

Cocinamos tu Navidad

2025-26



Viena Capellanes



Vasitos de Navidad

Vasito de crema de boletus con foie y trufa terminado con huevo de codorniz con aceite de trufa.
 Vasito de crema de carabinero con cama de vieira salteada y gambón aliñado con soja y chili.

- Bandeja de 12 unidades.

26,40



Mini tronco de salmón con gambón

Cremoso de salmón con huevas de mújol y núcleo de gambón aliñado, terminado con huevas de trucha y brotes tiernos.

- Peso 350g aprox.

24,00



Rouge canard crujiente

Croissant relleno de bechamel con confit de pato y cítricos en dos texturas.

- Unidad

8,00



Pastel de centolla

Pastel de centolla y cabracho con huevas rojas y tostas acompañado de mahonesa.

- Peso 300g aprox.

26,00



Selección de foie

Mousse de pato con ciruelas y mousse de pato con trufa acompañados de mermeladas de manzana verde con yuzu y de mango y pasión.

- Peso 280g aprox.

32,00



Ensalada de milhojas de salmón

Ensalada de milhojas de salmón y queso crema, mousse de langostinos y brotes tiernos.

- Peso 300 g aprox.

18,00



Bogavante Thermidor

Bogavante a la plancha gratinado con mantequilla a las hierbas.

- Un bogavante por ración.

45,00



Rueda bellota de Navidad

Lomo Ibérico bellota 100 g.
Jamón Ibérico bellota 200 g.
Picos rústicos 40 g.

- Peso 300 g aprox.

68,00



Rueda de tartar de salmón

Tartar de salmón ahumado con su guarnición y cuencos de centeno chili con emulsión de perrins y soja.

- Peso 370 g aprox.

28,00



Rueda quesos premium

Dehesa los Llanos - Premio World Cheese Awards 2012-2013.
Payoyo - Medalla Plata Salón de Frankfurt.
Viejo tostado 7 coronas - Premio World Cheese Awards 2024/2025.

- Peso 400 g aprox.

31,00

Más ruedas para compartir en nuestra web
te llevamos



SOPAS Y CREMAS al calor de los tuyos

- Consomé de ibérico aromatizado al Jerez. 8,00
2 raciones
- Crema de carabineros, calabaza asada al Pernod. 5,75
1 ración
- Crema de boletus y castañas. 5,75
1 ración





Pularda rellena

Rellena de foie y frutos secos con patatas panaderas y salsa de su asado.

• 8/10 Raciones

140,00



Lasaña de carrillera

Lasaña de carrillera estofada con bechamel ligera y queso ahumado gallego.

• Peso 300 g aprox.

17,50

Confit de pato

Confit de pato al horno con peras estofadas y salsa de miel.

• Peso 300 g aprox.

18,50



Nuestros asados

Medio cochinitillo asado

con patatas panaderas al horno.

120,00

Cochinitillo entero

con patatas panaderas al horno.

225,00

Cordero lechal (ENTERO) D.O. Ávila

con patatas panaderas al horno.

240,00

Medio cordero asado

con patatas panaderas al horno.

130,00

1 paletilla + 1 pierna de cordero

con patatas panaderas al horno.

59,00



Solomillo Wellington

Tradicional solomillo con un toque de mostaza, duxelle de champiñones y trufa en una rejilla de hojaladre al horno. Acompañado de una salsa de carne y un puré cremoso de patata y mantequilla.

• 4 Raciones

95,00



Roast beef

Roast beef de lomo alto de vaca asado al punto con salsa de miel mostaza y eneldo.

• Peso 450 g aprox.

39,00



Solomillo a la plancha con foie

Solomillo de ternera a la plancha con medallón de foie fresco, salsa de vino y boniato asado.

• Peso 225 g aprox.

24,50



Carré de cordero confitado

Carré de cordero entero a baja temperatura asado en su jugo con cremoso de boniato.

• 2 - 4 Raciones. 700g aprox

74,00

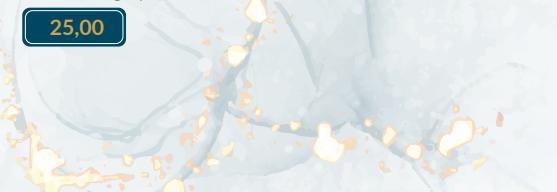


Lingote de cochinito al horno

Lingote de cochinito deshuesado con un ragout de berenjena y tomate seco en aceite de oliva.

