

EL CATERING  
DE LA ROSA

•  
CATERING  
EVENTS  
COLLECTIVE

| SUMARIO                   |                              |
|---------------------------|------------------------------|
| 03 EL CATERING DE LA ROSA | 07 BODEGA Y SOBREMESA        |
| 04 FRÍOS Y CALIENTES      | 08 EL VAGÓN DE LA ROSA       |
| 05 LAS ESTACIONES         | 09 COMBINACIONES PROPUESTAS  |
| 06 RECOMENDACIONES        | 10 INFORMACIÓN Y CONDICIONES |



## EL CATERING DE LA ROSA

Ahora La Rosa en tu celebración

Probablemente ya conozcas La Rosa Vermutería & Colmado y La Rosa Catalina, nuestras casas de comidas en Palma que rinden homenaje al buen producto y al sabor de siempre. En sus fogones, hacemos de la gastronomía cercana y honesta una celebración.

Para ello, con El Catering de La Rosa trasladamos nuestros platos y propuestas novedosas hasta tu fiesta, boda o pre boda, cumpleaños o cualquier tipo de evento privado que desees crear.

Fieles a la esencia de La Rosa Vermutería & Colmado, que reivindica la maravillosa costumbre del buen comer, ahora también abastecemos tu celebración con el legado culinario de una cultura rica, fresca y alegre. Tú sólo tienes que elegir y disfrutar.

# BOCADOS FRÍOS Y CALIENTES

FRÍOS

- Cono de tartar de atún y aguacate
- Cono de queso ahumado, guanciale y membrillo
- Ajoblanco con higo confitado y sardina ahumada
- Gazpacho casero tuneado con croûtons y huevo duro
- Hojaldre con mousse de cabrales y nueces garrapiñadas
- Hojaldre con mousse de setas y mantequilla noisette
- Piruleta bikini
- Cuchara de ciruela a la brasa y mascarpone
- Cuchara de sardina ahumada y tomate aliñado
- Cuchara de mejillón en leche de coco y escabeche
- Blini con suave crema verde y kale crujiente
- Tartaleta con tartar de gambas y yema curada
  
- Ensaladilla La Rosa:
  - Sobre “regañá”
  - Con anchoa del Cantábrico sobre “regañá”
  - Con pulpo a la brasa sobre “regaña”
  - Con mejillón en escabeche
  - Bomba crujiente de ensaladilla trufada
  
- Mini brioche:
  - Con rábano picante y salmón marinado
  - Con crema de huevos fritos, portobello y migas ibéricas
  - De queso brie con cebolla caramelizada y nueces
  - Matrimonial: anchoa y boquerón con confitura de tomate
  - De anchoa 00, queso trufado y mermelada de naranja

- Mini coca:
  - De espinagada, sardina ahumada y cherrys confitados
  - De trampó mallorquín
  - De sobrasada con queso mahonés e higos
  - De gambas y papada ibérica
  
- Cesta crujiente de pulpo al chimichurri con aguacate y boniato
- Cesta crujiente de aguacate y manzana aliñada con lámina de rábano
  
- Tacos crujientes de maíz con:
  - Tartar de tomate y guacamole
  - Tartar de atún
  - Steak tartar

\* Si deseas una propuesta a medida en otro formato, solicita más información en [eventos@larosatroupe.com](mailto:eventos@larosatroupe.com)

CALIENTES

- Brocheta de gamba y panceta ibérica con salsa romescu
- Zamburiña con crema de ajo asados, calabaza y palo mallorquín
- Taco de pulpo con parmentier de butifarrón y tap de cortí
- Croquetas de jamón ibérico
- Croquetas de espinacas, queso azul y nueces
- Croquetas de gamba al ajillo
- Gallo de San Pedro frito en adobo andaluz
- Brioche de calamar con alioli cítrico
- Brioche de zanahoria, cabrales y dukka
- Mini burger de Angus con queso ahumado, piquillo confitado y kimchi
- Patatas bravas
- Gofre de queso de cabra, jamón ibérico y pesto
- Sandwich bikini trufado con alioli ahumado
- Sandwich de rabo de toro con crème fraîche
- Albóndigas de pulpo y butifarrón en salsa picante
- Mini canelón de la abuela con crema de piñones

