



amás antojito

SERVICIO DE CÁTERING

AMÁS Antojito es más que un servicio de cátering. Se caracteriza por un inigualable sabor inclusivo, cuyo plato estrella es el desarrollo profesional de las personas con discapacidad intelectual.



Miembro de
MADRID
CONVENTION
BUREAU



GRUPO AMÁS
Nuevo Parque Polvoranca:
C/ Parla, 1
28914 Leganés, Madrid
www.amasantojo.org

Socialmente Responsable

Al contratar nuestros servicios, se fomenta la integración de las personas con discapacidad intelectual en la sociedad.

Además supone, sin duda, un valor añadido poder destacarse como empresa socialmente responsable impulsando los Objetivos Del Desarrollo Sostenible de la Agenda de la ONU.

¡No lo pienses más!

Posiciona a tu empresa como socialmente responsable y saborea con nosotros la calidad del universo inclusivo.

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE



¿Qué encontrarás en Amás Antojo?

Coffe Break	1
Coffe Break desayunos especiales	2
Tablas y Tortillas	3
Hojaldres	4
Antojos Calientes	5
Antojos Fríos	6
Ensaladas y Raciones	7
Pica Pica	8
Antojo de Postres y Bebidas	9
Propuestas de Copa de vino	10
Propuestas de Cocktail	11
Propuestas de Cocktail Gourmet	12

Coffe BREAK

Express 5,50€ / persona



Café (1ud.)
Leche (1ud.)
Infusiones (1ud.)
Zumos variados (1ud.)
Mini bollería (3 uds.)

Dulce 6,10€ / persona



Café (1ud.)
Leche (1ud.)
Infusiones (1ud.)
Zumos variados (1ud.)
Mini bollería (1ud.)
Buffet o bocaditos de bizcocho (1ud.)
Cookies (1ud.)
Mini muffins o Mini donuts (1ud.)

Ligero 7,00€ / persona



Café (1ud.)
Leche (1ud.)
Infusiones (1ud.)
Zumo de naranja natural (1ud.)
Brocheta fruta natural (1ud.)
Mini sandwiches de pavo y queso fresco (1ud.)
Cups de yogurt y cereales (1ud.)

Salado 6,80€ / persona



Café (1ud.)
Leche (1ud.)
Infusiones (1ud.)
Selección embutidos (20gr)
Zumos o refrescos variados (1ud.)
Hojaldritos (1ud.)
Petitpain (1ud.)
Baguetina de tortilla de patata (1ud.)

Mediterráneo 7,50€ / persona



Café (1ud.)
Leche (1ud.)
Infusiones (1ud.)
Zumo de naranja natural (1ud.)
Pan artesano con aceite y tomate (1ud.)
Brocheta de fruta natural (1ud.)
Bizcocho de manzana (1ud.)

Dulce-Salado 7,30€ / persona



Café (1ud.)
Leche (1ud.)
Infusiones (1ud.)
Zumos variados (1ud.)
Mini bollería buffet (1ud.)
Mini croissant york y queso (1ud.)
Panes Artesanos de ibérico y tomate (1ud.)

Coffe BREAK

desayunos especiales



Desayuno Ecológico 11€ / persona

Café 100% natural (1ud.)
Leche (1ud.)
Infusiones (1ud.)
Surtido de quesos ecológicos con uvas (20 gr)
Bocaditos de bizcocho casero con frutos secos (1ud.)
Cookies caseras de mantequilla (1ud.)
Brocheta de tomatito cherry con olivas negras (1ud.)
Cup de fruta ecológica de temporada (1ud.)



Desayuno Celiaco 7,70€ / persona

Café (1ud.)
Leche (1ud.)
Infusiones (1ud.)
Zumo de naranja natural (1ud.)
Mini bollería variada sin gluten (2uds.)
Mini sandwich o panecillos sin gluten (2 uds.)



Desayuno SIN lactosa 7,70€ / persona

Café (1ud.)
Leche sin lactosa (1ud.)
Infusiones (1ud.)
Zumo de naranja natural (1ud.)
Mini bollería variada sin lactosa (2uds.)
Mini sandwich (según elección relleno) o panecillos sin lactosa. (2uds.)

