

Carta de catering



Viena Capellanes



Nuestra historia

Artesanos desde 1873

Orgullosos de nuestra Historia, comprometidos con cada detalle

Querido Cliente:

Hay historias que nacen para perdurar. La nuestra comenzó en 1873, en una pequeña tahona entre las calles Misericordia y Capellanes. Allí se horneó por primera vez el Pan de Viena, un producto tan novedoso como cuidado, que marcó el inicio de un camino lleno de pasión, esfuerzo y vocación por el buen hacer.

Desde entonces, han cambiado muchas cosas a nuestro alrededor, pero en Viena Capellanes seguimos creyendo en los mismos valores: en la calidad, en la honradez, en la cercanía, en el trabajo bien hecho y, sobre todo, en las personas.

Cada nueva Carta de Catering es fruto de un intenso proceso lleno de dedicación y entusiasmo. Pensamos, probamos, creamos y ajustamos cada detalle para ofrecerle una propuesta variada, actual, vistosa y con ese toque especial que solo se consigue cuando hay corazón detrás de lo que se hace, un proceso de creación en el que mezclamos innovación con tradición.

Porque para nosotros, esto no es solo una carta de catering. Es la forma que tenemos de acompañarle en sus momentos importantes: en reuniones de trabajo, celebraciones familiares, encuentros con amigos... Queremos estar a su lado, facilitándole las cosas y aportando la experiencia, los recursos y la confianza que nos da llevar más de 150 años al servicio de nuestros clientes.

Las personas que forman Viena Capellanes son el alma de esta Casa: Gracias a su entrega, su profesionalidad y su cariño por el oficio, seguimos estando presentes en este complicado mundo que nos rodea, generación tras generación.

Gracias por ser parte de nuestra Historia. Es un privilegio acompañarle.



Antonio Lence Moreno
Director General
Grupo Viena Capellanes

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Antonio Lence Moreno', enclosed within a circular flourish.



Una historia con mucha miga

Viena
Capellanes
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.

VIENA
Capellanes
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"

VIENA
Capellanes
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



Continúa 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.

Viena Capellanes
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.

Viena Capellanes
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.

Viena Capellanes
2025 
152 AÑOS DE ADAPTACIÓN



Viena Capellanes ha perdurado durante más de 150 años gracias a su capacidad de innovar y responder a los cambios del mercado. Nuestra empresa ha evolucionado manteniendo prestigio y competitividad. El Premio Alimentos de España de Restauración 2025 distingue este compromiso. Hoy seguimos adaptándonos con nuevos productos y servicios, demostrando resiliencia y visión a largo plazo.

Coffee break

Pastelería artesana



mini croissant de mantequilla

- Cesta de mini croissant de mantequilla. Cesta 10 uds. 10,00 €
- Cesta de mini croissant de mantequilla bañados en chocolate Viena y cobertura blanca. Cesta 10 uds. 11,00 €



gofres

- Rueda de mini gofres acompañados con dos salsas una de chocolate Viena Capellanes y otra de frambuesa y toppins de frambuesa liofilizada. Bandeja 12 uds. 14,40 €



Financieros

- Pistacho.
 - Chocolate.
 - Frambuesa.
 - Vainilla.
- Bandeja 12 uds. 9,60 €



mini bizcotelas

- Mini bizcotela de chocolate Viena. Bandeja 12 uds. 15,60 €



bartolillos

- Bartolillos. Bandeja 12 uds. 14,40 €



tejas

- Tejas de almendra. Bandeja 20 uds. 18,00 €

SENTE
Madrid
Dulces Tradiciones



macarons

- Manzana verde.
- Albahaca y cítricos.
- Nata y frambuesa.
- Chocolate de origen.
- Café Viena.
- Tropical.

Bandeja 16 uds. 16,00 €



mini muffin

- Limón.
- Chocolate.
- Zanahoria.

Bandeja 12 uds. 10,80 €



selección coffee

- Financieras variados.
- Caracolas de naranja.
- Pastas Carré variadas
- Napolitanas de chocolate.