POSTRES

- Tartatela de limón
- Higos frescos con nata montada y polvo de yogur
- Cóctel de fresas con nata
- Croquetas de arroz con leche
- Churritos con chocolate
- Mousse de chocolate
- Tarta de queso “La Rosa” en vasito con frutos rojos y lotus

# LAS ESTACIONES

Disponemos de una selección de estaciones diseñadas para redondear tu evento, espacios que elevan la propuesta gastronómica y dinamizan la experiencia. Descubre tus favoritos.

**BIENVENIDA** (a elegir 3)

- Aguas aromatizadas
- Limonada casera
- Pomada menorquina
- Vermut 5 Pètals
- Sangría La Rosa Tinta
- Cava La Gramola Brut Nature
- Cócteles: Aperol Spritz, Hugo o Mimosa
- Gilda La Rosa
- Gilda con pulpo
- Gilda de atún y bacalao ahumado

**VERMUTERÍA** (a elegir 5)

- Gilda Clásica
- Gilda La Rosa
- Gilda con pulpo
- Gilda de atún y bacalao ahumado
- Queso de oveja en aceite
- Aceitunas gordal aliñadas en casa
- Cono de patatillas son salsita picante
- Ensaladilla La Rosa

**DE AQUÍ** (a elegir 4)

- Coca de trampó
- Coca de pimientos
- Coca de queso de cabra y cebolla
- Queso y embutidos de la isla
- Sobrasada de porc negre
- Mini empanadas
- Frito mallorquín

**JAMÓN IBÉRICO AL CORTE**  
Jamón ibérico de Jabugo (100% bellota).  
Cortado a cuchillo por un profesional.  
*\* Pieza entre 8-9 kg, mínimo 80 invitados.*

**OSTRERÍA**  
Ostras Guillardéau nº3 con selección de aliños.  
*\* Mínimo 60 invitados.*

**DEL MAR** (a elegir 3)

- Almejas
- Mejillones
- Gambas
- Pulpo
- Calamar con alioli y cebolla frita

**BRASAS** (a elegir 3)

- Brocheta de pollo y verduras con ajito y perejil
- Brochetas de la huerta
- Chorizos picantones de Pucela
- Mollejas de ternera
- Pluma ibérica
- Chuletón de vaca vieja con patató

**PAELLAS**

- Del Señorito mixta
- Ciega de marisco
- De sepia y gamba roja
- De sepia y langosta
- De la huerta

\* Si deseas una propuesta a medida en otro formato, solicita más información en [eventos@larosatroupe.com](mailto:eventos@larosatroupe.com)



# RECOMENDACIONES DE LA CASA

Hemos preparado dos menús con una selección equilibrada de nuestros bocados, a partir de aquí juntos podemos hacer y deshacer hasta que quedes completamente satisfecho con tu menú.

**MENÚ ENCUENTRO**

- Cono de tartar de atún y aguacate
- Bomba crujiente de ensaladilla trufada
- Tartar de tomate con alcachofa frita sobre taco crujiente de maíz
- Hojaldrito con mousse de cabrales y nueces garrapiñadas
- Cesta crujiente de aguacate y manzana aliñada con lámina de rábano
- Croquetas de jamón ibérico
- Patatas bravas
- Brioche de crema de huevos fritos, setas y lascas de ibérico
- Gallo de San Pedro frito en adobo andaluz
- Mini burger de Angus con queso ahumado, piquillo confitado y kimchi

**POSTRES**

- Churritos con chocolate
- Tarta de queso “La Rosa” en vasito con frutos rojos y lotus

\* **DURACIÓN:** 2 horas (30 minutos de cortesía)

\* **BEBIDA INCLUIDA:** agua, refrescos, cerveza Alhambra, cava La Gramola Brut Nature y vinos recomendados

