Viena Capellanes

CATERING



2027

NUESTRA HISTORIA

Artesanos desde 1873

Viena Capellanes

¿Qué hay que hacer para seguir cumpliendo años?

Hay que seguir cambiando.

Esta puede parecer una respuesta extraña, pero cuando una empresa consigue recorrer más de 154 años, superar generaciones, crisis, cambios sociales, nuevas formas de consumo y maneras completamente distintas de entender el mundo, hay algo que no ha dejado de hacer nunca:

Estar preparado para lo qué viene, haciendo las cosas bien.

En todo nuestro largo camino han cambiado los productos, las tiendas, las tecnologías, los hábitos y hasta la manera de relacionarnos con nuestros clientes. Nosotros también hemos cambiado, porque entendemos que **la tradición no consiste en hacer siempre lo mismo.** La tradición consiste en transmitir unos valores y en tener la libertad y el valor de encontrar nuevas formas de expresarlos.

Y precisamente eso es lo que hay en cada nueva Carta de Catering: Detrás de cada producto hay una idea, detrás de cada idea, muchas pruebas, y detrás de cada prueba, **nuestras personas.** Personas que conocen su oficio y quieren seguir aprendiendo. Personas que empiezan su jornada cuando Madrid todavía está durmiendo. Personas que amasan, hornean, cocinan, preparan, diseñan, organizan, transportan, atienden y resuelven. Personas que escuchan a nuestros clientes y buscan cómo seguir sorprendiéndoles una vez más. Son ellas quienes convierten cada receta en una experiencia, cada idea en un producto y cada servicio en un recuerdo.



Antonio Lence Moreno
Director General
Grupo Viena Capellanes

Por eso, esta Carta no habla solamente de lo que hacemos, habla también de **cómo lo hacemos.** Con la experiencia de 154 años, pero también con la curiosidad de quien sabe que todavía queda mucho por descubrir y con el respeto por nuestro oficio, sin miedo a probar caminos nuevos y sin olvidarnos nunca de que -detrás de cada pedido- hay un cliente que ha confiado en nosotros.

Porque creemos que el verdadero secreto de cumplir 154 años **es seguir teniendo ganas:** Ganas de aprender, ganas de mejorar, ganas de sorprender. **Ganas de hacer las cosas un poco mejor que ayer.** Y por eso, esta nueva Carta nace precisamente de esas ganas de todas las personas que forman Viena Capellanes y que, generación tras generación, mantienen viva una historia que todavía estamos escribiendo.

Esperamos que disfrute descubriendo todo lo que hemos preparado para usted y que nos permita seguir formando parte de sus reuniones, sus celebraciones y esos momentos que merecen algo especial.

Gracias por confiar en nosotros. Seguimos haciendo historia y seguimos creando lo que viene.

Viena Capellanes



Una historia con mucha miga

1873 PAN VIENA



Todo empezó aquí.

Primeros años panaderos introduciendo en España el PAN DE VIENA, o pan de lujo. Somos los originales y auténticos, revolucionando con un pan completamente diferente al de la época, que se fabrica en exclusiva durante los 10 primeros años.
Pioneros en producto, en transporte, en procesos, en locales con cinco tahonas y tres hornos.

1910 PASTELERÍA DE LUJO



Comienza la diversificación de servicios, productos y locales, después del pan, abordamos con éxito la bollería, la PASTELERÍA DE LUJO y nuestros primeros Salones de Té. Distinguidos como Proveedores de la Casa Real y del Senado. Nuestros locales están dotados de "todos los adelantos modernos"

1940 SÁNDWICHES VIENA



Resurgimos de la destrucción de una guerra, reinventando nuestro modelo e incorporando a nuestra oferta nuevos productos: fiambres, quesos, vinos, conservas, y con ellos los SÁNDWICHES VIENA. Arranca el servicio a domicilio y los primeros "Lunch", empiezan a gestarse nuestros servicios de Catering.

1980 COMIDA RÁPIDA DE CALIDAD



Las tiendas Viena Capellanes empiezan a renovarse y a crecer en número (desde 8 hasta 15), incorporando las barras de degustación hasta llegar a nuestro particular modelo de cafetería. Ampliamos la oferta de COMIDA RÁPIDA DE CALIDAD, con mini bocadillos, ensaladas, hojaldres y los sándwiches Viena como buque insignia.

2000 VIENA CÓRNER



Continua la apuesta por la calidad, con dos cambios de Obrador Central en menos de 10 años, para mejorar nuestra oferta de productos de comida rápida, pastelería y servicios de catering para empresas y particulares. Se consolida la cadena con 20 tiendas. La crisis nos obliga a seguir reinventándonos y en 2008 nacen los primeros CÓRNER VIENA, mini tiendas Viena Capellanes dentro de grandes empresas.

2010 COCINA CASERA DE VIENA



Abrimos hasta 75 nuevos Córner Viena en grandes empresas, ampliamos nuestra oferta de comida diaria con la COCINA CASERA DE VIENA. Comienza un nuevo proceso de renovación de las tiendas Viena Capellanes adaptándolas a la actual oferta de productos, con un diseño más acorde a los tiempos y necesidades actuales pero sin perder nuestra esencia.

2020 SOSTENIBILIDAD



Es imprescindible defender el futuro de nuestro Mundo y por eso nos sumamos decididamente a cumplir con los Objetivos de Desarrollo Sostenible con la misma voluntad de continuidad y de futuro que siempre ha regido el proyecto de Viena Capellanes, buscando envases más ecológicos e introduciendo medidas que reduzcan nuestro impacto en la naturaleza.

2026 153 AÑOS DE ADAPTACIÓN



Adaptarse a los cambios ha sido siempre una de las claves de Viena Capellanes. Los premios no son el objetivo, sino el reconocimiento al trabajo bien hecho y a nuestra capacidad para evolucionar. El Premio Alimentos de España 2025 y el reciente Hot Concept 2026 a la Experiencia Digital de Cliente son dos ejemplos de que tradición e innovación pueden avanzar de la mano. **Seguimos cambiando para seguir siendo nosotros.**

COFFEE BREAK

Pastelería artesana



Gofres bañados en chocolate con leche y crusty dorado.

Gofres bañados en chocolate blanco con topping de frambuesa liofilizada.

Acompañado de salsa de chocolate Viena.

• gofres Estuche surtido 14 uds. 19,60 €



Chocolate. Zanahoria. Frambuesa. Almendra y manzana.

