

ZUMZEIG BISTROT



NUESTROS
CATERINGS

PROPUESTAS
PENSADAS PARA
EVENTOS

SERVICIOS DEL BISTROT

El Zumzeig Bistrot es un espacio cultural y gastronómico gestionado con cariño y dedicación. Los servicios de caterings que el Bistrot ofrece son de elaboración casera y cuidada al detalle.



PROXIMIDAD CARIÑO & CALIDAD

Apuntamos a la proximidad tanto como para nuestros productos como para nuestro servicio, por lo que ofrecemos diferentes propuestas, pensadas para distintas ocasiones, que siempre pueden ser conversadas para poder ofrecer el mejor convite.

APERITIVOS



LA BARRA DE WONG KAR

Pensada para hacer de la proyección en la sala cinematográfica, el evento, el primer pase, o una inauguración, un espacio de encuentro para compartir con los y las invitadas.

BRINDEMOS!

Diferentes opciones en barra (caña, copa de vino, vermut, refrescos, agua, café) a elección del/la invitada.

Precio por persona: 2.00 euros.

El/la anfitriona abonará el total de las consumiciones solicitadas de forma anticipada, por cada consumición se otorga un ticket que la persona invitada canjea en barra por la bebida a elección.



PROPUESTAS PARA EVENTOS

EL CATERING DE PIER PAOLO

Es un servicio de calidad pensado para ofrecer a los invitados e invitadas un aperitivo casual, post presentación, o previo a la presentación de una película, para potenciar vuestro evento.

PATATAS CHIPS

VARIEDAD DE ACEITUNAS (GORDAL, KALAMATA Y COCKTAIL)

SURTIDO DE HUMMUS (GARBANZOS, ZANAHORIA, REMOLACHA) CON CRUDITES Y TOSTADITAS.

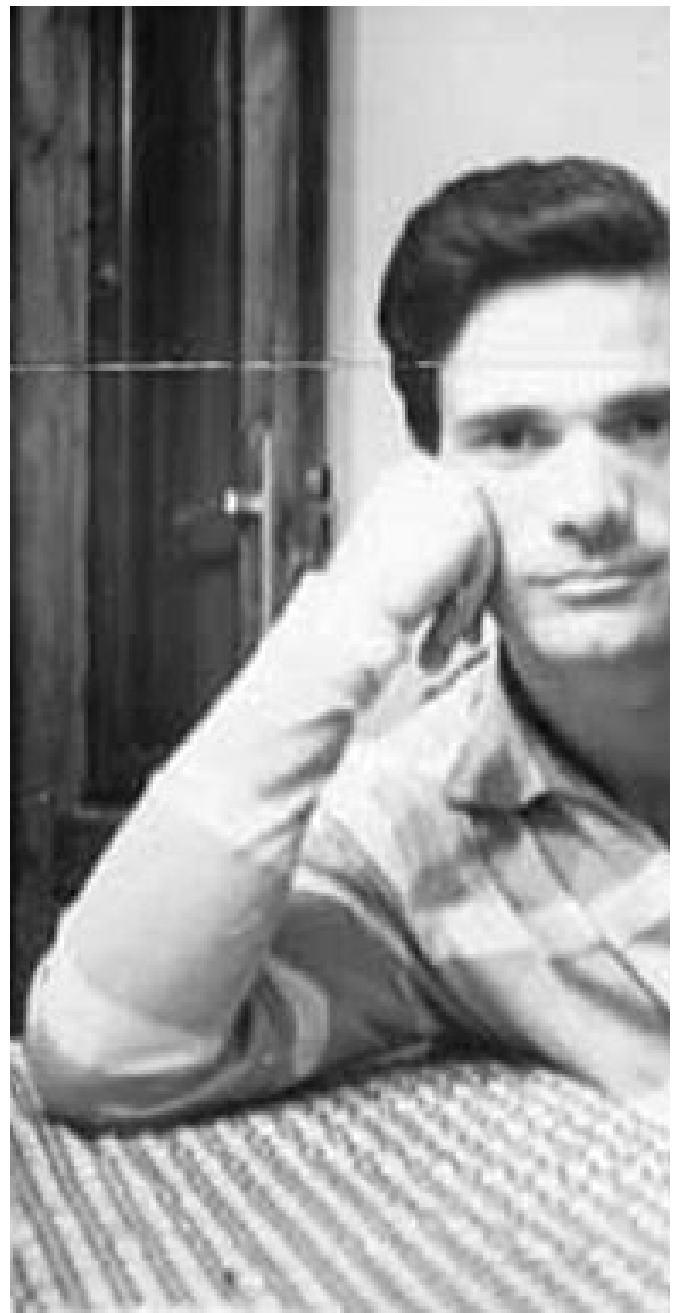
PATATAS BRAVAS (AL HORNO)