**76€ POR PERSONA (MÍNIMO 100 INVITADOS)**

**MENÚ MEMORABLE**

- Cono de queso ahumado, guanciale y membrillo
- Bomba crujiente de ensaladilla trufada
- Steak tartar sobre taco crujiente de maíz
- Mini coca de gambas y papada ibérica
- Cesta crujiente de pulpo al chimichurri con aguacate y boniato
- Croquetas de gamba al ajillo
- Patatas bravas
- Gofre de queso de cabra, jamón ibérico y pesto
- Gallo de San Pedro frito en adobo andaluz
- Hojaldrito de rabo de toro con pimiento de piquillo

**POSTRES**

- Churritos con chocolate
- Tarta de queso “La Rosa” en vasito con frutos rojos y lotus

\* **DURACIÓN:** 2 horas (30 minutos de cortesía).

\* **BEBIDA INCLUIDA:** agua, refrescos, cerveza Alhambra, cava La Gramola Brut Nature y vinos recomendados

**90€ POR PERSONA (MÍNIMO 100 INVITADOS)**

\* Si deseas una propuesta a medida en otro formato, Solicita más información en [eventos@larosatroupe.com](mailto:eventos@larosatroupe.com)



# BODEGA Y SOBREMESA

El maridaje perfecto siempre invita a brindar

## SERVICIO DE BEBIDA

Durante el servicio de comida:

- Aguas minerales
- Refrescos
- Cerveza Alhambra
- Cava La Gramola Brut Nature
- Selección de vinos recomendados de V-T. Castilla y León:
  - Mola Mucho Blanco (Verdejo)
  - Mola Mucho Rosado (Garnacha)
  - El Trapecista Tinto (Tempranillo)

## BODEGA SELECCIÓN ESPECIAL

Contamos con una amplia carta de vinos mallorquines, nacionales e internacionales. Solicite nuestra carta para más información.

## BARRA LIBRE ESTÁNDAR

2 horas

- Vodka Absolut
- Ron Barceló
- Whisky Ballantines
- Ginebra Seagrams

## BARRA LIBRE PREMIUM

2 horas

- Vodka Grey Goose
- Ron Barceló Imperial
- Whisky Jhonny Walker Double Black
- Ginebra Hendrick’s

## COCTELERÍA

- Vermujito
- White Mojito
- Aperol Spritz
- Bloody Mary
- Pomada Menorquina
- Pisco Sour
- Margarita
- Paloma
- Spicy Margarita
- Moscow Mule
- Mezcal Mule
- Negroni Mallorquín

\* Conlleva un suplemento (màximo 2 opciones)



# EL VAGÓN DE LA ROSA

El Vagón de La Rosa es un restaurante a ruedas que ensalza la comida de siempre en cualquier lugar y sin necesidad de buscar ninguna excusa. Una propuesta sobre ruedas, divertida y diferente, en la que se cocinan clásicos imprescindibles y se sirven experiencias; en la que se brinda con vermut y todo se celebra.

¿Quieres que vayamos a tu evento?

¡Ahora tenemos dos!

Escríbenos en  
[eventos@larosatroupe.com](mailto:eventos@larosatroupe.com)



# COMBINACIONES PROPUESTAS

**FLYING BUFFET**

- 10 Aperitivos + 2 Postres

Servicio mínimo 2 h

**FLYING BUFFET + ESTACIONES**

- 10 aperitivos + 1 estación + 2 postres
- 10 aperitivos + 2 estaciones + 2 postres

Servicio mínimo 2,5 h

- 8 aperitivos + 2 estaciones + 2 postres
- 8 aperitivos + 3 estaciones + 2 postres
- 10 aperitivos + 3 estaciones + 2 postres

Servicio mínimo 3 h

Todas las combinaciones incluyen servicio de bebida. Estas combinaciones requieren un mínimo de 100 comensales. No obstante, contacta con nosotros para una cotización a medida si el número de invitados es inferior.