• francesitos Bandeja surtida 12 uds. 11,40 €



Mancheguito. Bolas de rosquillas de la abuelas. Mini magdalena glass. Teclas perladas.

• dulces de Madrid Bandeja surtida 12 uds. 14,40 €



Mini bizcotela de chocolate Viena.

• mini bizcotelas Bandeja 12 uds. 15,60 €

SIENTE Madrid
DULCES TRADICIONES



Tejas de almendra.

• tejas Bandeja 20 uds. 18,00 €



Bartolillos rellenos de crema pastelera.

• bartolillos Bandeja 12 uds. 14,40 €



Mini croissant de mantequilla.

Mini croissant de mantequilla con chocolate Viena.

Mini croissant de mantequilla con cobertura blanca.

• mini croissant de mantequilla

Bandeja 10 uds. mini croissants 10,00 €
Bandeja 10 uds. mini croissants bañados 11,00 €



Zanahoria. Glass. Chocolate. Limón.

• mini magdalenas

Bandeja surtida 12 uds. 10,80 €



Lingote de bizcocho de chocolate sin azúcar añadido.

• bizcocho de chocolate

Bandeja 8 uds. 13,60 €



• bollería mini

Bandeja surtida 16 uds. 14,40 €
Bandeja surtida 25 uds. 22,50 €

Caracola de naranja. Napolita de chocolate. Cuadrado de crema. Caracola de canela. Mini Berlina.

COFFEE BREAK

Empezar bien la mañana

Meras

El corazón de nuestras palmeras

• meras - el corazón de nuestras palmeras

Estuche de meras surtidas.	12 uds.	9,15 €
Estuche de meras chocolate.	12 uds.	9,60 €
Rueda de meras surtidas.	16 uds.	14,50 €
Estuche de meras personalizadas.	12 uds.	13,20 €



Meras personalizadas

PÍDELO CON 48 HORAS DE ANTELACIÓN.



Selva negra. | Vegano tropical. | Red velvet. | Manzana verde. | Ocumare. | Cheesecake.

• vasitos dulces

Bandeja surtida 12 uds. 20,40 €



Con las bandejas de pasteles surtidos acertarás siempre. Hay pasteles para todos los gustos.

• pasteles artesanos

Bandeja surtida 12 uds. 12,00 €
Bandeja surtida 20 uds. 20,00 €



Mango. | Limón. | Frambuesa. | Pistacho. | Chocolate.

• galettes Viena

Estuche surtida 24 uds. 17,50 €



Estuche de pastas de té variadas.

• pastas de té

Bandeja surtida 20 uds. 13,00 €



Medias noches mini de jamón serrano con tumaca.

Medias noches mini de jamón cocido y queso Edam.

• medias noches

Bandeja surtida 12 uds. 16,20 €



Lomo ibérico, chorizo ibérico, fuet y dados de jamón ibérico acompañado de picos rústicos.

• conos ibéricos

Cesta de 10 uds. 25,00 €





10 tostas de focaccia con 150 ml de tumaca Viena y aceite de oliva con jamón.

Bandeja 10 uds. 19,50 €

10 tostas de focaccia con 150 ml de tumaca Viena y aceite de oliva.

Bandeja 10 uds. 13,00 €

10 tostas de focaccia con 110 ml de guacamole con pavo asado a las hierbas y bruschetta.

Bandeja 10 uds. 20,50 €

• cestas de focaccias con...

Mini sándwich de atún con huevo.
Mini sándwich jamón y queso.
Mini sándwich vegetal de atún con tomate.
Mini sándwich pavo y crema de queso.
Mini sándwich de pollo al curry y vegetales.

• mini sándwiches bandeja A

Bandeja surtida 12 uds. 15,00 €

Bandeja surtida 20 uds. 25,00 €

Mini sándwich jamón serrano y queso.
Mini sándwich chorizo con huevo.
Mini sándwich mortadela con pesto.
Mini sándwich de queso crema y nueces.
Mini sándwich atún con pimientos de piquillo.

• mini sándwiches bandeja B

Bandeja surtida 12 uds. 15,00 €

Bandeja surtida 20 uds. 25,00 €



Rueda de pavo corte en finas lonchas acompañado de perlas de mozzarella rebozadas en bruschetta con picos rústicos.

• rueda pavo y queso fresco

Rueda 400 g aprox 25,00 €



Conos de aceituna.

Conos de dados de queso Idiazábal.

Conos de almendra.

• conos saludables

Cesta 10 uds. 18,00 €

COFFEE BREAK

Desayuno saludable



Rueda de fruta de temporada surtida, acompañada de chocolate Viena.

• rueda fruta de temporada Rueda 39,00 €



Brochetas de fruta de temporada acompañadas de chocolate Viena Capellanes.

• brochetas de fruta Bandeja 12 uds. 15,60 €



Tarros de fruta de temporada surtida.

• tarros de fruta Bandeja 6 uds. 17,40 €



Yogur natural con manzana verde y nueces.

Yogur natural con frambuesa y crispy.

Yogur natural, dados de mango y avena.

• cesta de yogur natural con fruta Cesta surtida 6 uds. 17,40 €



8 piezas de fruta de temporada variadas.

• cesta de frutas de temporada Cesta surtida 8 uds. 12,00 €



Bol de almendra tostada, nueces y avellanas.

• bol de frutos secos Bol 120 g 6,20 €

1 l. café Colombia.	13,00 €
1 l. café Colombia con leche.	13,00 €
1 l. café descafeinado.	13,00 €
1 l. leche vaporizada caliente	6,50 €
2 l. agua caliente con 8 infusiones.	11,00 €
1 l. chocolate a la taza Viena.	16,00 €

• bebidas calientes





Espresso Intenso.

Descafeinado.

• cápsulas de café

Estuche de 10 cápsulas 4,60 €





Leche sin lactosa.	4,00 €
Bebida de soja.	4,00 €
Bebida de avena.	4,00 €
Leche Pascual en cápsula.	0,65 €

• leches especiales



Agua Bezoya.	1,20 €
Agua Auara - agua con valores solidarios-.	1,40 €
Refrescos o cervezas.	2,10 €

• bebidas

Botella 1 litro + 8 vasos.	12,50 €
Botella de 250 ml.	3,20 €

• zumo natural



NESPRESSO

• Pack Nespresso

MEDIDAS: 455 mm x 510 mm x 475 mm





COMPLETA TU COFFEE PREMIUM
CON NUESTRA AMPLIA VARIEDAD DE PRODUCTOS

• máquina pack básico

MÁQUINA ZENIUS
+ Dispensador de cápsulas cube.
+ 40 Cápsulas de nespresso.
+ 40 Cápsulas de leche.
+ Vasos térmicos + azúcar y sacarina.
+ Servilletas + paletinas.