• Peso 250 g aprox.

25,00



Cocinamos tu Navidad

Salmon hojaldrado

Suprema de salmón rellena de langostino y espinaca fresca en hojaldrado artesano de mantequilla Viena.

- 350g aprox

18,00



Rodaballo asado

Lomo de rodaballo asado al horno con patata panadera y aceite de ajo.

- 300g aprox

27,00

Lomo de merluza al horno

Lomo de merluza fresca asada al horno con salsa bilbaína y cama de patatas risoladas.

- 300g aprox

25,50



KIDS



Rueda by pork

12 Croquetas de jamón ibérico con panko.
8 Hot dog de Ketchup.

- Bandeja de 20 unidades.

27,50



Rueda by chicken

12 Aros de pollo crispy.
12 Espetos de pollo con tarrito de salsa BBQ.

- Bandeja de 24 unidades.

36,00



Salsas

Salsa Wellington

• Ración 375ml

5,50

Salsa de carne con un toque de miel y mostaza a la antigua aromatizada con eneldo fresco

• Ración 375ml

5,50

Salsa de pularda

• Ración 375ml

5,50



Guarniciones

Puré de boniato

• Ración 250g

5,50

Parmentier de patata trufada

• Ración 250g

5,50

Patata panadera al ajo perejil

• Ración 250g

5,50



Menús de Navidad

Menú Viena

Consomé al Jerez

Rouge de canard

Croissant relleno de bechamel con confit de pato y cítricos en dos texturas.

Lasaña de carrilleras con suave bechamel y queso gallego

Postre de Navidad

32,20

Menú V&P

Crema de carabineros

Ensalada de milhojas de salmón y queso crema, mousse de langostinos y brotes tiernos.

Lingote de cochinillo a baja temperatura

Postre de Navidad

51,00



Huevo hilado artesano Viena

Acompaña tus platos (foie, roast beef, ahumados, fiambres, postres, etc.) con el mejor huevo hilado artesano; conseguirás un acabado visual sorprendente y un maridaje perfecto.

• Peso 100 g aprox.

6,00



Pasteles artesanos

Amplio surtido de nuestros pasteles artesanos: brownie, cheesecake, financiero, banda de manzana, bocadito de nata, petit choux chocolate y vainilla, trufa, ruso praliné.

• Bandeja de 12 unidades.

• Bandeja de 20 unidades.

12,00

20,00

PEDIDOS CON 48H DE ANTELACIÓN.

Pedidos Nochebuena hasta el día 22 a las 19.30h. Pedidos Nochevieja hasta el día 29 a las 19.30h.

Troncos de Navidad Artesanos



Tres chocolates

Uno de nuestros grandes clásicos en versión navideña. Coberturas negra, leche y blanca sabiamente combinadas que dan un resultado siempre acertado.

Mini tronco

• 6 Raciones

26,00

Tronco

• 12 Raciones

40,00



Yogur, mango y fruta de la pasión

Combinación de sabores muy frescos para finalizar una cena navideña. Bizcocho de coco, mousse de mango y fruta de la pasión y núcleo de mousse de yogur. Decoración navideña de chocolate colorida y vistosa.

Mini tronco

• 6 Raciones

26,00

Tronco

• 12 Raciones

40,00



Avellana y limón

Sabores de otoño Mediterráneo que combinan perfectamente, avellana tostada y limón. Base de bizcocho de avellana, núcleo cremoso de gianduja de avellana y mousse de limón. Decoración brillante en tonos cálidos cítricos y bronce.

Mini tronco

• 6 Raciones

26,00

Tronco

• 12 Raciones

40,00



Vainilla y chocolate

Distintas texturas: base de galleta con mantequilla fresca y almendra. Bizcocho tierno de almendra y un delicioso cremoso de chocolate caramelizado, finalizada con una mousse de vainilla Bourbon.

Mini tronco

• 6 Raciones

26,00

Tronco

• 12 Raciones

40,00

Nuestras tartas



Especial Noche Vieja



Tarta reloj una Noche Especial

Nuestra afamada Sacher decorada para la ocasión.

- 6 Raciones

35,00



Postre Noche Vieja

Nuestro postre estrella Sacher, vestido de gala para celebrar.

- Unidad

6,00

Postre Navidad

Delicioso postre con mousse tropical y maracuyá, maridado con un interior de ganache de yogur griego sobre bizcocho esponjoso de coco. Decorado con glaseado brillante y bola de Navidad.

