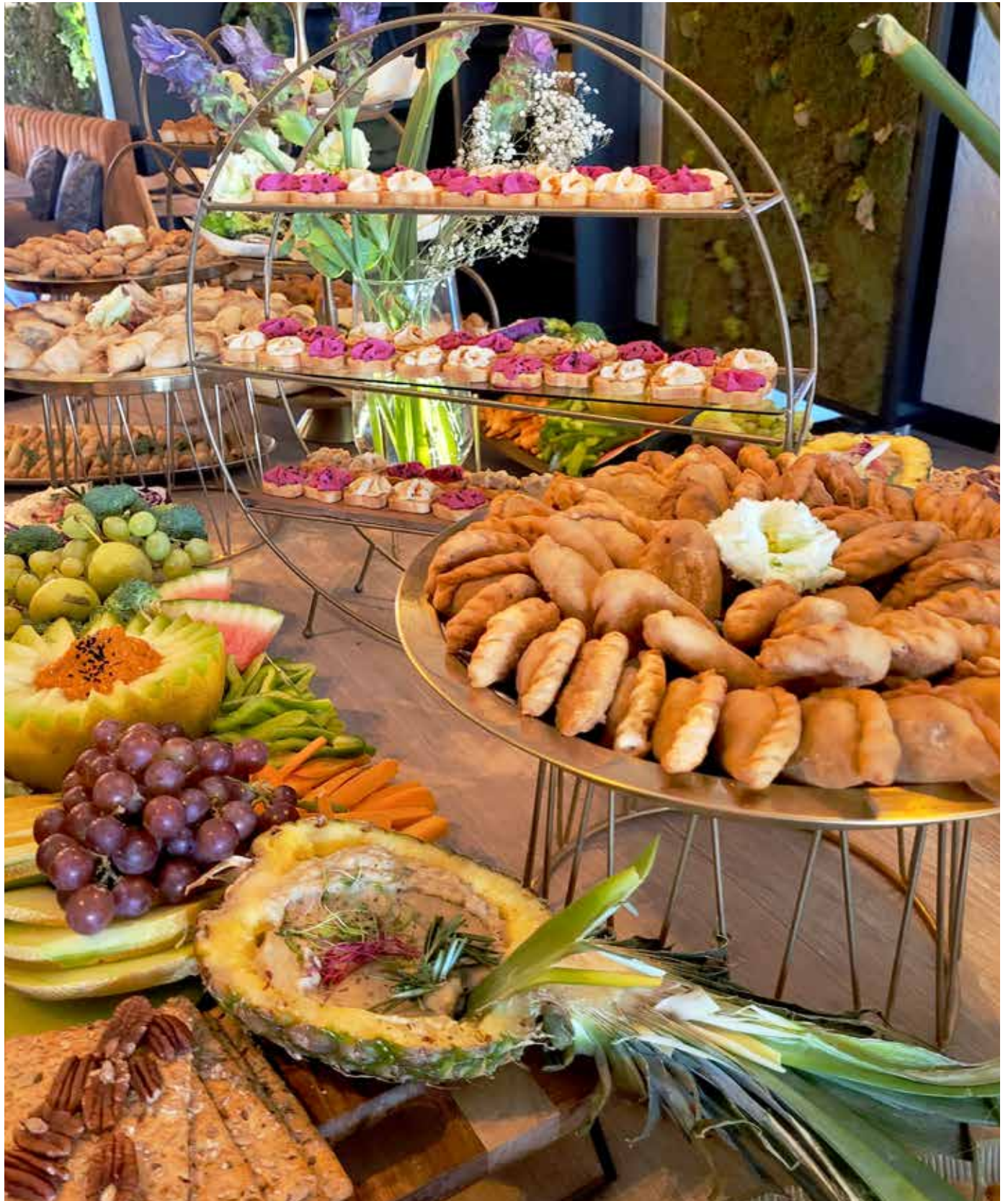


# Olá Beirut

Experiencia gastronomía de Catering





## Olá Beirut's Catering

Olá Beirut Catering ofrece una experiencia única de comida libanesa e internacional, diseñada para deleitar a cada comensal. Con un servicio profesional y una dedicación meticulosa a cada detalle, Olá Beirut Catering se distingue por su compromiso en crear momentos inolvidables.