PRECIO: 120,00 €/día.
INCLUYE MONTAJE Y RECOGIDA.
PACK DE 10 SERVICIOS ADICIONALES 19,50 €

(Unidad mínima 10 cápsulas variedad)

COFFEE BREAK

Desayuno saludable

más coffees en nuestra web
desde 52,70 € para 10 personas

vienacapellanes.com

te llevamos a los coffees



Bandeja bartolillos de crema (12 uds).
Bandeja dulces de Madrid (12 uds).
Bandeja tejas de almendra (20 uds).
Café Colombia litro (con sobres azúcar y sacarina).
Leche caliente litro.
Pack de menaje desayuno.

• coffee break dulces de Madrid

Coffee dulces de Madrid 10 personas 74,30€

Bandeja bizcocho de chocolate sin azúcar (8 uds).
Cesta focaccia con guacamole y pavo a las hierbas (10 uds).
Bandeja barrita de jamón ibérico (12 uds).
Bandeja mini sándwiches bocados vegetales (12 uds).
Bandeja de brochetas de fruta de temporada (12 uds)..
Café Colombia litro (con sobres azúcar y sacarina).
Leche caliente litro.
2 litros de agua caliente con 8 infusiones.
Pack de menaje desayuno.

• coffee break bienestar

Coffee bienestar 10 personas 128,40 €





Bandeja bizcotelas de chocolate (12 uds).
Bandeja bolleria mini (16 uds).
Bandeja francesitos (12 uds).
Café Colombia litro (con sobres azúcar y sacarina).
Leche caliente litro.
Pack de menaje desayuno.

• coffee break dulces Viena

Coffee dulces Viena 10 personas 68,90 €



Bandeja croissants de pavo con queso cottage (12 uds).
Bandeja mini sándwich (12 Uds).
Bandeja bolleria mini (25 uds).
Bandeja pastas de te (20uds).
Café Colombia litro (con sobres azúcar y sacarina).
Leche caliente litro.
Pack de menaje desayuno.

• coffee break dulce/salado

Coffee dulce/salado 10 personas 103,20 €



Brochetas de fruta de temporada acompañadas de chocolate Viena Capellanes.

• brochetas de fruta

Bandeja 12 uds. 15,60 €



10 tostas de focaccia con 150 ml de tumaca Viena y aceite de oliva con jamón.

• cestas de focaccias con...

Bandeja 10 uds. 19,50 €



Cookies de bizcocho brownie con nueces en trozos y grains de chocolate.

• cookies brownie

Bote de cookies 3,95 €

AÑADE
A TU COFFEE



Botella 1 litro + 8 vasos. 12,50 €
Botella de 250 ml. 3,20 €

• zumo natural

RUEDAS DE VIENA

Sabor ibérico









• ... de jamón ibérico

Rueda jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo y acompañado de picos.

Rueda 200 g aprox 52,00 €

Rueda jamón ibérico de cebo acompañado de picos.

Rueda 300 g aprox 42,00 €

• ... de lacón y queso gallego

Rueda de lacón y queso San Simón.
Acompañado de AOVE, pimentón y picos.

Rueda 400 g aprox 26,00 €

• ... de Italia

Queso Parmesano.
Mortadela italiana.
Pastrami.
Acompañado de tostas Mariñeiras, salsa pesto y salsa napolitana.

Rueda 400 g aprox 28,00 €







• ... de lomo ibérico y queso

Rueda de lomo ibérico y queso curado 7 Coronas acompañado de picos rústicos y almendras.

Rueda 300 g aprox 38,00 €

• ... de jamón y queso

Rueda de jamón Duroc y queso manchego Navaloshaces.
Acompañado de picos.

Rueda 300 g 24,00 €

• ... de ibéricos

Rueda de chorizo ibérico, salchichón de bellota, lomo ibérico y jamón ibérico.
Acompañado de picos.

Rueda 300 g aprox 36,00 €



• ...de quesos premium 3

Queso payoyo - Doña Casilda
- Medalla plata salón de Frankfurt.

Queso viejo tostado - 7 Coronas
- Premio World Cheese Awards: Bronce 2024.

Queso manchego D.O.P. - El Galán
- Premio World Cheese Awards: Oro 2024.
- Premios FERCAM: Plata 2025.

Acompañada de nueces.

Rueda 400 g aprox 31,00 €

• ...de quesos gallegos

Queso San Simón.
Queso curado de oveja.
Queso ahumado.
Queso azul de cabra y vaca.
Acompañada de nueces y tostas Mariñeiras.

Rueda 500 g aprox 32,00 €

• ... de queso manchego D.O.

Rueda de queso manchego Navaloshaces.
Acompañada de almendras y picos.

Rueda 250 g aprox 20,50 €

Viena saludable

• ... de salmón ahumado

Rueda de salmón ahumado con guacamole y salsa de yogur al eneldo.
Acompañada de tostas Mariñeiras.

Rueda 200 g aprox 27,00 €

• de paté de aceituna

Paté de aceituna.
Tomate seco.
Aceituna negra en láminas.
Acompañada de tostas Mariñeiras.

Rueda paté vegetal 18,00 €

• de paté vegetal pimiento

Paté de pimientos de piquillo.
Pimientos asados.
Cebolla caramelizada.
Acompañado de Mariñeiras y mermelada.

Rueda 200 g aprox 18,00 €

GOURMET

Joyas de un bocado



• nueva presentación



"Ganas de hacerlo un poco mejor cada día, para que cada celebración sea un momento especial."

J. Miguel Alcolado
Chef catering Viena Capellanes



Enrolladito de crema de salmón con Perrins con huevas de alga wakame.

Enrolladito de tika masala con núcleo de ternera al curry y nube de queso.

• enrolladitos Bandeja surtida 15 uds. 22,50 €



Cups de crema rabo de toro con crouton al romero y setas shimeji.

Cups de cremoso de carabinero con piquillo braseado y huevas de mújol.