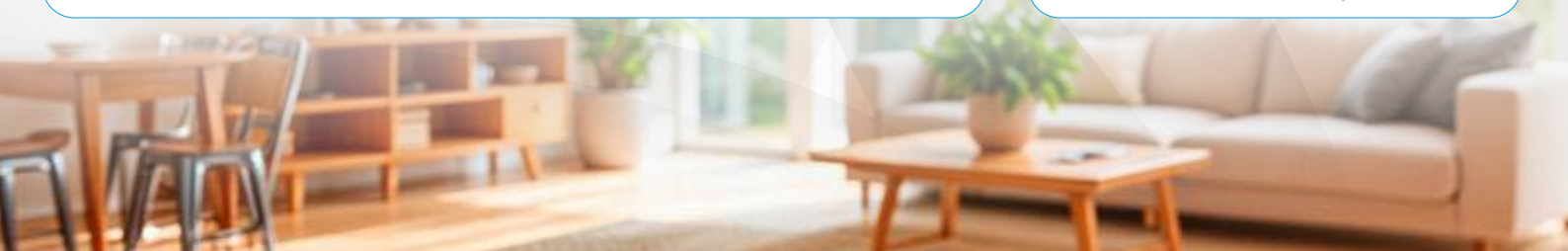
Bandeja 25 uds. 19,70 €



biscocho sin azúcar añadido

- Lingote de biscocho de chocolate sin azúcar añadido.

Bandeja 8 uds. 13,60 €



bollería mini

Bandeja surtida 16 uds. 12,80 €

Bandeja surtida 25 uds. 20,00 €



- Napolita de chocolate.
- Caracola de canela.
- Bocado de roscón.
- Cuadrado de manzana.
- Caracola de naranja.

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



vasitos

- vasito selva negra.
 - vasito vegano tropical.
 - vasito red velvet.
 - vasito manzana verde.
 - vasito ocumare.
 - vasito cheesecake.
- Bandeja 12 uds. 19,80 €



pasteles artesanos surtidos

- Con las bandejas de pasteles surtidos acertarás siempre, hay pasteles para todos los gustos.
- Bandeja surtida 12 uds. 12,00 € Bandeja surtida 20 uds. 20,00 €



pastas carré

- Estuche de pastas de cinco sabores (chocolate, limón, frambuesa, mango y pistacho).
- Bandeja 25 uds. 17,50 €



pastas de té

- Estuche de pastas de té variadas.
- Bandeja 20 uds. 13,00 €



medias noches

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

Bandeja surtida 12 uds. 14,40 €



conos ibéricos

- Cono de stick chorizo ibérico.
- Cono de fuet.
- Cono de jamón Ibérico.

Cesta de 10 uds. 23,00 €



cestas de...

- 12 tostas de focaccia con 150 ml de tumaca Viena Capellanes y aceite de oliva.
Bandeja 12 uds. 12,00 €
- 12 tostas de focaccia con 150 ml de tumaca Viena Capellanes y aceite de oliva con finas lonchas de jamón.
Bandeja 12 uds. 18,50 €
- 12 tostas surtidas con 110 ml de guacamole con finas lonchas de pavo asado a las hierbas y bruschetta.
Bandeja 12 uds. 19,50 €

mini sándwiches bandeja A

- 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.

Bandeja variedad 12 uds. 14,40 € Bandeja variedad 25 uds. 30,00 €

mini sándwiches bandeja B

- 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.

Bandeja variedad 12 uds. 14,40 € Bandeja variedad 25 uds. 30,00 €



rueda pavo y queso fresco

- Rueda de pavo corte fino con dados de queso fresco y tomatitos cherry.

Rueda peso 550g aprox 25,00 €



conos saludables

- Conos de almendra.
- Conos de aceituna.
- Conos de dados de queso Idiazábal.

Cesta de 10 uds. 16,00 €

Coffee break

Desayuno saludable



rueda fruta de temporada

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

Rueda 35,00 €



cesta de yogur natural con fruta

- Yogur natural de manzana verde y avena.
- Yogur natural con nueces.
- Yogur natural con frambuesa y crispy.

Cesta variada 6 uds. 16,50 €

bol de frutos secos

- Bol de almendra tostada, nueces y avellanas.

Bol 120g 5,85 €



brochetas de fruta

- Brochetas de fruta de temporada acompañadas de chocolate Viena Capellanes.

Bandeja 12 uds. 14,40 €



tarros de fruta

- Bandeja de tarros de fruta de temporada surtida.

Bandeja 6 uds. 16,50 €



caja de frutas de temporada

- 20 piezas de fruta de temporada variadas.

Caja variada 20 uds. 31,80 €

bebidas calientes

- 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 €



capacidad
2 litros

cápsulas de café

- Espresso Intenso.
- Descafeinado.

Estuche de 10 cápsulas 4,60 €



zumo natural

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



leches especiales

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



bebidas

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

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 47,50 € para 10 personas

vianacapellanes.com



te llevamos a los coffees



coffee break dulces de Madrid 10 personas

- Bandeja bartolillos de crema (12 uds).
- Bandeja tejas de almendra (20 uds).
- Bandeja bizcotelas de chocolate (12 uds).
- Café Colombia litro (con sobres azúcar).
- Leche caliente litro.
- Pack de menaje desayuno.