Nuestro equipo experto se asegura de que cada evento sea especial y exitoso, ajustando los menús según las preferencias y gustos de nuestros clientes. Ya sea para bodas, eventos corporativos o celebraciones íntimas, Olá Beirut Catering garantiza una experiencia gastronómica que hará que su día sea verdaderamente memorable.

# Servicios

## Bodas

Olá Beirut Catering está dedicado a hacer que el día de vuestra boda sea verdaderamente especial. Desde la bienvenida, pasando por la ceremonia y hasta la fiesta, nos aseguramos de que cada momento sea perfecto. Ofrecemos una exquisita cena de gala y una selección de canapés que deleitarán a vuestros invitados y crearán recuerdos inolvidables.

Nuestro equipo profesional y meticuloso cuida cada detalle, adaptando nuestros menús según vuestras preferencias para que todo sea tal y como lo soñasteis. Con Olá Beirut Catering, podéis confiar en que vuestro gran día estará en las mejores manos, proporcionando una experiencia gastronómica única y memorable.

---

## Eventos Corporativos

Para eventos empresariales, ofrecemos un servicio de catering a medida que se adapta a las necesidades de tu empresa. Desde reuniones de negocios hasta grandes conferencias, nuestro equipo se asegura de que cada evento sea especial y exitoso, ajustando los menús según las preferencias y gustos de nuestros clientes.

---

## Eventos y ocasiones privadas

Para eventos privados, ofrecemos un servicio de catering a medida que se adapta a tus necesidades específicas. Ya sea una celebración íntima, un cumpleaños, un aniversario o cualquier evento especial, nuestro equipo se asegura de que cada detalle esté perfectamente cuidado. Ofrecemos una exquisita cena de gala, una selección de canapés y platos diseñados para satisfacer los paladares más exigentes.

---

## Viewing casas

Oack especial para alquilers y real estate

25 Euros + IVA Por pers 20 personsas Min

- 6 canapés diferentes según su gusto.
- servicio de camareros de 2 horas
- selección de vino de la casa, refrescos, agua.
- montaje y desmontaje de mesa

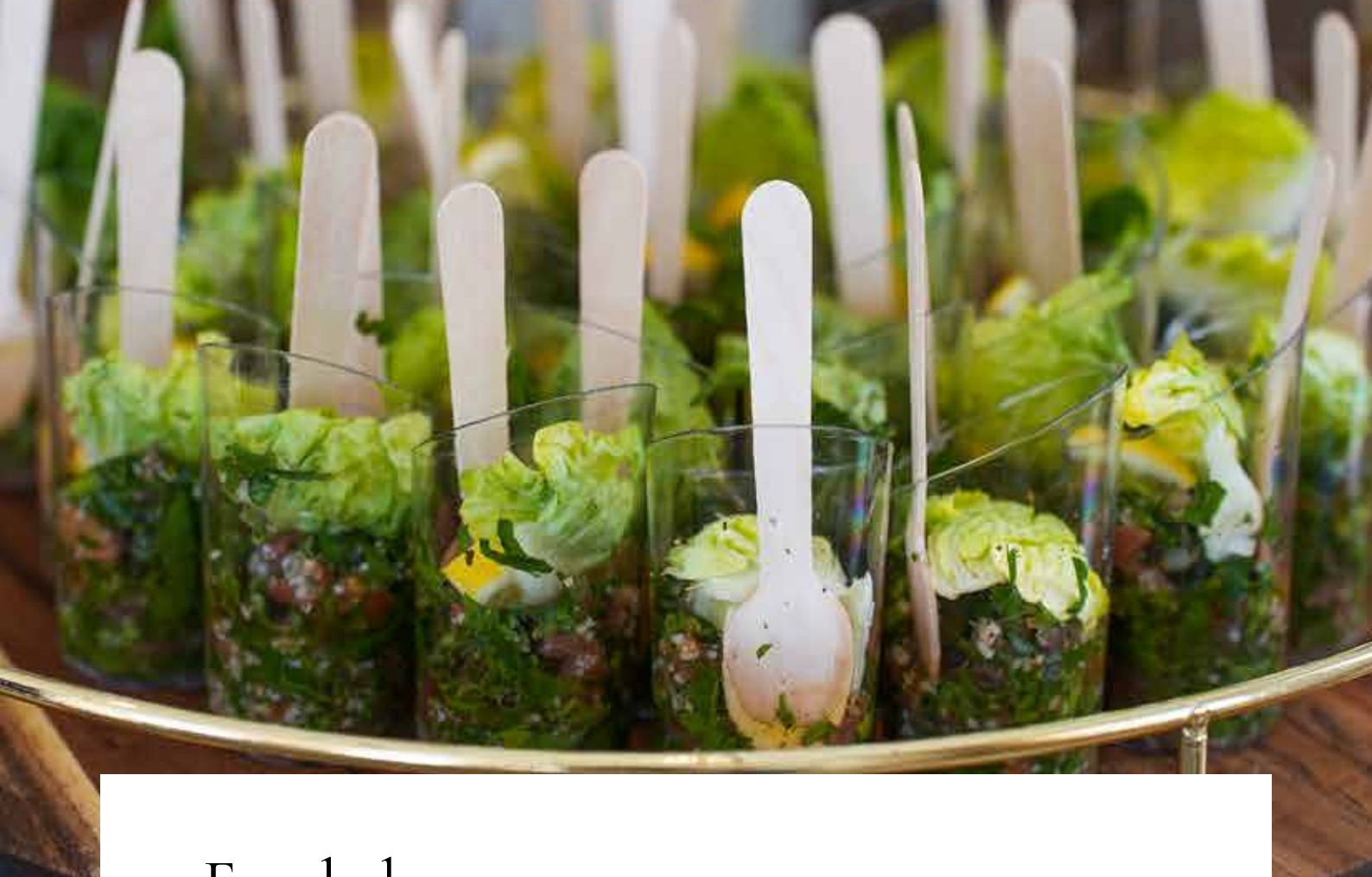
Nota: el coste de transporte no esta incluido. coste adicional por cada hora extra, +5 Euros por personas por canapés adicional