• cups Bandeja surtida 12 uds. 28,80 €



Brochetas de aceituna negra con anchoa, piquillo y huevo de codorniz.

Brochetas de aceituna gordal con tomate seco pepinillo y queso ahumado.

• rueda de brochetas saladas

Rueda surtida 12 uds. 22,20 €



2 nigiri salmón, 2 nigiri langostino, 2 nigiri pez mantequilla, 4 futomakis salmón queso aguacate surimi, 4 futomakis aguacate queso surimi sésamo, 4 futomakis de foie frambuesa pera caramelizada, 4 hosomakis de tartar salmón aguacate y queso, 4 hosomaki surimi queso aguacate. Acompañada con salsa de soja.

• rueda de sushi

Rueda surtida 26 uds. 54,60 €



Rueda de pops de foie.

• rueda de pops

Bandeja 12 uds. 24,00 €



Cup de ensaladilla con ventresca, pimiento piquillo y aceituna.

Cup de ensaladilla con salsa rosa, Gulas® y huevas mújol.

• cups ensaladilla

Bandeja surtida 12 uds. 26,40 €



Micro mollete de crema tomate mediterráneo con lacón al aceite y pimentón.

Micro mollete de ventresca de atún con crema de piquillo y pimiento verde frito.

• micro molletes

Bandeja surtida 12 uds. 16,20 €

DELICIAS FRÍAS

De dos bocados

Mini croissant de salmón ahumado con guacamole y cebolla crujiente.

Mini croissant vegetal con bruschetta.

Mini croissant pavo con salsa de yogur y queso cottage.

- mini croissant relleno

Bandeja surtida 6 uds. 12.60 €

Bandeja surtida 12 uds. 25.20 €

Pan Viena de salteado de Gulas® y setas con salsa alioli.

Pan Viena de pollo sweet chili con salsa agridulce y mézclum.

- pan Viena

Bandeja surtida 10 uds. 24.00 €

Rústico de Aceitunas con mortadela trufada con crema de queso a la pimienta y cebolla pochada.

Rústico cereal de salmón ahumado con emulsión de Perrins y pepinillo.

- panecillo rústico

Cesta surtida 10 uds. 26.00 €

Roll's



Roll de sobrasada ibérica con lámina de queso Brie y miel.

Roll mortadela trufada con hilada de queso Idiazábal y huevo de codorniz.

- rolls

Bandeja surtida 12 uds. 19.20 €



Mollete de lomo ibérico con AOVE.

Mollete de queso manchego con tumaca.

- molletes

Bandeja surtida 8 uds. 14.40 €

Bandeja surtida 16 uds. 28.80 €



• bikini

Bandeja surtida 12 uds. 26,40 €

Bikini de bacón con queso ahumado y salsa baconaisse.

Bikini de asado de cerdo Cheddar y crema de boletus mantequilla pimienta.

Bikini de pavo con queso Edam y pesto.

• pietro

Bandeja surtida 8 uds. 16,00 €
Bandeja surtida 16 uds. 32,00 €



Pietro de ternera asada con salsa de curry.

Pietro de confit de pato con salsa hoisin y toque de sryracha.

Pietro de pull de pollo con teriyaki, cebolla caramelizada y lima.

Pietro de pastrami con queso Cheddar y mayonesa de pimienta y mostaza.

• mini gourmet ibéricos

Bandeja surtida 12 uds. 25,20 €
Bandeja surtida 20 uds. 42,00 €



Panecillo cereal con salchichón de bellota.

Barrita de jamón ibérico.

Barrita de cereal con chorizo ibérico.

• mini sándwiches bandeja A

Atún con huevo.
Jamón y queso.
Pavo y crema de queso.

Bandeja surtida 12 uds. 15,00 €

Pollo al curry y vegetales.
Vegetal de atún con tomate.

Bandeja surtida 20 uds. 25,00 €

• mini sándwiches bandeja B

Jamón serrano y queso.
Chorizo con huevo.
Mortadela con pesto.

Bandeja surtida 12 uds. 15,00 €

Queso crema y nueces.
Atún y pimientos de piquillo.

Bandeja surtida 20 uds. 25,00 €



DELICIAS

Para calentar



Tortilla de patata con torta de Aranda.

Rueda 16 porciones 20,00 €

Tortilla de patata.

Tortilla de patata con cebolla.

Tortilla 1000g 14,00 €

• nuestras tortillas





Pan bao de carrillera de cerdo con salsa sweet whiskey.

Pan bao de pulled chicken con teriyaki y lima.

• pan bao Bandeja surtida 12 uds. 27,00 €



Hot dog kétchup con cebolla crispy.

Hot dog mostaza con pepinillo.

Hot dog de barbacoa con cebolla y nachos.

Hot dog de bacón ahumado con queso Edam.

• hot dog Bandeja surtida 12 uds. 18,00 €



Burguer de ternera con crema de setas y queso Cheddar.

Burger de pollo en pan de cereales, con bacón y salsa ahumada.

• mini burger Bandeja variada 12 uds. 21,60 €



Huevo al caballo con crema trufada y queso.

Huevo al caballo con crema de pesto y parmesano.

• huevos al caballo Bandeja surtida 12 uds. 21,00 €

• croquetas

Bandeja surtida 15 uds. 19.50 €
Bandeja surtida 25 uds. 32.50 €



Croqueta de queso semicurado con cebolla caramelizada.

Croqueta de jamón ibérico con Panko.

Croqueta de chipirón en su tinta.

Croqueta de cecina.

Croqueta de pollo al curry.



Mini pita kebab de pollo con mézclum cebolla y salsa de yogur.

Mini pita kebab de vacuno con zanahoria rallada y maíz.

• mini pitas

Bandeja surtida 12 uds. 27.00 €



Espetos de pollo.
Acompañado de 2 salsas: BBQ y yogurt.

• espeto de pollo

Cesta 15 uds. 19.50 €



• dados de empanada

Bandeja surtida 12 uds. 15.00 €

Empanada de jamón cocido queso bechamel.

Empanada de pollo barbacoa.

Empanada de atún.

Empanada de verduras con queso de cabra.



• focaccias

Bandeja 12 uds. 15.00 €

Bacón con barbacoa.

Atún y piquillos.

PARA COMPARTIR

En buena compañía



2 montaditos de jamón y tumaca.
2 montaditos de tortilla de patata y cebolla caramelizada.
2 montaditos de bacón y queso Cheddar.

