



*Cocinamos tu
Navidad*
2024-25

Viena
Capellanes

Cocinamos tu Navidad

Bocaditos de carabineros y gambón

- Bandeja de 12 unidades.

Bocaditos de cremoso de carabinero sobre pan de tomate, terminado con gambón glaseado en salsa sweetchili.

24,00 €



Savarín parfait de pato

- Estuche de 12 unidades.

Savarín de parfait de pato glaseados en gelé de vermouth y acompañado de confitura de naranja.

24,00 €



Mini cake zanahoria y queso

- Estuche de 12 unidades.

mini cake de zanahoria con crema de queso La Peral y reducción de manzana verde.

14,00 €



Rueda de pops de foie y pistacho

- Rueda de 12 unidades.

Pops de foie con manzana y pistacho.
Acompañado de una manzana para decorar.

20,80 €

Lenguas de pato de foie

- Estuche de 10 unidades.

Lenguas de foie con toque de chocolate blanco y pimienta.

12,00 €



Queso Payoyo trufado

Queso Payoyo con tartufo y nueces, acompañado de mermelada selección y láminas de pan.

22,00 €



Elige tu forma de presentarlo



Ensalada

En pan de Viena



Brioche de bogavante* confitado

*Un bogavante por ración.

Brioche de mantequilla con bogavante al vapor, brotes de ensalada y aliño de salsa tártara.

36,00 €

Ensalada de salmón marinado

Ensalada de mézclum de lechugas, salmón marinado con hierbas y lima con queso de cabra, acompañado con una vinagreta de piña.

18,00 €



Rueda de bellota Navidad

• Peso 300 g aprox.

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

68,00 €



Hojaldre de boletus y gambones

Hojaldre artesano Viena relleno de bechamel con boletus confitado y gambones, acompañado de especias españolas.

9,00 €



Rueda de zamburriñas gratinadas

• Rueda de 6 unidades.

6 zamburriñas gratinadas acompañadas de crema de carabenero.

30,00 €



Rueda pavo relleno de castañas y arándanos

• Peso aproximado de 450 g.

Fiambre de lujo.

Rueda compuesta de pavo relleno de castañas y arándanos, grana padano acompañado de nuestro huevo hilado artesano.

29,00 €

Pularda rellena

Nuestra especialidad



Pularda asada

140,00 €

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

8/10 raciones

Solomillo Wellington

Solomillo de vacuno en formato individual con relleno de boletus y jamón ibérico envuelto en hojaldre artesano Viena, acompañado con parmentier de patata trufada.

350g aprox.

32,00 €



Carrilleras de cerdo al vino tinto

Carrillera de cerdo estofada en salsa de vino tinto.

14,50 €

Eres de cordero o cochinillo...



Paletilla de cordero asada

con patatas panaderas al horno.

35,00 €

400g aprox.

Cordero asado por cuartos

con patatas panaderas al horno.

64,00 €

1kg aprox.

Cordero lechal (ENTERO) D.O. ÁVILA

con patatas panaderas al horno.

235,00 €

Cochinillo asado por cuartos

con patatas panaderas al horno.

60,00 €

900g aprox.

Cochinillo entero

con patatas panaderas al horno.

225,00 €

3,7kg aprox.

Cocinamos tu Navidad

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 4,40 €
1 ración
- Crema de boletus, foie y piñones 11,50 €
2 raciones



Canelones de rabo estofado

Canelones de rabo estofado con bechamel ligera y salsa al vino

14,00 €



Poupieta de pollo de corral relleno de frutos secos

Medallón relleno de pollo de corral con frutos secos y salsa de Oporto.

16,50 €



Solomillo a la broche

• Peso aproximado de 1,5 Kg.

Solomillo asado de ternera con salsa española.
Trinchado 8/10 pax

160,00 €



Roast beef

• Peso aproximado de 450 g.

Roastbeef con salsa española.

39,00 €



Lingote de cochinitillo al horno

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

25,00 €

PEDIDOS CON 48H DE ANTELACIÓN.

Pedidos Nochebuena hasta el día 22 a las 15.00h.

Pedidos Nochevieja hasta el día 29 a las 15.00h.

Cocinamos tu Navidad

Pulpo con patatas revolconas

Pata de pulpo a la plancha con patatas revolconas.

22,00 €



Lomo de merluza al horno

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

25,50 €



Medallones de rape

Medallones de rape con salsa de cebollas asadas y setas.

27,00 €



KIDS



Rueda infantil 1

- Rueda de 24 unidades.
- 12 Croquetas de jamón ibérico con panko.
- 8 Balls Hot dog de Ketchup.

26,00 €



Rueda infantil 2

- Rueda de 24 unidades.
- 12 Aros de pollo Crispy.
- 12 Espetos de pollo con tarrito de salsa BBQ.

33,50 €

Cocinamos tu Navidad

Guarniciones

Panaché de verduras de temporada
(ración 250 g)

5,50 €

Parmentier de patata trufada
(ración 250 g)

5,50 €

Patata panadera al ajo perejil
(ración 250 g)

5,50 €

Salsas

Salsa de champiñones
(ración 375 ml)

5,50 €

Salsa de carne al Oporto
(ración 375 ml)

5,50 €

Salsa de pularda
(ración 375 ml)

5,50 €

Menús DE NAVIDAD

Menú Viena

Consomé al Jerez

Hojaldre con boletus confitados, bechamel
y gambones

Carrilleras estofadas al vino tinto

Postre Navidad

32,50 €

Menú Vip

Crema de carabineros

Ensalada de salmón marinado

Lingote de cochinillo confitado en su jugo

Postre de Navidad

49,00 €



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.