# Vegan Plates

- Hojas de Parra rellena con arroz y verduras
- Falafel croquetas de garbanzo
- Empanadillas de espinacas
- Croquetas de calabaza rellenas con espinacas y garbanzo
- Tarteletas de coliflor al horno
- Mini tostada de tricolor Humos de remolacha y aguacate.
- Mini pizza Tomillo
- Rollitos berenjena rellena con nuez y tomate seca.
- Mini croissant rellnas con aguacates.
- Rollitos de primavera.
- Rollitos de arroz rellenas con verduras.





# Ensaladas

- Tabouleh Cups  
(Perejil/Tomate/Cebolla/Bulgur)
- Quinoa Salad  
(Col/Manga/Quinoa/Aguacate/Rabanitos/Pimientrojo y Verde)
- Falafel Rucula Salad  
(Rucula/Tomate Cherry/ Pepinillo)
- Mozzarella Sticks  
(Tomate Cheri/Alhabaca/Mozarella Buffalo)
- Fattoush Salad Cups  
(Lechuga/Tomate/Pepino/Rabanitos/ Pimiento Verde/Pita Tostado)
- Feta beetroot with Arugula Salad  
(Queso Feta/Remolacha/Manzana Verde/Col Morado)
- Pasta Salad  
(Maiz/Aceitunas Negras/Tomate/Zanahoria)
- Shrimp Salad  
(Gambas/Aguacate/Mango/Semillas)



