                                | 4,50 € |
| Ensalada de carne                                        | 4,50 € |
| Tomate con Mozzarella al basilico sobre baguette         | 4,50 € |

#### **Canapés**

|                                                            |           |
|------------------------------------------------------------|-----------|
|                                                            | por pieza |
| Steak Tartar                                               | 3,00 €    |
| Matjes con cebolla y manzana sobre pan negro (Pumernickel) | 3,20 €    |
| Salmón ahumado con rábano                                  | 3,20 €    |
| Salmón marinado con salsa de eneldo con miel               | 3,20 €    |
| Salami con aceitunas                                       | 2,80 €    |
| Blini con Aguacate, Tomate Cherry y Crème Frâiche          | 2,90 €    |
| Kassler con Chucrut sobre Pumpernickel                     | 3,00 €    |
| Salchicha Cocktail con ensalada de patatas sobre pan negro | 3,00 €    |
| Crostini con Obazda y cebollino                            | 3,00 €    |
| Bonito con pimientos rojos asados                          | 3,00 €    |
| Jamón alemán "Lachsschinken" con pepinillos                | 3,00 €    |
| Queso Camembert con uvas o aceitunas                       | 3,00 €    |

IVA no incluido en los precios indicados

## **Propuestas de Catering Fass 2026-2027**

Válidas del 01.05.2026-30.04.2027

Página 4 de 9



### **Otras Especialidades:**

|                                                                | por pieza |
|----------------------------------------------------------------|-----------|
| Caviar de salmón con Crème Frâiche sobre Blinis                | 4,40 €    |
| Rollito de Roastbeef con rúcula y salsa tártara                | 3,90 €    |
| Rollito de salmón con salsa de eneldo, mostaza y miel          | 3,90 €    |
| Tartaletas con Mozzarella sobre Ragout de tomate al basilico   | 3,25 €    |
| Piña con queso Emmental                                        | 3,25 €    |
| Rollito de jamón Selva Negra relleno con pepinillo             | 3,90 €    |
| Rollito de pastel de carne con queso fresco y pepinillo alemán | 3,50 €    |
| Rollmops - Arenque relleno con pepinillo                       | 3,20 €    |
| Pequeña ración ensalada de patatas                             | 3,50 €    |
| Pequeña ración ensalada de arenque                             | 3,95 €    |
| Pequeña ración ensalada de carne                               | 3,95 €    |
| Pequeña ración arenque en crema                                | 4,50 €    |

### **Pinchos Calientes:**

|                                                               | por pieza |
|---------------------------------------------------------------|-----------|
| Pincho de salchicha Asada con mostaza (2pinchos aprox.40g)    | 3,90 €    |
| Pincho salchicha Nürnberger con mostaza (2pinchos aprox.25g)  | 3,90 €    |
| Pincho salchicha Frankfurter con mostaza (2pinchos aprox.20g) | 3,90 €    |
| Pincho de Fleischkäse con mostaza dulce (2pinchos aprox.30g)  | 3,90 €    |
| Pan negro gratinado con queso Edamer con arándanos rojos      | 3,90 €    |
| Rollito de Strudel de Espinacas con queso de pastor           | 3,90 €    |
| Brochetita de Langostinos                                     | 4,20 €    |
| Minihamburguesa con salsa picante (aprox. 20 gr. 1 Ud.)       | 3,20 €    |

### **Dulces**

|                                                           |        |
|-----------------------------------------------------------|--------|
| Pastelitos alemanes variados - pequeñas delicias alemanas | 1,80 € |
|-----------------------------------------------------------|--------|

### **Especialidades de nuestra Pastelería**

|                                                  |        |
|--------------------------------------------------|--------|
| Plancha Bienenstich con almendras y miel - 115 g | 3,90 € |
| Ciruela con Streusel - 180 g                     | 3,50 € |
| Stracciatella Cereza Nata - 140g                 | 3,90 € |
| Mandarina con nata - 145g                        | 3,90 € |
| Frutos del Bosque - 132,5g                       | 3,90 € |
| Frambuesa Nata - 125g                            | 3,90 € |
| Manzana con Streusel - 145g                      | 3,90 € |
| Streusel con amapola - 140g                      | 3,90 € |

IVA no incluido en los precios indicados

## **Propuestas de Catering Fass 2026-2027**

Válidas del 01.05.2026-30.04.2027

Página 5 de 9



### **COCKTAIL ALEMÁN**

Tentempiés fríos y calientes, diseñados para disfrutar con facilidad y elegancia, presentados y servidos con el mayor esmero y simpatía por nuestro equipo de profesionales. Relájese y disfrute de las especialidades de nuestra casa, sin tener que preocuparse más que por atender a sus invitados.