Tablas y tortillas

Tablas

Jamón Ibérico con picos de Jerez (300grs)

34,10€ / 10 personas

Jamón y lomo ibérico con picos de Jerez (300grs)

32,10€ / 10 personas

Surtido de Ibéricos con picos de Jerez (300grs)

22,30€ / 10 personas

Queso manchego con frutos secos (300grs)

19,90€ / 10 personas

Surtido de quesos nacionales con membrillo, uvas, nueces, y mini tostas (400grs)

23,40€ / 10 personas



Tortillas

✓ Española sin cebolla (200gr)

10.50€ / 10 personas

✓ Española con cebolla (200gr)

11.70€ / personas

✓ Trigueros (200gr)

18.20€ / 10 personas

✓ Calabacín (200gr)

14.70€ / 10 personas

Paisana (200gr)

14€ / 10 personas

Hojaldres

Hojaldres

Hojaldritos variados.....1,10€

✓ Espiral de espinacas y queso fresco.....1,40€

Empanada de atún (15 personas)22,60€

Empanada de bacalao (15 personas)26,30€

Empanada de pollo y boletus (15 personas)22,30€

✓ Empanada de espinacas y queso de cabra (15 personas).....22,30€




Empanada de bacon, york y dátiles (15 personas)22,30€



Empanada bolognesa (15 personas)23,50€

✓ Empanada de pisto, calabacín, berenjena y parmesano23,50€




Antojos Calientes

Raviolis, saquitos y  samosas 2,30€
Morcilla y pera,  queso de cabra y verduritas,
 setas, o marisco

Croquetitas (2uds.) 1,40€
Jamón, ave,  boletus,  cabrales, cecina,
o espinacas

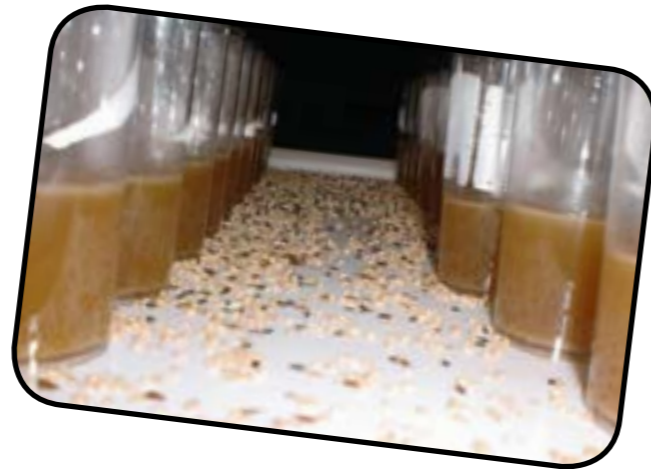
Delicias de mar (1ud.) 1,75€
Buñuelos de bacalao, cazón en adobo, merluza
orly, brocheta de langostino en tempura o mini
empanadillas de atún




Mini Hamburguesitas (1ud.) 1,70€
Ternera con cebolla confitada y bacon, ternera con
queso pollo con brie o  vegetariana

Mini Hamburguesitas Gourmet de foie
con setas de temporada (1ud.) 2,00€

Mini hot dogs (1ud.) 1,50€







Delicias del corral (1ud.) 1,75€
Fingers de pollo con barbacoa, brocheta de pollo
tereyaki, chupachups de pollo y queso, pitas de
pollo con miel y mostaza



 Delicias de la huerta (1ud.) 1,60€
Brocheta de verduritas en tempura, coca de
verduritas o duquesitas de patata






Antojos Fríos

Tartaletas o Vol au vent (1ud.) 1,60€
Gulas al ajillo,  pisto manchego,  queso cabra y
cebolla confitada, foie con naranja,  setas al ajillo,
 queso y membrillo, atún y piquillo




Brochetas (1ud.) 1,70€
Cherry con mozzarella y albahaca, salmón ahumado
pepinillo y eneldo, triguero con jamón ibérico







Blinis (1ud.) 1,80€
 Salmón y queso fresco,  remolacha y setas

Wraps (1ud.) 1,80€
Cangrejo, Roast beef con patata al horno y mostaza,
ternera con verduritas,  hortalizas, salmón y queso
con mézclum,  guacamole


Pitas (1ud.) 1,80€
Pollo al curry, cangrejo, pollo con miel y mostaza, 
pisto manchego