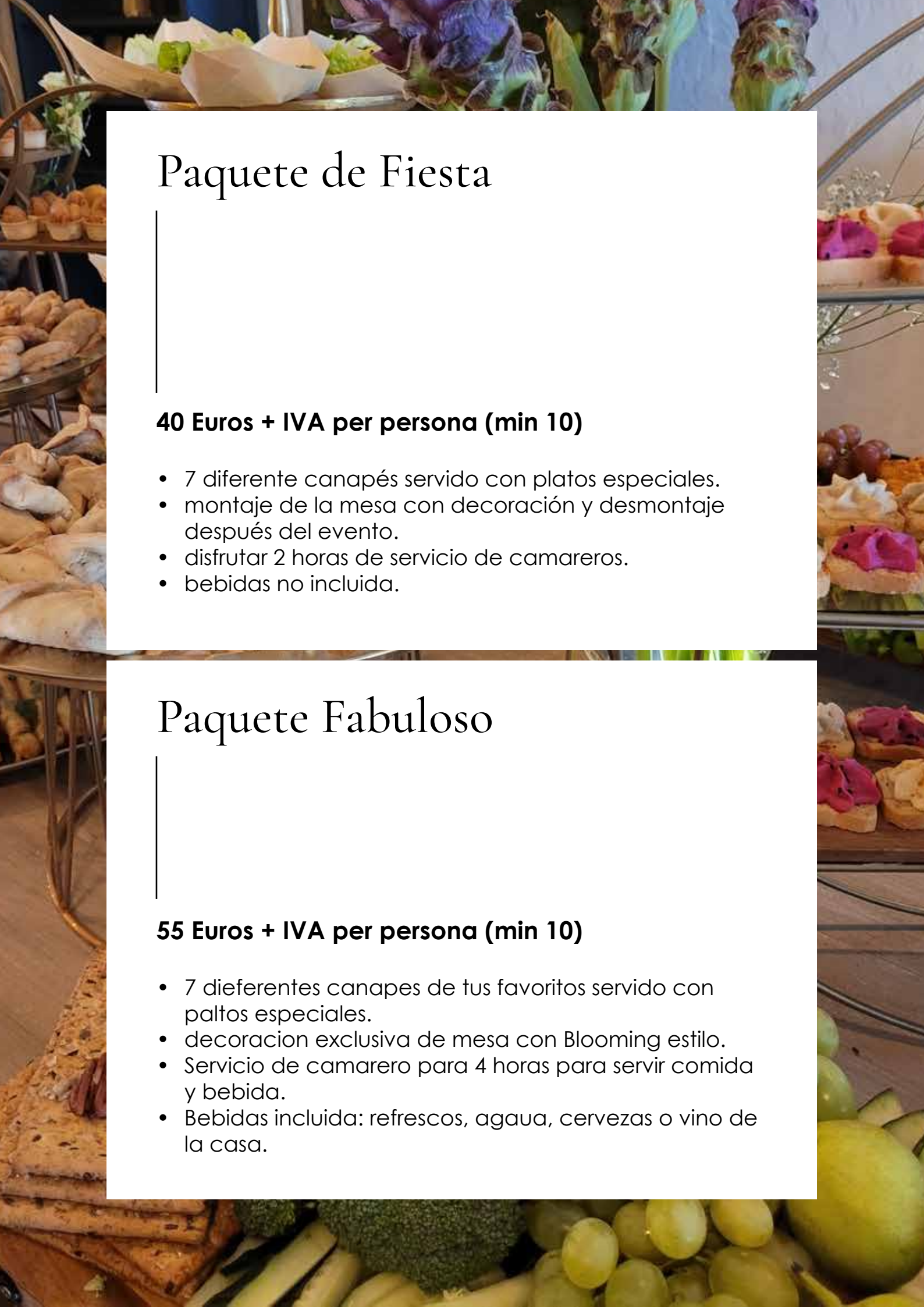
## Canapés y Tapeo

- Pepino con yogur.
- Mini pizza de tomillo, queso y margarita
- Tartelas de bacalao con salsa roja.
- Tartelatas de Gambas con salsa roja.
- Mini shawarma pita de pollo o ternera.
- Mini hamburguesa de ternera.
- Mini hamburguesa queso Hallumi con salsa de aguacate.
- Rollitos de pollo caramelizados.
- Vasos de Croquetas de ternera con humos dip.
- Croquetas de ternera o espinacas.
- Kebbeh Canapés rellena con humos.
- Empanadillas de ternera.
- Rollitos de queso con hierbabuena.
- Empanadillas de queso.
- Rollitos de berenjena rellena con yogur, carne picada, nuez.
- Gambas fritos con salsa dulce.
- Bao rellena con carne o pollo y salsa cremosa.
- Mini croissant rellena con salmon.
- Mini pollo o tuna club bocadillo.
- Wrap de falafel con pepinillo y tomate.
- Tostada de queso de cabra con higos secos y miel.
- Ossmalieh rellena con bola de yogur y pistachio.
- Bagels of salmon, queso con eneldo.