5,50 €



Pasteles artesanos

20,00 €

Bandeja de 20 pasteles artesanos Viena Capellanes.

PEDIDOS CON 48H DE ANTELACIÓN.
Pedidos Nochebuena hasta el día 22 a las 15.00h.
Para Nochevieja hasta el día 29 a las 15.00h.

Cocinamos tu Navidad



Crema de Lotus

Tronco de Navidad con crema montada de Lotus enrollado sobre bizcocho pan de especias y decoración de chocolate navideñas

Mini Tronco

6 raciones

26,00 €

Tronco

12 raciones

40,00 €



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 €



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 €



Crema de Baileys

Roll de ganache de Baileys sobre bizcocho esponjoso de cacao, trufa de chocolate, toffee coulan de Baileys acabado con glaseado de Baileys.

Mini Tronco

6 raciones

26,00 €

Tronco

12 raciones

40,00 €

Nuestras tartas



Cocinamos tu Navidad

Especial Noche Vieja



Postre Noche Vieja

Para una noche especial

5,50 €



Tarta reloj una noche especial

Nuestra afamada Sacher decorada para la ocasión.
6/8 raciones.

35,00 €



Racimo de la suerte

Racimo de chocolate para tus uvas de la suerte

5,00 €

Estuches de bombones de autor

Bombón Artesano

-Hay un gallego en la luna.

Gelé de orujo de hierbas gallego, ganache de chocolate blanco e infusión de hierbas. Encamisado en chocolate con leche y un efecto lunar.

17,50 €



Mejor bombón artesano
2023

Hay un
gallego
en la luna



Ganache de chocolate blanco y
gelificado de orujo gallego de hierbas



Estuches de bombones de autor

Nuestros bombones artesanos son realizados por nuestro maestro Pastelero Francisco Somoza. Spanish Chocolat Master 2011. Seleccionamos los mejores cacao y utilizamos pulpa de fruta natural, creando bombones de lujo.

15,30 €
10 UNIDADES.

27,40 €
20 UNIDADES.

47,50 €
40 UNIDADES.



LÁGRIMA DE LA
INDIA

REGALIZ

PASIÓN

IRIS COFFEE

CORAZÓN

VIENA

JAZMÍN

CAFÉ VIENA

PRALINÉ DE
AVELLANA

CARAMELO
FLOR DE SAL

PEDIDOS CON 48H DE ANTELACIÓN.
Pedidos Nochebuena hasta el día 22 a las 15.00h.
Para Nochevieja hasta el día 29 a las 15.00h.

Cocinamos tu Navidad

Galletas decoradas

Galletas de Navidad decoradas a mano

3,80 €



Para los peques de la casa

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. Pack de 250 g/ud.

6,00 €



Navidad sin gluten

SIN GLUTEN
SIN LACTOSA



Sacher mini sin gluten y sin lactosa

4/5 Raciones

26,00 €



Postre Navidad

5,00 €

Delicioso postre con mousse de chocolate y avellana, maridado con una suave gelatina de mandarina sobre bizcocho de chocolate y decorado con glaseado rojo brillante.



Plato de dulces de Navidad

6 polvorones, 6 mantecados, 6 alfajores, 6 deliciosas, 6 mazapanes, dado turroneos surtidos

32,50 €

Cocinamos tu Navidad

Roscón de Reyes

Roscón de Reyes artesano Viena Capellanes



De nata, trufa o crema

		Sin relleno	Con relleno
Nº0	4-5 raciones	13,50 €	21,00 €
Nº1	6-8 raciones	18,50 €	29,50 €
Nº2	10-12 raciones	31,00 €	45,50 €
Nº3	13-18 raciones	43,00 €	65,00 €

Lingotes de turrón Artesano



Estuche con cinco variedades de turrón artesano

650gr.

30,50 €

- Turrón de toffe y nuez
- Turrón de yema tostada
- Turrón de praliné y café
- Turrón de coco
- Turrón de chocolate y frutos secos

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.

18,00 €



Anguilas de mazapán artesanas

Anguilas de mazapán artesano de Viena Capellanes.



Anguila de mazapán pequeña

18,30 €

Anguila de mazapán mediana

30,70 €

PEDIDOS CON 48H DE ANTELACIÓN.
Pedidos Nochebuena hasta el día 22 a las 15.00h.
para Nochevieja hasta el día 29 a las 15.00h.

*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.



Llamada telefónica-fax

Tfno: 91 539 83 53 • **Fax:** 91 539 30 53.

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 21 y 28 de diciembre de 9:00 a 13:30 h. Domingo 22 y 29 de diciembre de 9:00 a 15:00 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.

En todos los casos 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.



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.

*Esta carta de Navidad 2024 anula las anteriores cartas de Navidad. Precios válidos salvo error tipográfico. La presentación de los productos puede variar. Los precios incluidos en este documento, pueden variar sin previo aviso. Está a su disposición la información sobre los alérgenos contenidos en nuestros productos.