• montadito — Cesta surtida 6 uds. 19,20 €



Bandeja degustación de nuestros afamados sándwiches clásicos.

• sándwiches surtidos — Bandeja surtida 16 uds. 33,60 €



Torta de Aranda de tortilla con cebolla rellena de jamón Duroc y pimientos verdes fritos.

• torta de Aranda tortilla — Rueda 8 pinchos 27,00 €



Torta de Aranda con lonchas de pavo con mézclum aderezado con una salsa de mostaza y miel acompañado de hilada de queso Cheddar y láminas de huevo cocido.

• torta de Aranda triple pavo — Rueda 8 pinchos 22,00 €

FINGER FOOD

Box con variedad



6 Mini molletes natural de lomo ibérico con AOVE.
6 Barritas de cereal con chorizo ibérico.
6 Barritas de jamón ibérico.
6 Mini molletes tomate de queso manchego con tumaca.
6 Panecillos cereal con salchichón de bellota.

• finger food ibérico Finger food ibérico 30 piezas 58,40 €



5 Pietros de pastrami con queso Cheddar y mayonesa de pimienta y mostaza.
5 Mini sándwiches Pollo al curry y vegetales.
5 Dados de empanada de verduras con queso de cabra.
5 Mini pitas kebab de vacuno con zanahoria rallada y maíz.
5 Mini sándwiches atún con huevo.
4 Mini croissants de salmón ahumado con guacamole y cebolla crujiente.

• finger food chef Finger food chef 29 piezas 50.40 €



5 Medias noches mini de jamón serrano con tumaca.
5 Mini sándwiches atún y vegetales.
5 Panes Viena de pollo sweetchili con salsa agridulce y mézclum.
5 Mini molletes tomate de queso Manchego con tumaca.
5 Mini sándwiches mortadela con pesto.
5 Panes bao de carrillera de cerdo con salsa sweet whiskey.

• finger food complet Finger food complet 30 piezas 53,50 €

VERDE Y SANO

Cuídate con Viena



Bolitas de falafel con salsero de guacamole.

• falafel Rueda 20 uds. 20,00 €



Mini sándwich bocados vegetales y cebolla.

• mini sándwich bocado vegetal Bandeja 10 uds. 15,00 €



Rueda de brochetas de nuggets veganos acompañados de salsero de salsa napolitana.

• nuggets veganos Rueda 12 uds. 22,80 €



Burguer vegetal en pan de espinaca con salsa romescu y calabacín braseado.

• mini burguer vegetariana Bandeja 12 uds. 22,80 €

Ensaladas



Mézclum de lechugas, tomate cherry, perlas de mozzarella, aceituna negra y pesto.

• caprese



Lechuga, zanahoria, maíz, tomate cherry y pimiento de piquillo con aliño aceite y vinagre.

• fresca



Mézclum de lechugas, bacón, croutons, queso y crujiente de pollo con salsa César.

• César



Espirales de pasta con hilada de jamón cocido y queso con salsa de yogur.

• pasta



Mézclum de lechugas, Gulas®, tiras de piquillo, aceituna negra y cebolla crujiente.

• gulas®



Ensalada para consumir como primer plato en una comida.

• bol individual 7,50 €



Ensalada para comidas de picoteo.

• vasito cocktail 3,20 €



OVOLACTO VEGETARIANO

5 cups vegetarianos de guacamole con huevas de alga y lima.

5 sándwiches de bocado vegetal.

5 burguers vegetales de romescu y calabacin braseado.

5 panecillos vegetarianos con salsa napolitana y maiz.

• variadavegetariana

Bandeja surtida 20 uds. 38,50 €



VEGANO

Cup de guacamole con huevas de alga y lima.

Cups de hummus de tomate seco con alcachofa confitada y aceite de oliva.

• mini cups veganos

Bandeja surtida 12 uds. 30,00 €



VEGANO

Panecillos de bocado vegetal con pisto salsa napolitana y maiz.

• panecillos bocado vegetal

Bandeja 12uds. 16,80 €



VEGANO

Sticks de verduras frescas de temporada acompañados de 2 tipos de hummus surtidos.

• rueda crudités PQ

Rueda pequeña 14,00 €



VEGANO

Rueda de aceituna con guarnicion de tomate seco y aceituna negra en laminas acompañado de tostas Mariñeiras.

• rueda paté aceituna

Rueda paté vegetal 18,00 €

Viera saludable



VEGANO

Sticks de verduras frescas de temporada acompañados de 3 tipos de hummus surtidos.

• rueda crudités GR

Rueda grande 27,50 €



VEGANO

Rueda de pimiento rojo asado con guarnicion de tiras de pimiento de piquillo y cebolla caramelizada. acompañado de tostas Mariñeiras.

• rueda paté pimiento

Rueda paté vegetal 18,00 €

KIDS ZONE





Mini burger con kétchup.

• mini burger

Bandeja 12 uds. 21,60 €



Hot dog con kétchup.

• hot dog con kétchup

Bandeja 12 uds. 18,00 €



Mini sándwiches crema de cacao.

Mini sándwiches de jamón y queso.

• mini sándwiches

Bandeja surtida 12 uds. 15,00 €



Focaccia genovesa de tomate con bacón, mozzarella y salsa barbacoa.

• focaccia genovesa

Bandeja 8 uds. 15,00 €



Dados de empanada jamón y queso.

• dados de empanada

Bandeja 12 uds. 15,00 €



Rueda de aros de pollo acompañados de salsa barbacoa.

• aros de pollo

Bandeja 12 uds. 20,40 €



6 medias noches mini de jamón cocido y queso Edam.
6 medias noches mini de jamón serrano con tumaca.

• medias noches

Bandeja surtida 12 uds. 16,20 €



4 medias noches mini de jamón serrano con tumaca.

4 croquetas de jamón.

4 mini sándwich de jamón y queso.

4 mini hamburguesa.

4 hot dog con ketchup.

• bandeja surtida niños

Bandeja surtida 20 uds. 30,80 €



Meras personalizadas

PÍDELO CON 48 HORAS DE ANTELACIÓN.

Estuche de meras surtidas.	12 uds.	9,15 €
Estuche de meras chocolate.	12 uds.	9,60 €
Rueda de meras surtidas.	16 uds.	14,50 €
Estuche de meras personalizadas.	12 uds.	13,20 €

• meras - el corazón de nuestras palmeras



Gofres bañados en chocolate con leche y crusty dorado.