# Mundo de Postre

- Puding de Leche con agua de rosa.
- Selectividad de mini baklava.
- Mini tarta de queso de baklava.
- Copas de tarta de queso de pistachio, lotus, oreo y frambuesa.
- Mini croissant with pistachio, chocolate crema de lotus o nata y fresa.
- Pancake frito relleno con nuez o nata.
- Tarteletas con crema de vainilla y arandano.
- Masa de queso rellena con nata.
- Semolina con nata casera.
- Frutas del Pasion ensalada con frutas exotica.
- Masa filo con nata casera y fresa.
- Mousse de chocolate con frambuesa.





## Paquete de Fiesta

**40 Euros + IVA per persona (min 10)**

- 7 diferente canapés servido con platos especiales.
- montaje de la mesa con decoración y desmontaje después del evento.
- disfrutar 2 horas de servicio de camareros.
- bebidas no incluida.

## Paquete Fabuloso

**55 Euros + IVA per persona (min 10)**

- 7 diferentes canapes de tus favoritos servido con platos especiales.
- decoracion exclusiva de mesa con Blooming estilo.
- Servicio de camarero para 4 horas para servir comida y bebida.
- Bebidas incluida: refrescos, agua, cervezas o vino de la casa.

# Pauete de Gloria

## **65 Euro + IVA per persona (min 10)**

- 8 canapés seleccionadas de su gusto.
- Montaje de una mesa espectacular con flores y con fruta y desmontaje.
- Servicio de camarero de 4 horas para bebidas y comida.
- Bebidas incluidas: refrescos, agua, cervezas, vino blanco y rojo de la cas y cava.

### Nota:

- Coste adicional por cada hora extra de servicio de camarero.
- Avisar de cualquier alergia y intolerancia.
- coste adicional para el servicio de transporte según la dirección.
- Sumos naturales y jarrones están disponibles bajo pedido.
- Platos y cubiertos disponibles bajo pedido.



# Sabor a la barbacoa

**Desde 55 Euros + Iva per persona**

## **Incluido:**

- Dos tipos de ensaladas elegidos servido con hummus y plato de yogur dip.
- Cesta de pan pita y baguet.
- Verduras y patatas a la plancha.
- Pinchitos de pollo, ternera, y carne picada de cordero.
- Chuletas de cordero y Gambones a la plancha son disponibles con coste extra.
- Servicio de 3 horas de camarero.
- Montaje y desmontaje de la mesa.
- Coste adicional para el transporte según la dirección.
- Bebidas: refrescos y aguas .



# La hora del té de la tarde

**25 Euros + IVA per persona (Min 10 persons )**

## **Incluido:**

- Selección de sabores de te y café.
- Leche: soja, sin lactosa y almendras.
- Selección de 5 canapés saldos y azucarados: mini croissant, crepes, pancake, palitos de frutas, mini baklava, tostada de salmón, pepino con yogur, mini tostada de humus , feta con aguate, macarrones.
- Botella de cava.
- Servicio de camarero de 2 horas.



# Cumpleaños de los pequeños

**Desde 20Euros + IVA per Nino**

- Selección de menú infantil: pizza margarita casera, lagrimas de pollo, nuggets de pollo, mini hamburguesa de ternera ,pattas fritas, pasta con tomate o nata, servido con arroz blanco, perritos calientes de pollo o pavo.
- Jarras de sumos naturales y bebidas.
- Servicio de 2 horas de camareros.
- Montaje y desmontaje de mesa.
- Decoración con globos y animadora bajo pedido.
- Mesa personalizada con platos y cubiertos bajo pedido.
- Mesa de dulce con coste adicional: tarta, magdalenas, bolita de chocolate, crepes, pinchitos de frutas ,maquina de chocolate con frutas.
- Coste adicional para el servicio de transporte.