PRECIO POR PERSONA 5.60 EUROS

OPCIÓN BEBIDAS:

CAÑA, COPA DE VINO, REFRESCO, VERMUT O AGUA.

TICKET BEBIDA POR PERSONA 2.00



LOS PRECIOS NO INCLUYEN IVA

@ZUMZEIGBISTROT

EL CATERING DE LUCRECIA

Es un servicio pensado para presentaciones, eventos de empresa, eventos privados, este catering está pensado como un aperitivo de calidad y tradicional, que permita al público y asistentes degustar tapas y embutidos del Bistrot Zumzeig, preparados exclusivamente para la ocasión.

VARIEDAD DE ACEITUNAS (GORDAL, KALAMATA Y COCKTAIL)

PATATAS CHIPS

SURTIDO DE HUMMUS (GARBANZOS, ZANAHORIA, REMOLACHA)

CON CRUDITES Y TOSTADITAS.

TABLA DE EMBUTIDOS

TABLA DE QUESO (CON MERMELADA Y TORRADITAS)

PAN ARTESANO DE EL TALLER DEL PA, CON TOMATE Y EL MEJOR

ACEITE DE OLIVA

PRECIO POR PERSONA: 9.30 EUROS

OPCIÓN BEBIDAS:

CAÑA, COPA DE VINO, REFRESCO, VERMUT O AGUA.

TICKET BEBIDA POR PERSONA 2.00



EL CATERING DE GENA

Es un servicio pensado para eventos de empresas, eventos particulares que quieran un convite especial, este servicio brinda una degustación de tapas y cazuelas de elaboración propia..

VARIEDAD DE ACEITUNAS (GORDAL, KALAMATA Y COCKTAIL)
PATATAS CHIPS
SURTIDO DE HUMMUS (GARBANZOS, ZANAHORIA, REMOLACHA)
CON CRUDITES Y TOSTADITAS.
TABLA DE EMBUTIDOS (JAMÓN, LOMO, CHORIZO)
TABLA DE QUESO CON MERMELADA Y TORRADAS
PAN CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN
CAZUELA DE TERNERA Y SALSA DE MANGO
CAZUELA DE BUTIFARRA Y CHUTNEY DE CEBOLLA CARMELIZADA
CAZUELA DE SALMÓN MARINADO Y CRUNCHY CRUNCHY DE
CEBOLLA CRUJIENTE.
CAZUELA DE PERLAS DE MOZZARELLA, TOMATES CHERRYS Y
ALBAHACA.

PRECIO POR PERSONA: 14.00 EUROS.

OPCIÓN BEBIDAS:

CAÑA, COPA DE VINO, REFRESCO, VERMUT O AGUA.

TICKET BEBIDA POR PERSONA 2.00



LOS PRECIOS NO INCLUYEN IVA

@ZUMZEIGBISTROT



EL CATERING DE GENA

OPCION VEGETARIANA!

VARIEDAD DE ACEITUNAS (GORDAL, KALAMATA Y COCKTAIL)
PATATAS CHIPS
SURTIDO DE HUMMUS (GARBANZOS, ZANAHORIA, REMOLACHA)
CON CRUDITES Y TOSTADITAS
PAN CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN.
TABLA DE QUESO CON MERMELADA Y TORRADAS
WRAPS VEGETALES, ESPINACAS, QUINOA, QUESO FETA.
CAZUELA DE ALCACHOFAS
CAZUELA DE TOFU GRATINADO A LA MOSTAZA ANTIGUA,
SALSA DE SOJA Y SESAMO
CAZUELA DE PERLAS DE MOZZARELLA, TOMATES CHERRYS Y
ALBAHACA

PRECIO POR PERSONA: 12.50 EUROS

OPCIÓN BEBIDAS:

CAÑA, COPA DE VINO, REFRESCO, VERMUT O AGUA.