# INFORMACION GENERAL Y CONDICIONES

| PROPUESTA Y PRECIOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | DURACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | SERVICIOS INCLUIDOS                                                                                                                                                                                                                                                           | SERVICIOS NO INCLUIDOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | NECESIDADES TÉCNICAS SERVICIO FLYING BUFFET                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | NECESIDADES TÉCNICAS EL VAGÓN DE LA ROSA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | CONFIRMACIÓN Y PAGO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>El precio del menú variará en función del número de personas, selección gastronómica y duración del evento.</p> <p>Los precios no incluyen IVA y son para un mínimo de 100 invitados. Menos de 100 invitados el precio incrementará en un 10%, menos de 80 invitados el precio incrementará en un 20%. Menos de 60 invitados a consultar.</p> <p>El menú de staff se facturará al 50% del precio total del menú de invitados.</p> <p>No se permitirá el suministro de ningún tipo de alimento ajeno a El Catering de La Rosa.</p> | <p>La duración del servicio será la estipulada en el presupuesto. Si se produjera tiempo de servicio adicional, se factura por hora extra (coste 15€ p/p IVA no incluido). En caso de retraso, se darán 30 minutos de cortesía. Pasado este tiempo, se facturará por tramos de 30 minutos según coste de hora extra.</p> | <p>El día del evento nuestro equipo estará formado por: responsable del evento, Maître, equipo de camareros, chef y cocineros. Menaje de vajilla, cristalería y cubertería.</p> <p>Barra de bebidas (mobiliario propio).</p> <p>Estaciones de comida (mobiliario propio).</p> | <p>Decoración, ambientación musical, iluminación, DJ y limpieza.</p> <p>Montaje de carpas, generador eléctrico o cualquier necesidad logística para la realización del servicio de catering.</p> <p>Transporte, logística y desbarase. El plus se calcula después de la visita a la finca, en función del número de invitados, carga y descarga y dificultad de montaje y desmontaje.</p> <p>La Rosa Troupe no se hace responsable de las condiciones meteorológicas, todos los costes serán facturados extra.</p> | <p>Espacio para montaje de una carpa 3x9m, en el caso de no tener espacio interior para equipar.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS EL VAGÓN DE LA ROSA</b></p> <p>Remolque con instalación completa, cocina equipada, iluminación y extracción propia.</p> <p>Funcionamiento a gas propano y eléctrico.</p> <p>Instalación de electricidad homologada con cuadro eléctrico.</p> | <p>Potencia mín. 3,5 KW.</p> <p>Conector TAK 32 amperios monofásico.</p> <p>Posibilidad de funcionar con generador silent.</p> <p>Dimensiones:</p> <p><b>VAGÓN AMARILLO</b><br/>Alto: 2,40m + 0,30m extracción<br/>Ancho: 2,50m<br/>Largo: 7,20m (lanza incluida)</p> <p><b>VAGÓN VERDE</b><br/>Alto: 2,50m + 0,30m extracción<br/>Ancho: 2,40m<br/>Largo: 7,20m (lanza incluida)</p> | <p>Depósito de 1.000€ en concepto de reserva (en caso de anulación del servicio, no se reembolsará dicha cantidad).</p> <p>El 50% del total de la factura 90 días antes del evento.</p> <p>10 días antes del evento se deberá abonar la cantidad restante y confirmar el número final de invitados.</p> <p>Se facturará el número de comensales definitivo a partir de esta confirmación: no se aceptarán bajas posteriores, y cualquier invitado adicional se cargará al final del evento.</p> |



CONSULTA TARIFAS  
Y CONDICIONES:

686 202 833

EVENTOS@  
LAROSATROUPE.COM

LA ROSA  
TROUPE

VERMUTERÍA  
LA ROSA  
&  
COLMADO  
— CASA DE COMIDAS —

LA  
CARPINTERÍA  
DE LA ROSA

EL VAGÓN DE  
LA ROSA

Garito  
GLUP YEAH