# Cajas para llevar Juntos

- **Bandeja de Miel:**  
Lujosa bandeja de miel con frutas y quesos, ideal para darle un toque especial a tu té de la tarde y tu mesa de dulces.
- **Bandeja de Rollitos de Primavera de Arroz:**  
Bandeja de variedad de rollitos de primavera frescos con diferentes sabores y salsa de anacardos.
- **Grande de Kunafah:**  
Postre libanés hecho de masa filo rellena con queso fundido o crema doble, servido con jarabe azucarado.
- **Bandeja de Pancakes y Gofres:**  
Bandeja de mini pancakes y gofres, servidos con frutas, miel, queso crema, Nutella y mantequilla de maní.
- **Bandeja de Bagels y Sándwiches Club:**  
Bandeja de mini bagels y sándwiches club de salmón, pollo, atún, aguacate, queso y mucho más.
- **Bandeja de Frutas Exóticas:**  
Exótica bandeja de frutas de temporada, servida con una decoración excepcional para impresionar a tus invitados.



# Buffet Libre Para Eventos De Lujo

El catering de buffet ofrece una variedad de menús adecuados para bodas, aniversarios, cumpleaños y otros eventos, con la posibilidad de adaptar el menú a tus necesidades, proporcionando alimentos de alta calidad para asegurar que tu evento sea memorable y disfrutable.

El catering de buffet es una excelente opción para permitir que tus invitados elijan los platos que se adapten a sus gustos y necesidades dietéticas, ofreciendo múltiples opciones de alimentos, y la posibilidad de servirse tantas veces como deseen.

¿Hay algo más en lo que pueda ayudarte?



# Buffet Menu

## Ensaladas

- Tabouleh Cups  
(Perejil/Tomate/Cebolla/Bulgur)
- Quinoa Salad  
(Col/Manga/Quinoa/Aguacate/Rabanitos/  
Pimiento rojo y Verde)
- Falafel Rucula Salad  
(Rucula/Tomate Cherry/ Pepinillo)
- Mozzarella Sticks  
(Tomate Cherry/Alhabaca/Mozzarella Buffalo)
- Fattoush Salad Cups  
(Lechuga/Tomate/Pepino/Rabanitos/  
Pimiento Verde/Pita Tostado)
- Feta beetroot with Arugula Salad  
(Queso Feta/Remolacha/Manzana Verde/  
Col Morado)
- Pasta Salad  
(Maiz/Aceitunas Negras/Tomate/Zanahoria)
- Shrimp Salad  
(Gambas/Aguacate/Mango/Semillas)
- Ensalada Hallumi  
(Rucula, Queso Hallumi a la Plancha, Tomate  
Cherry, Higo Seco, Nuez)



# Buffet Menu

## Aperitivos

- **Humos Platter:**  
Garbanzo molido con tahini.
- **Moutabal Platter:**  
Garbanzo molido con tahini.
- **Mouhamarah Platter:**  
Pimiento rojo molido con tahini.
- Garbanzo molido con remolacha.
- Yogur con pepino.
- Plato de yogur Libanes.
- **Vegan Wine Leaves:**  
Hojas de parra rellena con arroz y verduras.
- **Pastries:**  
Empanadillas de espinacas, carne, queso y pollo.
- **Croquets Kebbeh:**  
Croquetas de espinacas o carne
- **Fatteh Batenjen:**  
Berenja asada con yogur sabroso, garbanzo, pan crujiente y piñones.
- **Falafel:**  
Croquetas de garbanzo.
- Tabla de dip, verduras y frutas.
- Tabla de queso variada con frutos secos.
- Rollitos de primavera fresca.
- Plato exótico de gambas.
- Plato de salmón crudo.
- Selección de pan variado.
- **Tortilla of Potato:**  
Tortilla de patata española.



# Buffet Menu

## Platos Principales

- Barbacoa de Brochetas de Pollo, Carne Picada sabrosa, o trozos de Cordero.
- Cordero Entero Asado con Arroz Aromático Servido con Almendras.
- Arroz Biryani con Cordero, Ternera o Muslo de Pollo.
- Arroz Mandi con Cordero, ternera, o Muslo de Pollo.
- Okra con trozos de Cordero y salsa tomate Servido con Arroz Blanco.
- Freekeh (Trigo Tostado) con Cordero, ternera o Muslo de Pollo con Almendras.
- Hojas de Parra Rellenas de Arroz y Carne Picada, Servidas con Chuletas de Cordero.
- Cuscús de Cordero, ternera o Pollo Servido con Calabaza, Calabacín, Zanahoria, Nabo , Cebolla Caramelizada con Pasas y almendras.
- Patata Gratinada con Pollo o ternera Molida y Verduras.
- Redondo de ternera con Verduras Salteadas y Salsa de Gravy.
- Pollo Entero Relleno de Arroz y Carne Picada, Servido con Frutas Secas.