Nuestro servicio incluye el montaje y desmontaje, así como la atención personalizada de camareros y cocineros, asegurando que cada detalle esté cuidado con dedicación.

En el precio por persona se incluyen también las siguientes bebidas : Cerveza alemana, Vino blanco Viña Mocén, Rueda Superior, Verdejo, Vino tinto Cune 3er año, Rioja Crianza, Apfelschorle, refrescos, zumos y agua mineral\* A partir de 100 personas la cerveza alemana será de barril sin coste adicional.

#### Fríos

Canapé con salmón con crema de rábano picante  
Canapé de Matjes sobre Pumpernickel con manzana y cebolla roja  
Crostiti con Obazda y cebollino  
Mini Laugengebäck con crema de mantequilla de hierbas  
Brocheta de Leberkäse con pepinillos y mostaza dulce  
Vasito de ensalada de patatas bávara

#### Calientes

Mini Bratwurst en panecillo con chucrut y mostaza  
Rollito de salchicha Nürnberger con nuestra especial Senf-Rübe Sauce  
Minihamburguesas con salsa picante  
Delicia de pan negro gratinado con queso Limburger con arándanos rojos  
Strudel de Espinacas con queso pastor

#### Dulces

Pastelito de miel relleno con crema y almendra tostada  
Pastelito manzana con Streusel  
Vasito de Rote Grütze con salsa de vainilla

Precios: Desde 25 personas = 55,50 € , Desde 50 personas = 49,50 € ,  
Desde 95 personas = 44,50 € , Desde 100 personas = 42,50 € ,  
Desde 125 personas = 38,50 € , Desde 150 personas = 37,50 €

IVA no incluido en los precios indicados

## **Propuestas de Catering Fass 2026-2027**

Válidas del 01.05.2026-30.04.2027

Página 6 de 9



### **FIESTA DE LA CERVEZA – CATERING TEMÁTICO – ALL INCLUSIVE**

Le proponemos una experiencia festiva de inspiración alemana, ideal para eventos corporativos y celebraciones privadas. Un formato internacionalmente reconocido por su ambiente informal, divertido y participativo, sin renunciar a la calidad gastronómica ni al servicio profesional.

Nuestra propuesta combina especialidades típicas alemanas —Brezel, Bratwurst, codillo, costillas a la cerveza, Rösti, chucrut, Apfelstrudel o tarta Selva Negra— con un guiño a la gastronomía española.

Como no puede ser de otra forma, nuestra selección de cervezas alemanas — Krombacher, Schneider Weisse, Diebels y Bitburger 0,0%— proporciona el marco ideal para un evento inolvidable para sus invitados y/o clientes.

Incluimos además el montaje temático completo, con mesas y bancos tradicionales, barras de cerveza, barbacoa en vivo y personal ataviado con uniformes típicos alemanes.

### **PROPUESTA 1 – FIESTA DE LA CERVEZA CON BARBACOA**

**BEBIDAS:** Cerveza de barril Krombacher y Bitburger 0,0%, refrescos variados, agua mineral, Apfelschorle

**COMIDA:** Surtido de salchichas alemanas (Bratwurst, Nürnberger, Frankfurter, Currywurst), Ensalada de patatas tradicional, chucrut o ensalada de col  
Tortilla de patatas, costillas a la cerveza, Panecillos, ketchup y mostaza

**POSTRE:** Enrollado de manzana con salsa de vainilla

**INCLUYE:** Montaje completo, decoración temática, barbacoa, barras, mesas y bancos, vajilla ecológica, jarras de cerveza, transporte y personal

Precios por persona:

Desde 75 personas: 79,50, desde 125 personas = 72,50 €,

Desde 250 personas = 54,95 €, Desde 325 personas = 52,95 €,

Desde 400 personas = 49.95 €

Niños 50% de descuento – máximo 7% del número de adultos contratados

IVA no incluido en los precios indicados

## **Propuestas de Catering Fass 2026-2027**

Válidas del 01.05.2026-30.04.2027

Página 7 de 9



### **PROPUESTA 2 – GRAN OKTOBERFEST**

#### **BEBIDAS:**

Cerveza Krombacher, Diebels Alt, Oktoberfestbier\* – sólo en temporada, refrescos, agua mineral, cafés, Chupitos (Doornkaat, Licor de Oro o Jägermeister)

