

Cocinamos tu
Navidad

Viana 150
Capellanes años a tu lado



Solomillo Wellington
Plato de alta cocina para hornear en casa

*La estrella de
nuestra Navidad*

MAR

OROZCO

chef privada



iHOLA!

La chef que ayuda a ganar a las 'celebrities' de Master Chef. Fue profesora de cocina de Miki Nadal y Lorena Castell (ganadores de MasterChef Celebrity 6 y 7)

METROPOLI

La chef detrás de los dos últimos ganadores de MasterChef Celebrity

ELLE

Es la cocinera que llevó al humorista Miki Nadal y a la presentadora Lorena Castell a ganar 'MasterChef Celebrity.'

Bocados de Navidad

22,00 €

• Bandeja de 16 unidades.

Blini de boletus con salsa de pimienta negra.

Cake de zanahoria con foie y confitura de higo con especias españolas.

Blini de salmón con huevas de mújol y salsa limón y cilantro.



Rueda de bellota Navidad

66,00 €

Peso 325 g aprox.

- Lomo Ibérico bellota 125 g.
- Jamón Ibérico bellota 200 g.
- Picos rústicos 40 g.



Rueda de salmón ahumado

66,00 €

Salmón ahumado en diferentes cortes acompañado de salsa tartara, huevo hilado y blinis.

Peso aprox 400 g.



Rueda de embutidos Navidad

28,00 €

Rueda compuesta de pavo relleno de castañas y arándanos, pollo tartufato, grana padano acompañado de huevo hilado.

Peso aproximado de 450 g.



Duo de hojaldre, boletus, jamón y Parmesano

16,00 €

2 pañuelos de hojaldre de mantequilla, relleno de bechamel con boletus, jamón ibérico y queso Parmesano.



Terrina pato con foie y manzana

28,00€

Terrina de pato con foie acompañado con salsa de piña y chili, con crujiente de guirlache y especias con finas tostas.



Rueda de pops de foie

28,00€

Rueda de 12 piruletas de foie con manzana y pistachos. Acompañado de una manzana para decorar.



Rueda de quesos de Madrid

45,00 €

Selección con 3 quesos de Madrid "La Cabezuela":

- Queso cremoso de cabra con hierbas.
- Queso de vaca tierno.
- Queso castizo de cabra con toque de trufa.

Acompañado de uvas, almendras fritas, arándanos, mermeladas gourmet y tostas.



Rueda de zamburiñas gratinadas

30,00 €

6 zamburiñas gratinadas acompañadas de crema de carabino.



Rueda aros de pollo y hot dog

12 aros de pollo con cereales y salsa barbacoa.
8 mini hot dog con ketchup.

17,00 €

KIDS

Ruedas infantiles



Rueda croquetas jamón y burger

12 croquetas de jamón.
12 burger de ternera con ketchup.

31,20 €



Elige tu forma de presentarlo.
En pan de Viena

o en ensalada



Bogavante* en ensalada o en pan Viena 34,00 €
Con crema de cítricos y brotes. *Un bogavante por ración

Ensalada de pollo de corral 17,00 €

Pechuga de pollo de corral marinada con foie micuit al Oporto, avellana tostada, granada y un aderezo de furtos rojos.



Arroz cremoso con secreto 16,00 €
Arroz ligeramente cremoso con trompeta de la muerte, secreto ibérico con Idiazabal.

Espárragos trigueros 13,00 €

Espárragos trigueros frescos con una salsa suave al tartufo y Parmesano.

Sopas y cremas

Al calor de los tuyos 375ml
2 raciones

- Consomé de ibérico aromatizado al Jerez. 8,00 €
- Crema de carabineros, calabaza asada e hinojo. 11,50 €
- Crema de boletus frescos, castañas y capón asado 11,50 €



Pulpo asado

Pata de pulpo asada con unos tallos de puerro confitados en aceite de oliva y salsa romescu.

19,00 €



Lomo de rape y bacón 25,00 €

Lomo de rape envuelto en finas láminas de bacón ahumado con una crema de piquillos.



Suprema de merluza 24,00 €

Con curry de carabinero y gozas de verduras al vapor

Cocinamos tu Navidad

Viana 150
Capellanes



Solomillo Wellington

by

MAR
OROZCO
chef privada

Plato de alta cocina para hornear en casa

La estrella de nuestra Navidad



Así recibirás tu pedido. Solo necesitarás un huevo, el horno de tu cocina y seguir las instrucciones.



Solomillo Wellington de ternera

175,00 €

Plato de alta cocina para hornear en casa y presentar recién hecho. Incluye guarnición de parmentier de patata trufada, salsa de carne, ramita de romero y un pincel para pintar de huevo. (Huevo no incluido)

Eres de cordero o cochinitillo...

Paletilla de cordero asada

con patatas ajo perejil.

35,00 €

400g aprox.

Cordero asado por cuartos

Con patatas al ajo perejil.

64,00 €

1kg aprox.

Cordero lechal (ENTERO) D.O. ÁVILA

Con patatas al ajo perejil.