# Buffet Menu

## Platos Principales



- Pavo Jugoso Asado con Arroz Aromático.
- Musaka Vegana: Berenjena salteada, calabacín, tomate, garbanzos.
- Musaka de Carne: Berenjena gratinada rellena de carne picada y cubierta con queso fundido.
- Arroz con Lubina Servido con Cebolla Caramelizada y Frutas Secas.
- Filete de Lubina Servido con Salsa de Tahini y Cebolla Caramelizada.
- Lubina Asada Servida con Verduras Salteadas y Jugo de Limón.
- Sayadieh: Arroz aromático servido con lubina frita o a la parrilla, servido con piñones y salsa cremosa.
- Coliflor Asada Servida con Salsa de Tahini y Granada.
- Pasta Gratinada Rellena de Tiras de Pollo y Salsa Bechamel o con Salsa Cremosa de Espinacas y Champiñones.
- Lasaña de Pasta con Carne Picada y Salsa de Tomate y Bechamel.
- Paella: Arroz tradicional español con variedad de mariscos.

# Buffet Menu

## Selección de Postre

- Puding De Leche Con Agua De Rosa.
- Selectividad De Mini Baklava.
- Mini Tarta De Queso De Baklava.
- Copas De Tarta De Queso De Pistachio, Lotus, Oreo Y Frambuesa.
- Masa Filo Con Nata Casera Y Fresa.
- Mousse De Chocolate Con Frambuesa.
- Pancake Frito Relleno Con Nuez O Nata
- Tarteletas Con Crema De Vainilla Y Arandano.
- Masa De Queso Rellena Con Nata.
- Semolina Con Nata Casera.
- Frutas Del Pasion Ensalada Con Frutas Exotica.



# Paquete de bufet de lujo

## **75 Euros + IVA per persona (min10)**

- Selección de dos sabores de ensalada , tres entrantes con dos platos principales y un postre.
- Servicio de camarero de 4 horas con un equipo profesional.
- Montaje y desmontaje de la mesa con decoración.
- Incluido refrescos y aguas.
- Excluido servicio de transporte según el dirección.

# Paquete de bufet exótico

## **95 Euro + IVA per persona**

- Selección de dos ensalada, cuatro entradas con tres platos principales y dos postres.
- Servicio de camarero por 4 horas con un equipo profesional.
- Montaje y desmontaje de mesa .
- Incluido refrescos ,agua, cerveza y vino blanco y rojo.
- Excluido servicio de transporte según el dirección.
- Decoración espectacular de mesa con flores.
- Platos y cubiertos incluidos.

# Buffet de sueños

## **115 Euro + IVA per persona**

- Selección de dos ensaladas. cinco entradas con cuatro platos principales y dulce variada.
- Servicio camarero de 5 horas con equipo profesional.
- Montaje y desmontaje de mesa extraordinaria con decoración.
- Incluido agua, refresco, cerveza y vino blanco/rojo.
- Incluido platos y cubiertos.
- Excluido coste de transporte según el dirección.

### **Nota:**

- Servicio a la barra y bebidas libre bajo pedido.
- Disponibilidad de botellas de cava exclusivas , vino bajo pedido.
- 25 Euros por extra de servicio de camarero.
- Coste adicional para el servicio de transporte.

A close-up photograph of a chef's hand wearing a white glove, sprinkling small, light-colored ingredients (possibly cheese or herbs) into a dark pan. The pan contains a yellow, creamy mixture with visible chunks of food. In the background, there are white bowls containing chopped vegetables and a piece of bread on a white napkin. The scene is set in a kitchen with a dark countertop.

# Chef Privado

Experimenta con chefs privados únicos, utilizando ingredientes de alta calidad para crear platos deliciosos que dejarán una impresión duradera en tus invitados y proporcionarán un servicio altamente personalizado adaptado a tus gustos específicos y requisitos dietéticos.

De esta manera, te ahorramos tiempo y esfuerzo al encargarnos de la planificación de comidas, compras de comestibles, cocina e incluso la limpieza.

Por favor, contáctanos para más requisitos.