- Unidad

5,10



Bombones de autor

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 bombonera. 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 albaricque 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 toffe 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 patina azulada brillante, rellena 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.

PEDIDOS CON 48H DE ANTELACIÓN.

Pedidos Nochebuena hasta el día 22 a las 19.30h. Pedidos Nochevieja hasta el día 29 a las 19.30h.

Para los peques de la casa



Galletas decoradas

Galletas de Navidad decoradas a mano

- Unidad

3,95



Chocolate a la taza de autor

Realizado por el mejor maestro chocolatero de España 2011, nuestro maestro pastelero Francisco Somoza. Suavidad y delicadeza en este chocolate con un toque de canela que le confiere elegancia y distinción.

- 250g aprox

7,10



SIN GLUTEN
SIN LACTOSA

Sacher mini sin gluten y sin lactosa

Sacher mini sin gluten y sin lactosa

- 4/5 Raciones

27,00

Panettone Artesano



Rueda dulces de Navidad

4 polvorones, 4 mantecados, 4 alfajores,
4 deliciosas, 4 mazapanes, dado turrone surtidos

30,00

Panettone artesano chocolate y naranja

Dulce italiano de miga esponjosa, que se deshace en la boca, con perlas de chocolate, dados de naranja confitada y vainilla natural.

19,00

Roscón de Reyes



Roscón de Reyes

Roscón de Reyes artesano Viena Capellanes

De nata, trufa o crema

		Sin relleno	Con relleno
Nº0	4-5 raciones	14,10 €	22,00 €
Nº1	6-8 raciones	19,40 €	30,90 €
Nº2	10-12 raciones	32,50 €	47,60 €
Nº3	13-18 raciones	44,90 €	68,00 €



Lingotes de turrón Artesano



Turrónes Artesanos

- Estuche con cinco variedades de turrónes artesano
- Turrón de toffe y nuez
- Turrón de yema tostada

• 650g aprox

30,50

- Turrón de cereales y chocolates
- Turrón de coco
- Turrón de chocolate y naranja

Anguilas de mazapán Artesanas

Anguila de mazapán mediana

Anguila de mazapán artesana

31,00



Anguila de mazapán mini

Anguila de mazapán artesana

18,50



PEDIDOS CON 48H DE ANTELACIÓN.
Pedidos Nochebuena hasta el día 22 a las 19.30h.
para Nochevieja hasta el día 29 a las 19.30h.

*Haz tu pedido
como te resulte más cómodo.*



En nuestra tienda online
www.vienacapellanes.com

Donde podrás ver todos nuestros productos y configurar tu presupuesto, realizando tu pedido de forma cómoda y rápida.



Teléfono - Whatsapp

Tfno: 91 539 83 53 · Tfno: 661027739

Mediante llamada telefónica, nuestro departamento de catering te atenderá y solventará todas tus dudas y preguntas, confeccionará tu presupuesto y te lo harán llegar en el mismo día.

HORARIO de ATENCIÓN: Lunes a viernes (no festivos) de 8:00 a 19:30 h. Sábados de 9:00 a 13:30 h.

Sábado 20 y 27 de diciembre de 9:00 a 14:00 h. Domingo 21 y 28 de diciembre de 9:00 a 14.00 h.



En cualquiera de nuestras tiendas o córners:

Puedes realizar tu pedido de manera presencial, a partir de este catálogo, en cualquiera de nuestras 26 tiendas "Viena Capellanes" de Madrid, en nuestro Restaurante "Café Viena", o en cualquiera de nuestros "Córner Viena", donde nuestro personal te asesorará y ayudará a resolver cualquier duda.



Correo electrónico

encargos@vienacatering.com

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



Realiza tu pedido cómodamente desde cualquier lugar.

vienacapellanes.com

Instrucciones de regeneración

Escanea el código para ver los vídeos de regeneración de carnes, pescados y asados.



Pescados:

Calentar a fuego lento en sartén durante 2 minutos.

Carnes:

Precalentar el horno a 180 grados y colocar la carne en el horno durante 8 minutos.

Calentar la salsa y guarnición en microondas a máxima potencia durante 1 minuto.

Asados:

Precalentar el horno a 150 grados y colocar asado y salsa en el horno durante 15 minutos.

Calentar la guarnición en microondas a máxima potencia durante 2 minutos.