Panes dulces: Brioche/Mini croissant/PetitPain (1ud.) 1,60€
York y queso, cremas, ensalada pollo,  hortalizas, 
queso con nueces, cangrejo,  tortilla de patata, atún y
tomate natural

Sandwiches o mini rollitos (1ud.) 1,50€
York y queso,  queso y nueces, paté de cecina,
 vegetal, ensaladilla rusa, cangrejo, salmón y queso
fresco, pollo asado al curry,  champiñón y piquillo, crema
de salami,  espárragos con rúcula y  queso crema, 
hummus

Panes Artesanos: Chapatitas, baguetinas, mini pintxo,
cereales, integrales (1ud.) 1,80€

Tortilla de patata y pimiento, ventresca con pimiento rojo,
calamares, pollo con Cesar o con miel y mostaza, ternera
y parmesano, pollo con Cesar, lomo y queso, ibéricos, 
berenjena con queso y mermelada de pimientos

Ensaladas y Raciones

	Ración 400grs	Cups 250grs	Chupito
✓ Ensalada mixta	4,50€	2,70€	
Ensalada pasta.....	4,50€	2,70€	
✓ Ensalada Cesar o Capresse.....	4,70€	3,00€	1,80€
✓ Ensaladilla rusa.....	4,50€	2,80€	1,50€
✓ Ensalada tabulé.....	4,50€	2,80€	1,50€
✓ Ensalada de quinoa con cherry, rúcula y piquillo.....	4,80€	2,75€	1,50€
Ensalada de quinoa con pollo y verduritas.....	4,80€	2,75€	1,50€
✓ Ensalada de guacamole y mezclum.....	4,80€	2,75€	1,50€
✓ Gazpacho, consomé, salmorejo.....	4,50€		1,50€
Paella mixta.....	7,50€		
✓ Rissoto de setas.....	7,50€		
Migas extremeñas.....	5,50€		
Pollo en salsa setas.....	7,50€		
Redondo con pasas y orejones.....	9,50€		
Arroz basmati con pollo y verduritas.....	6,50€		1,80€
✓ Arroz con verduritas y soja.....	6,50€		1,80€
Arroz tres delicias.....	5,50€	2,75€	1,80€

Pica Pica



Gourmet 110€ (10 personas)

Bocadito de lomo y cabrales
Raviolis de foie
Saquitos de morcilla
Brocheta de salmón
Tartaleta de queso de cabra y cebolla confitada

Español 105€ (10 personas)

Baguetina jamón ibérico y tomate
Tortilla de patata
Chapatita de Calamares
Empanada de atún
Gazpacho (1L)
Croquetas artesanas

Americano 105€ (10 personas)

Mini hot dog
Mini hamburguesita
Nuggets de pollo con salsa barbacoa
Nachos con queso
Mini wraps vegetales

Antojo de Postres y bebidas

Postres

- Vasitos de mousse de chocolate, cuajada con miel; yogurt; arroz con leche, tres chocolates (1ud.) 2,90€
- Pastelitos variados (1ud.) 1,10€
- Brownie de chocolate y nueces de Pecan (1ud.) 0,90€
- Bocaditos de tartas artesanas (Cheese cake, zanahoria, pepitas chocolate, tiramisú, San Marcos...) (1ud.) 1,10€
- Trufas (1ud.) 1,30€
- Brocheta de fruta natural (1ud.) 1,40€
- Cup fruta natural preparada (1ud.) 2,00€
- Bandeja de fruta preparada (1ud.) 14,00€



Bebidas

- Zumo de naranja recién exprimido (200cl) 2,40€
 - Zumo envasado 1,30€
 - Agua mineral (50cl) 1,30€
 - Refrescos y cerveza con/sin alcohol 1,80€
 - Vino (consultar precio según D.O.)
 - Termo café (2L) 16,20€
 - Termo de leche (2L) 5,10€
 - Termo de agua caliente (10 pax infusiones y/o café descafeinado) 8,90€
- *(Incluye vasos desechables, paletinas y azúcar)

Propuestas de Copa de Vino

Nº1

- Jamón ibérico con picos de Jerez (30grs/pax)
- Queso manchego semicurado con frutos secos (30grs/pax)
- Surtido de ibéricos (chorizo, salchichón, lomo) con picos (30grs/pax)
- Bocadito de tortilla de patata (1 unid/pax)
- Bocadito de empanada (1 unid/pax)
- Tartaletas variadas (1 unid/pax)
- Croquetitas caseras (2 unid/pax)
- Agua mineral, refrescos, cervezas con y sin alcohol, vinos blancos y tintos