TICKET BEBIDA POR PERSONA 2.00

LOS PRECIOS NO INCLUYEN IVA

@ZUMZEIGBISTROT



EL CATERING DE CHANTAL

Desayuno para los eventos tempraneros, este catering cuenta con degustación de café ecológico, en versión también descafeinada natural, infusiones variadas, zumos y tentempié

DESAYUNO PARA LOS EVENTOS TEMPRANEROS:

MINI TOSTADA DE JAMÓN Y/O QUESO.

ZUMOS

CAFE AMERICANO

INFUSIONES

PRECIO POR PERSONA: 3.75

OPCIONES PERSONALIZADAS A CONSULTAR



EL CATERING DE PIPI CALZASLARGAS

Este servicio está pensado para eventos con niñas y niños, es un catering sencillo que busca alimentar a los y las peques mientras asisten a un evento en la sala del cine, presentaciones especiales, celebraciones, aniversarios. El catering de Papi ofrece zumos variados, y magdalenas elaboradas artesanalmente por El Taller del Pa y/o empanadas de vegetales, o bien el diseño de un menú especial teniendo en cuenta las necesidades y el perfil del evento.

**Consultanos, o lo pensamos juntas:
catering@zumzeigcine.coop**

TRABAJAMOS CON

CASA MARIOL

Oruindos de Batea, al sur de Cataluña, región de denominación de origen Terra Alta; los Mariol tienen grandes retos, entre otros, seguir siendo una familia dedicada a la viña y el vino. Tienen como herencia el saber hacer vinos de calidad a buen precio y tienen muchas ganas de predicar su nueva cultura del vino por todas partes; lo suyo es un amor religioso por el vino, por lo que hacen y por lo que son. Diferentes generaciones que desde hace más de un siglo viven y trabajan en Casa Mariol.

CERVEZAS LA PIRATA

Empezaron con los primeros sufridos lotes caseros, en la cocina de casa. Las primeras catástrofes fueron dando paso a algo cada vez más bebible. A la vez que la cerveza comenzó a parecer cerveza, empezaron a llegar amigos, como por casualidad, y así tuvieron que aumentar la producción. A la gente le empezó a gustar esa birra “pirata” y finalmente tuvieron que decidirse: La Pirata salía de la clandestinidad en Suria!

EL TALLER DEL PA

Para lxs panaderxs de El Taller, el pan es el fruto de la armonía de la natura con el ser humano. La preparación de un buen pan es un acto extraordinario que necesita contar con unos buenos ingredientes, así como con tiempos y delicadeza. Seleccionan la calidad de las harinas trabajando muy cerca con los molineros. Sus panes están elaborados con harinas que no han sido sometidas a mucho procesos de refinamiento, para que conserven, hasta donde sea posible, todas sus cualidades nutritivas

PERELLÓ 1898

Elaboradores, distribuidores, detallistas. Conservan la tradición de mercado en sus puestos del Ninot y Sant Andreu, y en el obrador elaboran sus productos con los métodos tradicionales que los han convertido en uno de los bacaladeros más reconocidos de Barcelona.

CONDICIONES DE SERVICIO

LOS SERVICIOS SERÁN ADAPTADOS A LAS RESTRICCIONES SANITARIAS
VIGENTES AL MOMENTO DE LA CONTRATACIÓN

LAS RESERVAS DEBERAN CONFIRMARSE CON UNA SEMANA DE ANTELACION AL SERVICIO
QUEDA EFECTUADA LA RESERVA CON UNA ADELANTO DEL 50 % DEL SERVICIO.
LAS OPCIONES EXCLUSIVAMENTE DE CATERING DE BARRA CONTEMPLARAN UN MÍNIMO
QUE DEBERA ABONARSE 100% POR ADELANTADO

CONSULTAS:

CATERING@ZUMZEIGCINE.COOP

TF: 93 546 14 11