Gofres bañados en chocolate blanco con topping de frambuesa liofilizada.

Acompañado de salsa de chocolate Viena

• gofres

Estuche surtido 14 uds. 19,60 €



Bandeja de mini croissant de mantequilla bañados en chocolate.

• mini croissant de mantequilla

Bandeja surtida 10 uds. 11,00 €





Mega palmera 57x37.

DESDE 39.00 €

• mega palmera

PÍDELO CON 48 HORAS DE ANTELACIÓN.



Media noche mini jamón serrano con tumaca.
Croissant salado de pavo con crema de cebollino.
Sándwich jamón de cocido y queso.
2 Meras de chocolate.
Chuches.
Batido de chocolate o zumo de naranja.

• cajita cumple

Cajita cumple 10,10 €

PICOTEOS

De Viena



Rueda brochetas saladas surtidas 12uds.
Rueda jamón ibérico de cebo 300 g.
Rueda de pops de foie y manzana 12 uds.
Bandeja de micromolletes surtidos 12 uds.
Estuche de enrolladitos 15 uds.
Bandeja de medias noches surtidas 12 uds.

• picoteo pequeños bocados

63 piezas + rueda de jamón ibérico de cebo
143,10 €



Cesta de conos ibéricos 10 uds.
Rueda de salmón ahumado con guacamole y yogur 200 g.
Bandeja de rolls salados 12 uds.
Tortilla española en torta de Aranda 16 uds.
Bandeja de pietros salados 16 uds.
Caja de focaccia atún piquillo y maíz 12 uds.
Bandeja mini sándwiches surtidos (bandeja A) 20 uds.

• picoteo rebel

86 piezas + rueda de salmón
163,20 €



2 Ruedas torta de Aranda triple de pavo, Cheddar y huevo con salsa César 8 uds.
Rueda selección quesos gallegos 500 g.
Cesta de espetos de pollo con salsa barbacoa y salsa de yogurt 15 uds.
Bandeja dados surtidos de empanada 12 uds.
Bandeja de mini gourmet ibéricos 20 uds.
Bandeja croissant salado 12 uds.
Bandeja de burguer surtidas 12 uds.

• picoteo Viena

87 piezas + rueda de quesos gallegos
195,30 €



bandeja business

Continuar trabajando...
mucho mejor con nuestras
Bandejas Business VIENA.

Consulta composición y precios
de nuestras bandejas Business



• gourmet 1



• business 3



• business 4



• business 2

PASTELERÍA

Artesana

Francisco Somoza

- Mejor Maestro Artesano Pastelero de España 2007.
- Mejor Maestro Artesano Pastelero de Madrid 2007 y 1997.
- Medalla de oro en el concurso para la creación del postre con motivo del enlace de los Príncipes de Asturias.
- Mejor Repostero de España ACYRE 1997.
- Ganador Spanish Chocolat Master 2011.
- Representante de España en la final del World Chocolat Master 2011 en París.

Nuestro Maestro Pastelero
-Francisco Somoza-
Pondrá todo su arte pastelero en decorar tu tarta, materializando tus ideas.
¡Sorprende a los invitados!

"Últimos premios de Viena Capellanes"

Premio ASEMPAS 2023 a la Torrija más Innovadora.
Premio DULCYPAS a la Mejor Pasta de té de Madrid 2023 con la "Pasta Menina".
Premio al Mejor Bombón Encamisado CHOCOMAD 2023 por su bombón "Un Gallego en la Luna".
Premio DULCYPAS a la Mejor Pasta de té de Madrid 2024 con la "Pasta Lima".
Ganador del Concurso "El Dulce de Hortaleza 2024", con su postre "Huerta de la Salud".



Seleccionamos los mejores cacaos y utilizamos pulpa de fruta natural, creando bombones de lujo.

Estuche de bombones de autor

19,00 €
10 unidades.

32,20 €
20 unidades.

55,70 €
40 unidades.



REGALIZ
Un delicioso retorno a la infancia.
-Ganache de chocolate negro y regaliz.

PRALINÉ DE AVELLANA
Todo un clásico de la bombonería. Avellana recién tostada y caramelizada. chocolate con leche y un punto de flor de sal.

CORAZÓN
Reducción de frambuesa. ganache de frambuesa.
-Coquilla de chocolate con leche.
-Sabor intenso a frutos rojos.

IRIS COFFEE
Delicado y cálido relleno de crema de whisky envuelto en un fino y crujiente chocolate con leche.

PASIÓN
El más atrevido. contrasta el sabor afrutado con toques ácidos de la fruta de la pasión con la cobertura de chocolate blanco.

VIENA
Paté de fruit de albaricoque y ganache de chocolate negro de origen. (Nuestra famosa Sacher versión bombón). Bañado en cobertura de chocolate negro 70% de cacao.

CARAMELO FLOR DE SAL
Cremoso y fundente relleno de toffee con mantequilla salada y chocolate con leche envuelto en una fina cubierta de cobertura negra 70% de cacao.

UN GALLEGO EN LA LUNA
Bombón encamisado con efecto lunar. a base de manteca de cacao negra y una suave pátina azulada brillante. relleno de Gelée de orujo de hierbas gallego y ganache de chocolate blanco e infusión de hierbas.

CAFÉ VIENA
Nuestro famoso Café Viena maridado con el mejor chocolate.
-Ganache de café y chocolate origen Venezuela 70%.

MENTA
Bombón en formato cuadrado sin aristas. Relleno con una suave ganache de menta fresca y chocolate blanco. Recubierto con una fina y crujiente capa de cobertura negra decorada con verde y oro.

TARTAS

Pastelería artesana



Nuestra afamada tarta Sacher

Nuestra especialidad

La tarta más representativa de la ciudad de Viena. Un jugoso e intenso bizcocho de chocolate relleno, con una confitura de albaricoque. Todo ello recubierto con una perfecta capa de cobertura de chocolate negro.

- sachertorte

4/5 raciones 20,50€ 8 raciones 29,50€



Capas de bizcocho blanco rellenas de nata Viena, bañada con chocolate blanco y decorada con frutas naturales de temporada.

- fruta

8 raciones 29,50€



Tarta de queso sobre crumble de mantequilla con azúcar moreno y gelificado de frambuesa.