Presupuesto por persona: 16,70€ + 10% IVA

Nº2

- Brocheta de cherry, mozzarella y albahaca (1 unid/pax)
- Bocaditos de tortilla de patata (1 unid/pax)
- Bocadito de empanada de verduras (2 unid/pax)
- Tosta de humus (1 unid/pax)
- Croquetitas de boletus (2 unid/pax)
- Agua mineral, refrescos, cervezas con y sin alcohol, vinos blancos y tintos

Presupuesto por persona: 10,90€ + 10% IVA

*Menús sin lactosa y sin gluten (mismos productos pero con panes y rellenos aptos).

Propuestas de Cocktail (I)

Nº3

- Mini pintxo de jamón ibérico (1 unid/pax)
- Tartaletas de queso de cabra y cebolla confitada (1 unid/pax)
- Surtido de ibéricos (chorizo, salchichón, lomo) con picos (30grs/pax)
- Petit pain variados (1 unid/pax)
- Bocaditos de empanada (1 unid/pax)
- Bocaditos de tortilla de patata (1 unid/pax)
- Brocheta de cherry, mozzarella y albahaca (1 unid/pax)
- Hamburguesita de ternera y cebolla confitada (1 unid/pax)
- Mini pitas de pollo con miel y mostaza (1 unid/pax)
- Croquetitas caseras de boletus (1 unid/pax)
- Surtido de repostería (1 unid/pax)

Agua mineral, refrescos, cervezas con o sin alcohol, vinos blancos y tintos (2 consumiciones/pax)

Presupuesto por persona: 18,40€ + 10% IVA

Nº4

- Queso manchego semicurado con frutos secos (30grs/pax)
- Mini sandwiches de ensalada de pepino (1 unid/pax)
- Bocaditos tortilla de calabacín (1 unid/pax)
- Bocaditos de empanada de espinacas y cabrales (1 unid/pax)
- Mini croissant de ensalada de maíz (1 unid/pax)
- Pitas de setas al ajillo (1 unid/pax)
- Brioche vegetal (1 unid/pax)
- Tartaletas de pisto manchego y huevo (1 unid/pax)
- Mini coca de verduras (1 unid/pax)
- Samosas vegetales (2 unid/pax)
- Brochetas de verduras en tempura (1 unid/pax)
- Pastelitos artesanos (1 unid/pax)

Agua mineral, refrescos, cervezas con o sin alcohol, vinos blancos y tintos (2 consumiciones/pax)

Presupuesto por persona: 22,90€ + 10% IVA

Propuesta Cocktail (II)

Nº5

- Chupito de gazpacho (1 unid/pax)
- Jamón ibérico con picos de Jerez (30grs/pax)
- Queso manchego semicurado (30grs/pax)
- Tartaletas de gulas al ajillo (1 unid/pax)
- Surtido de ibéricos (chorizo, salchichón, lomo) con picos (30grs/pax)
- Blinis de salmón (1 unid/pax)
- Bocaditos de empanada de lomo y cabrales (1 unid/pax)
- Mini hamburguesita de ternera y cebolla confitada (1 unid/pax)
- Raviolis de foie (1 unid/pax)
- Brocheta de langostino en tempura (1 unid/pax)
- Mini sandwiches de paté de cecina (1 unid/pax)
- Bocaditos de tortilla de trigueros (1 unid/pax)
- Saquitos de morcilla y pera (1 unid/pax)
- Surtido de repostería (1 unid/pax)

Agua mineral, refrescos, cervezas con o sin alcohol, vinos blancos y tintos (2 consumiciones/pax)

Presupuesto por persona: 27,80€ + 10% IVA

Propuesta Cocktail **Gourmet**

Nº6

Pinchos fríos

Pinchito de trufas de queso de cabra con pistachos
Brochetas de yemas de trigueros con jamón ibérico
Vasito de salmón ahumado con guacamole y huevas grandes y naranjas
Mini croissant (micro) relleno de ensalada de cangrejo
Mini wrap ibérico