#### **COMIDA:**

Barbacoa de carbón con salchichas alemanas (Bratwurst, Nürnberger, Frankfurter, Weisswurst), Costillas a la cerveza, Codillos cocidos, Currywurst, Brezel y panecillos alemanes variados

Guarniciones: Chucrut, Coleslaw o Krautsalat, ensalada de patatas, puré de patatas, patatas Rösti

POSTRES: Enrollado de manzana con salsa de vainilla y Tarta Selva Negra (Schwarzwälder Kirschtorte) o Tarta Sacher

INCLUYE: Montaje y desmontaje, camareros y cocineros uniformados, barras y buffets, mesas y bancos, vajilla (normal o ecológica), jarras de cerveza, decoración temática

#### **Precios por persona:**

Desde 75 personas: 89,50, desde 125 personas = 82,50 €,

Desde 250 personas = 65,95 €, Desde 325 personas = 62,95 €,

Desde 400 personas = 59.95 €

Niños 50% de descuento – máximo 7% del número de adultos contratados

IVA no incluido en estos precios

---

INFORMACIÓN ADICIONAL: Montaje recomendado el día previo (aprox. 4 horas), Duración del servicio: 4 horas - Desmontaje (aprox. 3 horas).

Propuesta adaptable según necesidades del evento

También ofrecemos servicios adicionales, como la contratación de música alemana en directo, la contratación de un barril tradicional para el pinchado manual en la inauguración o la preparación de regalos promocionales personalizados, como los tradicionales corazones de Lebkuchen, tan característicos de este tipo de celebraciones o jarras personalizadas.

No dude en consultarnos.

## **Propuestas de Catering Fass 2026-2027**

Válidas del 01.05.2026-30.04.2027

Página 8 de 9



### **Cerveza de barril**

Si lo único que desea es ofrecer una gran cerveza de barril, le ofrecemos varias de las mejores cervezas del mercado.

Todas estas opciones requieren la instalación y montaje con botella de CO2 y conexión eléctrica.

El servicio de montaje, desmontaje, CO2 y alquiler de jarras de cerveza tiene un coste de 235,00 €

|                                  |          |
|----------------------------------|----------|
| Krombacher 50 ltrs.              | 197,50 € |
| Krombacher 30 ltr.               | 127,50 € |
| Tostada, Diebels Altbier 30 ltr. | 199,50 € |
| Schneider Weisse 20 ltr.         | 126,90 € |
| Bitburger Sin Alcohol 15 ltr.    | 97,50 €  |

IVA no incluido en estos precios





## **Propuestas de Catering Fass 2026-2027**

Válidas del 01.05.2026-30.04.2027

Página 9 de 9

### **Catering - Servicios Adicionales**

Los costes de personal, alquiler de vajilla y manteles etc. variarán según el pedido o el lugar del evento ¡Hable con nosotros!

#### **Personal:**

Por hora: 35,50 € ( Ayudante de Camarero / Ayudante de Cocina ):

Por hora: 47,50 € ( Camarero, Cocinero )

Por hora: 58,50 € ( Jefe de Cocina, Maître )

Precios especiales para ferias. ¡Consúltenos!

Todo el personal será puesto a su disposición con seguro de accidentes, responsabilidad civil y enfermedades.

#### **Cristalería**

Alquiler por copa o vaso € 1,00

Cualquier rotura de vajilla o cristalería será facturada al precio de coste

#### **Vajilla**

Por € 24,75 por persona

1 Set de vajilla completo que incluye cubertería, vajilla, cristalería, ceniceros etc.

También se incluirá alquiler de manteles, sillas y mesas y decoración floral del lugar de la celebración.

#### **Alquiler Vajilla completa sin servicios adicionales**

€ 5,50 / por cubierto incluida la cubertería

La vajilla no tendrá que ser devuelta limpia. En el caso de que existan costes adicionales por el servicio de vajilla (sin servicios adicionales de hostelería) o por la devolución de la misma de manera inadecuada, dichos costes podrán ser facturados.

#### **Servicio a Domicilio**

En pedidos superiores a 120 € el transporte dentro del término municipal de Madrid será gratuito. Para pedidos inferiores a 120 € se facturarán 18,50 € por servicio a domicilio.

Para envíos fuera de Madrid, por favor, consúltenos.

Precios IVA no incluido