- cheesecake

4/5 raciones 20,50€ 8 raciones 29,50€



Bizcocho de cacao con capas de nata Viena y trufa, acabado con virutas de chocolate negro y glaseado con azúcar glas.

- selva negra

4/5 raciones 20,50€ 8 raciones 29,50€



Sablé de almendra con crema de limón y merengue italiano.

- lemon pie

6 raciones 26,00€



Tarta con tres capas de jugoso bizcocho blanco, con una capa de trufa y una capa de nata montada. Acabado con yema tostada y engelatinada.

- San Marcos

4/5 raciones 20,50€ 8 raciones 29,50€



Nuestras tartas sin gluten son para toda la familia, al igual que nuestras tartas tradicionales, con mucho sabor y la mejor textura.

- sachertorte

Tarta SIN GLUTEN 5 raciones 27,00 €



SIN AZÚCAR

Nuestra tarta de queso

Elaborada con un queso artesanal de alta calidad con leche de cabra de la Sierra de Guadarrama "La Cabezuela" y endulzada con maltitol en lugar de azúcar.

• Vi - Ca 2/3 raciones 8,90 €

TARTAS

De vanguardia



Suave bizcocho rojo a la vainilla, rellena de frosting de queso crema, decorada en blanco y rojo con discos de terciopelo.

• red velvet

8 raciones 31,00€



Bizcocho de chocolate con mousse de chocolate negro, mousse de chocolate con leche y mousse de chocolate blanco.

• tres chocolates

4/5 raciones 21,00€ 8 raciones 31,00€



Tarta compuesta por una base de sablé bretón, mousse de mango, mousse de yogur y gelificado de mango fresco. Sabores frescos y ligeros.

• yogur y mango

8 raciones 31,00€



Bizcocho esponjoso al cacao, un cremoso tierno de mousse al 70% de cacao y bañado con glasé oscuro.

• ocumare

4/5 raciones 21,00€ 8 raciones 31,00€



Una mousse de frambuesa suave y espumosa que se deshace en la boca y un bizcocho blanco como base, que consigue la redondez de texturas y sabores de esta tarta.

• frambuesa

4/5 raciones 21,00€

LOS POSTRES

Alta pastelería



• san marcos

Postre 4,55€

Postre con tres capas de jugoso bizcocho blanco, con una capa de trufa y una capa de nata montada. Acabado con yema tostada y engelatinada.



• sacher

Postre 4,95€

Nuestro postre más clásico. Un bizcocho Sacher calado en mermelada de albaricoque con su glaseado de cobertura negra.



• cheesecake

Postre 4,95€

Nuestra tarta de queso hecha en postre para disfrutarla individualmente. Base de crumble de mantequilla con azúcar moreno y acabada con un gelificado de frambuesa.



• mil hojas

Postre 4,95€

Postre con capas de crujiente hojaldre invertido intercaladas con crema pastelera y nata montada.



• tres chocolates

Postre 4,95€

Postre con tres deliciosas capas, chocolate negro, chocolate con leche y chocolate blanco.



• red velvet

Postre 4,95€

Postre de suave bizcocho rojo a la vainilla, relleno de frosting de queso crema.



• selva negra

Postre 4,55€

Capas de bizcocho de cacao, intercalado con una capa de nata y otra de trufa y acabado con virutas de chocolate.



• lemon pie

Postre 4,95€

Postre con sablée de almendra, crema de limón y merengue italiano. La sencillez e intensidad de este fabuloso postre hacen de él un clásico imprescindible en nuestras pastelerías.



• carrot sin gluten

Postre 5,00€

Esponjoso bizcocho sin gluten, de zanahoria con canela, cubierto de frosting de queso.

TARTAS

Fondant

Tartas para sorprender, personalizadas y exclusivas.
Llámanos 91 539 83 53 y habla directamente con nuestro equipo de profesionales.
Cuéntanos tu idea, elige tamaño, color, temática, texto...
Será una tarta exclusiva, única e inolvidable.



singluten SIN GLUTEN



Sobao.
Palmerita.
Brownie.

• pack sin gluten

Pack sin gluten 5,00 €



1 Rueda de pavo corte fino con picos sin gluten.
6 Espetos de pollo.
5 Cups de hummus tomate seco con alcachofa confitada.
6 Dados de empanada de atún sin gluten.
1 Postre de manzana con canela sin gluten.

• bandeja sin gluten y sin lactosa

Bandeja sin gluten y sin lactosa 39,80€

CESTA

Y más..

PÍDELO CON 48 HORAS DE ANTELACIÓN.







más cestas en nuestra web

viena capellanes.com
más de 150 años a tu lado.

te llevamos a la cesta

singluten
Más productos **sin gluten** a tu disposición



Postre Cheesecake **sin gluten.**

LA BODEGA

Nuestra selección de vinos

Tintos
D.O. Rioja

91	Muga Crianza Tempranillo	24,15 €
92	Marqués de Murrieta Reserva Tempranillo	29,00 €
89	La Tarara Tempranillo	11,00 €
92	Izadi Crianza Tempranillo	11,80 €
89	Cune Crianza Tempranillo	7,85 €
	Londoño Joven Tempranillo	6,20 €
	Beronia Crianza Tempranillo	8,70 €

D.O. Ribera del Duero

	Pesquera Crianza Tempranillo	25,00 €
91	Arzuaga Crianza Tempranillo	26,30 €
90	Condado de Haza Crianza Tempranillo	16,90 €
90	Pruno Tempranillo	12,30 €
	Pago de los Capellanes Crianza Tempranillo	27,00 €
	Tomás González Roble Tempranillo	8,80 €
91	Protos Roble Tempranillo	8,70 €
	Condominio Roble Tempranillo	8,90 €
	Torreval tinto Roble Tempranillo	8,90 €

Otras Denominaciones

	La Romera tinto (D.O. Madrid) Merlot-Tempranillo-syrah	4,20 €
92	Flor de Vetus (D.O. Toro) Tempranillo	10,10 €
	El Regajal (D.O. Madrid) Tempranillo-Cabernet-Syrah-Merlot	16,60 €
90	Casa de Outeiro (D.O. Ribeira Sacra) Mencía	12,00 €

GUÍAPEÑÍN 92

LOS VINOS MEJOR VALORADOS POR LA GUÍA PEÑÍN EN NUESTRA BODEGA

VINO RECOMENDADO POR VIENA CAPELLANES



Caja 3 botellas Viena

Selecciona 3 botellas de vino a tu gusto.
Para cualquier ocasión.
**Caja sin cargo adicional*