# Estaciones y Carritos Para Los Eventos



## Estación De Shawarma

**\*Mínimo de 20 invitados, a partir de 450 euros + IVA**

- Personal con traje oriental y espectáculo de corte especial.
- Elige entre pollo o ternera brocheta.
- Variedad de salsas: ajo, tahini, salsa de chile.
- Guarniciones de verduras para realzar los sabores.
- Selección de pan de pita.
- Servicio de mesero durante 3 horas.

**Nota:**

- 85 euros por cada hora adicional.
  - No incluye los gastos de entrega.
- 



## Carritos De Hamburguesa

**\*Mínimo 10 invitados, a partir de 350 euros + IVA**

- Estación de hamburguesas personalizada con tu temática.
- 2 horas de servicio de comida.
- Selección de salsas, papas fritas y guarnición de verduras.
- Elige el tipo de hamburguesa: brioche, con semillas, integral.

**Nota:**

- 65 Euros adicional por cada hora extra.
  - No incluida servicio transporte.
- 



## Barra libre y cocteles

**\*Mínimo 15 invitados**

- 7 euros + IVA por persona durante 2 horas de barra libre.
  - 25 euros por hora por cada mesero sirviendo bebidas.
- Contact with us for more info.

# Estaciones y Carritos Para Los Eventos



## Estación Te Marroquí

**\*Mínimo 15 invitados, a partir de 280 euros +IVA**

- Ropa tradicional marroquí personalizada.
- Rincón de tazas de té marroquíes con un espectáculo en vivo especial.
- **Servicio por 2 horas.**



## Queso y Jamon

**A partir de 600 euros + IVA**

- Cortador profesional de jamón ibérico.
- 2 horas de servicio en platos de presentación especiales.
- Selección de bandejas de quesos internacionales de alta calidad.



## Carritos Calientes

**\*Mínimo 10 invitados, a partir de 300 euros + IVA**

- Estación de perritos calientes personalizada con tu temática
- 2 horas de servicio de comida
- Selección de salsas, papas fritas y cebolla frita



## Ostras Estación

**\*Mínimo 15 invitados, a partir de 300 euros + IVA**

- Puesto exclusivo de ostras frescas con presentación profesional
- 1 hora de servicio
- Cargos adicionales por cada hora extra

# Bodas

## Ofrecemos experiencia única de su gran día!

Sabemos que las bodas no se tratan solo del gran día. Por eso ponemos tanto énfasis en la experiencia de planificación como en el día en sí. Porque cada momento previo a tu boda debe ser disfrutable, creativo y libre de estrés.

## Bienvenido Cocktail

### Opción Estándar Mínimo 15 Invitados

#### 35 euros + IVA por persona

- Selección de 5 tipos diferentes de canapés.
- Servicio por 2 horas con meseros profesionales.
- Vino de la casa, refrescos, champán.

### Opción Premium Mínimo 15 Invitados

#### 45 euros + IVA por persona

- Selección de 6 tipos diferentes de canapés.
- Tabla de quesos con una selección exótica de quesos.
- Servicio de meseros durante 3 horas.

#### Nota:

- Cargos adicionales por jugos frescos.
- No incluye el servicio de entrega, depende de la ubicación.
- 25 euros por cada hora adicional de servicio por cada mesero.





# Condiciones Generales y Términos de Pago

- Condiciones Generales y Términos de Pago
  - Cualquier cancelación realizada en menos de 48 horas antes de la entrega está sujeta a una tarifa de cancelación del %70.
  - La entrega del pago constituye tu acuerdo con nuestros términos y condiciones.
  - Por favor, notifícanos cualquier alergia o requisito alimenticio.
  - Los pagos pueden realizarse mediante transferencia bancaria, efectivo, enlace o tarjeta de crédito, y el pago completo debe efectuarse al confirmar la reserva.
  - Cualquier coste adicional realizado durante el evento y no incluido en la cotización firmada debe pagarse inmediatamente después del evento.
- 



## Contacto

[Ola.beirut.kitchen@gmail.com](mailto:Ola.beirut.kitchen@gmail.com)

+352 150 603 34

[www.olabeirutkitchen.com](http://www.olabeirutkitchen.com)

Instagram and Facebook: [ola.beirut.kitchen](#)