Pinchos calientes

Raviolis de foie
Wraps de roast beef con patata al horno y mostaza
Croquetitas caseras de boletus
Capricho de merluza en orly
Quinoa con vegetales y pollo salteado
Dátil con bacon
Cup cheese cake

Bebida

Agua mineral, refrescos, cervezas con y sin alcohol, vinos blancos y tintos

Presupuesto por persona: 35€ + 10% IVA

Nº7

Pinchos fríos

Cornete de mousse de foie y naranja confitada
Brochetita de cherry, mozzarella y albahaca
Berechos sobre mostaza con snack de cristal
Bolita de arroz con salmón
Bocaditos de empanada de espinacas y queso de cabra
Brocheta de salmón ahumado con pepinillo y eneldo
Huevo relleno de cangrejo

Pinchos calientes

Langostino en crujiente de pasta brick
Wrap de roast beef con patata al horno y mostaza
Samosas vegetales con salsa de yogurt
Saquitos de morcilla y pera
Croquetitas de cecina
Brocheta de pollo tereyaki

Postre

Bocaditos de tiramisú

Bebida

Agua mineral, refrescos, cervezas con y sin alcohol, vinos blancos y tintos

Presupuesto por persona: 38€ + 10% IVA

Nº8

Pinchos fríos

Jamón ibérico con picos de Jerez
Surtido de quesos nacionales con membrillo, uvas, nueces y mini tostas
Wrap de salmón ahumado con rúcula y alcaparras
Volauvent de paté con confitura de naranja
Tartaleta de cangrejo y maíz
Arroz basmati con pollo a la plancha
Mini brioche de espárrago
Empanada de bacon, queso y dátiles

Pinchos calientes

Langostino en crujiente de pastabrick
Hamburguesita de foie y setas
Mini coca de verduras
Quiché lorraine
Saquitos de marisco
Buñuelitos de bacalao
Croquetitas de cabrales

Postre

Cup de cuajada con miel
Trufas de chocolate

Bebida

Agua mineral, refrescos, cervezas con y sin alcohol, vinos blancos y tintos

Presupuesto por persona: 43€ + 10% IVA

Todas las propuestas del nº1 al nº8 inclusive, incluyen menaje completo en loza , mesas de apoyo y servicio de camarero

Condiciones del Servicio

- Los pedidos deben realizarse con una antelación de 48h.
- Consultar disponibilidad en el caso de que el periodo sea inferior.
- Los precios no incluyen 10% IVA.
- Portes para pedidos superiores a 120€: 7€ en desechable y 15€ en loza.
- Portes para pedidos inferiores a 120€: 10€ en desechable y 20€ en loza.
- En la Zona Sur, no se cobrarán con menaje desechable Portes en pedidos superiores a 75€.
- Las anulaciones realizadas con menos de 12 horas de antelación, deberán abonarse al 100%.
- Les recomendamos que, para el mejor funcionamiento debido a incidencias (tráfico, condiciones meteorológicas...) consideren un margen de más o menos 20 minutos respecto a la hora de solicitud del servicio.
- Somos un Centro Especial de Empleo, trabajamos con personas con discapacidad intelectual con el objetivo de lograr su integración en la sociedad mejorando su calidad de vida a través del empleo, desempeñando un trabajo productivo y con los apoyos necesarios para llevarlos a cabo.
- Si necesitas que te amplíemos la información en cuanto a los beneficios que tu empresa obtiene contratando nuestros servicios, no dudes en contactar con nosotros.
- Les recomendamos que para catering con horarios muy ajustados y recogidas de menaje al finalizar, soliciten nuestro servicio de camarero/a.

Catering Sostenible

Adoptamos medidas para disminuir el impacto generado por el consumo de bebidas y alimentos:

- Buena planificación para no desperdiciar alimentos.
- Promover el consumo de alimentos frescos, vegetales y frutas para fomentar una alimentación sana y equilibrada.
- Promover el consumo local.
- Menaje principalmente reutilizable. En caso de ser desechable, compostables para generar conciencia medioambiental.
- Preocupados por minimizar los residuos. Y si se generan, separar para reciclar.
- Slow food

Pedidos y Reservas

✉ ana.perez@grupoamas.org
amasantojo@grupoamas.org

☎ 91 694 53 06 / 619 73 57 94

🌐 www.amasantojo.org