Rosados

	Pedro García Rosado (D.O. Madrid) Garnacha y Cabernet Sauvignon	4,20 €
88	Gran Feudo (D.O. Navarra) Garnacha	5,30 €
88	Ilagares (D.O. Navarra) Garnacha	5,95 €

Blancos y Dulces

	Pedro García (D.O. Madrid) Malvar	4,20 €
	Montejuelo (D.O. Rueda) Verdejo	4,90 €
	Valdelainos (D.O. Rueda) Verdejo	6,90 €
89	K-Naia (D.O. Rueda) Verdejo	6,70 €
91	Protos (D.O. Rueda) Verdejo	6,70 €
	Doña Beatriz (D.O. Rueda) Verdejo	6,25 €
90	Finca Rio Negro (Tierra de Castilla) Gewürztraminer	18,55 €
	Casa de Outeiro (D.O. Ribeira Sacra) Godello	15,00 €
88	La trucha (D.O. Rías Baixas) Albariño	13,70 €
88	Martín Códax (D.O. Rías Baixas) Albariño	13,50 €
90	Guitián Joven (D.O. Valdeorras) Godello	15,25 €
96	Jorge Ordóñez nº 2 (D.O. Málaga) Moscatel dulce	19,50 €

Cava o Champagne

	Ars Collecta Grand Rosé Codorniu *85% Pinot Noir, 10% Xarel·lo, 5% Trepat*	*17,80 €*
	Ars Collecta Blanc de Blancs *Chardonnay, Parellada, Xarel·lo*	*17,80 €*
	Anna Codorníu Blanc de blancs *70% Chardonnay, 15% Parellada, 8% Xarel·lo, 7% Macabeo*	*11,80 €*
	Cava Roger de flor Brut Nature *Xarel·lo-Macabeo-Parellada*	*4,65 €*
	Cava Brut Roxanne (Cava Valencia) *Macabeo y Chardonnay*	*14,00 €*
	Juvé & Camps Brut Nature *Macabeo, parellada y Xarel.lo*	*22,80 €*
	Champagne Moët & Chandon Reserve	*59,50 €*
	Champagne Veuve Clicquot Reserve	*63,00 €*

Haz tu pedido
como te resulte más cómodo

EN NUESTRA TIENDA ONLINE

www.vienacapellanes.com

Podrás ver todos nuestros productos y configurar tu presupuesto, realizando tu pedido de forma rápida.

MyViena

Nueva app para hacer pedidos en nuestras tiendas. Haz tu pedido y recógelo en tienda en solo 15 minutos, o si lo prefieres te lo llevamos en aproximadamente 30 minutos.

TELÉFONO - WHATSAPP

Tfno: 91 539 83 53 • **Whatsapp:** 661027739

Nuestro departamento de contratación te atenderá y solventará todas tus dudas y preguntas, confeccionará tu presupuesto y te lo hará llegar en el mismo día.

HORARIO de ATENCIÓN:
Lunes a viernes (no festivos) de 8.00 a 19.30 h. Sábados de 9 a 13.30 h.

CORREO ELECTRÓNICO

encargos@vienacatering.com

Solicita tu presupuesto y plantéanos tus dudas, te responderemos en el mismo día. Nuestra media de respuesta está en 45 min. en horario comercial.

EN CUALQUIERA DE NUESTRAS TIENDAS O CÓRNER:

Realiza tu pedido de manera presencial, a partir de este catálogo, en cualquiera de nuestras 25 tiendas "Viena Capellanes" de Madrid, en nuestro Restaurante "Café Viena", o cualquiera de nuestros "Córner Viena", donde nuestro personal te podrá asesorar y ayudar a resolver cualquier duda.

Podrás solicitar nuestro servicio de envío a domicilio hasta las 19:30 para servir al día siguiente a partir de las 7:30 de la mañana.

Esta carta 2026-27 anula las anteriores. Precios válidos salvo error tipográfico. La presentación de los productos puede variar. Los precios incluidos en este documento, pueden variar sin previo aviso. Puede consultar la información sobre alérgenos de nuestros productos en la web, app y correo electrónico.

Viena Capellanes

Nuestras **tiendas**

_Alcalá, 127 · 91 431 20 41
_Ponzano, 90 · 91 575 69 26
_Ariel, 7 local 7a · 91 649 48 85
_Bordadores, 9 · 91 559 53 97
_Parque Bujaruelo, 12 (Alcorcón) · 91 9 90 37 19
_Cardenal Marcelo Spinola, 4 · 91 990 03 04
_Pº de la Castellana, 218 · 91 827 92 42
_Condesa de Venadito, 14 · 91 326 22 92
_Avd. de Europa, 5 (Pozuelo) · 91 351 36 70
_Fuencarral, 122 · 91 446 17 83
_Génova, 4 · 91 319 27 92
_Génova, 25 · 91 319 26 35
_Goya, 37 · 91 575 00 42
_Ibiza, 72 · 91 573 74 35
_María de Molina, 1 · 91 411 54 23
_Marqués de Urquijo, 17 · 91 559 51 90
_Martín de los Heros, 33 · 91 547 47 33
_Mayor, 18 (Alcorcón) · 91 279 70 44
_Pº del Molino, 6 · 91 527 03 57
_Orense, 35 · 91 826 60 28
_C. C. Dreams Palacio de Hielo · 91 388 02 14
_Poeta Joan Maragall, 55 · 91 990 80 33
_Ruiz de Alarcón, 9 · 91 521 74 21
_Toledo, 140 · 91 296 72 10
_La Finca. Pº Club Deportivo, 1 (Pozuelo de Alarcón) 670 50 76 95

_RESTAURANTE CAFÉ VIENA
Luisa Fernanda, 23 · 91 559 38 28

EVENTOS Y CELEBRACIONES

Con camareros

El éxito de tu celebración es nuestra premisa









Confíanos tu evento o celebración, cuidamos todos los detalles para que puedas disfrutar de tus invitados sin preocuparte de nada más.

Nosotros te ayudamos a elegir

Ana María Sánchez Hernández:
ana.sanchez@vienacapellanes.com

Liz Alejandra Franco Murcia:
liz@vienacatering.com

Teléfono: 91.539.83.53

www.vienacatering.com

Con **Viena** siempre es más fácil