235,00 €

Lingote de cochinitillo al horno

Con ragout de berenjena y tomate seco

25,00 €

230g aprox.

Cochinitillo asado por cuartos

Con patatas al ajo perejil.

60,00 €

900g aprox.

Cochinitillo entero

Con patatas al ajo perejil.

225,00 €

3,7kg aprox.

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

Viana 150
Capellanes

Nuestra especialidad Pularda rellena

Pularda asada

Rellena de foie, manzana y frutos secos.

Extra salsa pularda 400 g 4,50 €

135,00 €

Entera
12 raciones
Fileteada



Ración de suprema de pularda asada

Rellena de foie y frutos secos.

18,50 €

250g aprox.



Codillo glaseado

Codillo a baja temperatura glaseado con nuestra salsa pimienta y puré cremoso de boniato.

16,00 €

Solomillo de ternera

Solomillo de ternera a la plancha con un tortel de patata y setas y una jalea de vino tinto.

19,00 €



Ternera blanca asada

Ternera blanca asada lonchada acompañada con una salsa fresca de limón y un toque de cilantro fresco.
Peso aproximado de 450 g.

39,00 €

Roast beef

Roast beef de lomo bajo asado en su punto acompañado con una salsa de mostaza de Dijon.
Peso aproximado de 450 g.

39,00 €



Guarniciones

Panaché de verduras de temporada

(ración 250 g)

5,50 €

Cremoso de patata trufada

(ración 250 g)

5,50 €

Patata panadera al horno

(ración 250 g)

5,50 €

Salsas

Salsa de limón y cilantro

(ración 375 ml)

5,50 €

Salsa de mostaza antigua

(ración 375 ml)

5,50 €

Salsa de pularda

(ración 375 ml)

5,50 €

MENÚS DE NAVIDAD

Menú VP

- *Crema de carabineros*
- *Ensalada pechuga de pollo de corral con granada dados de foie y aderezo de frutos rojos*
- *Solomillo de ternera con tortel de patatas y setas*
- *Postre de Navidad Viena Capellanes*

42,00 €

Menú Optimum

- *Consomé de ibérico aromatizado al jerez*
- *Hojaldre de boletus y jamón ibérico al Parmesano Reggiano*
- *Codillo a baja temperatura glaseado con parmentier de boniato*
- *Postre de Navidad Viena Capellanes*

31,00 €



Huevo hilado artesano Viena

5,50 €

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.



Pasteles artesanos

Bandeja de 20 pasteles artesanos Viena Capellanes.

19,00 €

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



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.

Pescados:

Calentar a fuego lento en sartén durante 2 minutos.

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.

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.



Chocolate y mandarina

Mousse de chocolate y avellana con un interior gelificado de mandarina y una base de bizcocho Sacher.

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 cacaco, 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



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 €



Champagne y espumosos



- **Ars Collecta Blanc de Blancs Codorniu**
Macabeo y Chardonnay. **17,65 €**
- **Cava Brut Roxanne**
Macabeo y Chardonnay. **12,60 €**
- **Cava Juve Camps Brut Nature**
Macabeo, Perellada y Xarel-lo **19,25 €**
- **Champagne Veuve Clicquot Reserva**
Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier **47,15 €**
- **Champagne Moët Chandon**
Pinot Noir **40,85 €**

Estuches de bombones de autor

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

12,65 €
10 UNIDADES.

22,00 €
20 UNIDADES.

38,50 €
40 UNIDADES.



LÁGRIMA DE LA INDIA

REGALIZ

PASIÓN

IRIS COFFEE

CORAZÓN

VIENA

JAZMÍN

CAFÉ VIENA

PRALINÉ DE AVELLANA

CÁRAMELO FLOR DE SAL

Galletas decoradas

Galletas de Navidad decoradas a mano

3,60 €

Para los peques de la casa



Chocolate 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.

5,00 €



Navidad sin gluten

Tarta sacher

4/5 Raciones

25,00 €

SIN GLUTEN
SIN LACTOSA



Postre Navidad

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.

5,00 €



Rueda dulces de Navidad

6 polvorones, 6 mantecados, 6 alfajores, 6 deliciosas, 6 mazapanes, turrón de chocolate, turrón de almendra y turrón de Jijona.

32,00 €

Roscón de Reyes

Roscón de Reyes artesano Viena Capellanes



De nata, trufa o crema

		Sin relleno	Con relleno
Nº0	4-5 raciones	13,20 €	20,80 €
Nº1	6-8 raciones	18,00 €	29,00 €
Nº2	10-12 raciones	30,00 €	44,50 €
Nº3	13-18 raciones	42,00 €	63,00 €

Lingotes de turrón Artesano



Estuche con cinco variedades de turrónes artesano

29,90 €

650gr.

- Turrón de yema tostada
- Turrón de toffe y nuez
- 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.

17,50 €



Anguilas de mazapán artesanas

Anguilas de mazapán artesano de Viena Capellanes.



Anguila de mazapán pequeña.

17,90 €

Anguila de mazapán mediana.

29,90 €

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.

Sábados 23 y 30 de diciembre de 8:00 a 13:30 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

*Esta carta de Navidad 2023 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.