Coffee dulces de Madrid 10 personas **75,50€**

coffee break premium 10 personas

- Bandeja mini croissant mantequilla (10 uds).
- Bandeja macarons (16 uds).
- Bandeja barrita de jamón ibérico. (12 uds).
- Bandeja slim de salmón y Gulas® (16 uds).
- Rueda fruta de temporada.
- Café Colombia litro (con sobres azúcar).

Coffee premium 10 personas **143,10 €**

- Leche caliente litro.
- 2 litros de agua caliente con 8 infusiones.
- Pack de menaje desayuno.



AÑADE A TU COFFEE



brochetas de fruta

- Brochetas de fruta de temporada acompañadas de chocolate Viena Capellanes.

Bandeja 12 uds. 14,40 €



zumo natural

- Botella 1 litro + 8 vasos.
- Botella de 250 ml.

12,50 €
3,20 €



cookies brownie

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

Bote de cookies 3,95 €



coffee break bienestar 10 personas

- Bandeja bizcocho de chocolate sin azúcar (8 uds).
- Rueda fruta de temporada.
- Café Colombia litro (con sobres azúcar).
- Leche caliente litro.
- 2 litros de agua caliente con 8 infusiones.
- Pack de menaje desayuno.

Coffee bienestar 10 personas **144,40 €**



coffee break dulce/salado 10 personas

- Bandeja bollería mini (25 uds).
- Bandeja financieros (12uds).
- Bandeja medias noches mini (12 uds).
- Bandeja mini sándwich (12 Uds).
- Café Colombia litro (con sobres azúcar).
- Leche caliente litro.
- Pack de menaje desayuno.

Coffee dulce/salado 10 personas **85,90 €**

Las Ruedas de Viena

Sabor ibérico



...de quesos premium 3

- Oveja Dehesa los Llanos - Premio world cheese awards.
- Payoyo- Medalla plata salón de Frankfurt.
- Queso viejo tostado 7 coronas - Premio world cheese awards 2024/2025.

Rueda 400g aprox 31,00 €



...de quesos gallegos

- Queso San Simón.
- Queso curado de oveja.
- Queso ahumado.
- Queso azul de cabra y vaca.

QUEIXO/
BRIGANTIA

Rueda 500g aprox 29,00 €



... de queso manchego D.O.

- Rueda de queso Manchego Navaloslaces con almendras.
- Acompañado de picos.

Rueda 250g aprox 19,50 €



... de jamón ibérico

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

Rueda 200g aprox 52,00 €
Rueda 300g aprox 42,00 €



... de jamón y queso

- Rueda de jamón Duroc y queso Manchego Navaloslaces.
- Acompañado de picos.

Rueda 300g 22,00 €



... de ibéricos

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

Rueda 300g aprox 34,00 €



... de lacón y queso gallego

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

Rueda 400g aprox 26,00 €



... de salmón ahumado

- Rueda de salmón ahumado con guacamole.
- Acompañado de tostas Mariñeiras.

Rueda 200g aprox 27,00 €



...de Italia

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

Rueda 400g aprox 26,00 €



... de lomo ibérico

- Rueda de lomo ibérico.
- Acompañado de picos.

Rueda 300g aprox 38,00 €



de paté cebolla caramelizada

- Paté de cebolla caramelizada.
- Tomate seco.
- Aceitunas negras.
- Acompañado de Mariñeiras y mermelada.

Rueda 200g aprox 18,00 €



de paté vegetal pimiento

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

Rueda 200g aprox 18,00 €

Viana
saludable

Dentro de nuestra amplia propuesta de piezas saladas frías y para calentar, las podrás degustar de:

- **UN BOCADO:** Piezas de tamaño muy reducido para disfrutar de un solo bocado.
- **DOS BOCADOS:** Piezas un poco más grandes, para disfrutar en dos bocados.
- **Por último,** las piezas más grandes Viena como pueden ser nuestras piezas de hojaldre o sándwiches clásicos.



micro molletes

- Micro mollete de confit de pato con sweet chili y cebolla crujiente.
- Micro mollete de tortilla de patata con jamón.

Bandeja 12 uds. 14,40 €



rueda de pops

- Rueda de pops de queso y pops de foie.

Bandeja 12 uds. 22,80 €



rueda de brochetas saladas

- Brocheta guilda de aceituna gordal con tomate seco, y queso San Simón
- Brocheta de capresse.
- Acompañado de guacamole.

Rueda 12 uds. 22,20 €



cups ensaladilla

- Cup de ensaladilla con ventresca, pimiento piquillo y aceituna.
- Cup de ensaladilla con salsa rosa Gulas® y huevas mujol.

Bandeja 12 uds. 25,20 €



cups

- Cup salado de cebollino fresco con hilada de ternera asada y aceite black pepper.
- Cup salado de quesos trufados con nube de Idiazábal y huevo de codorniz.

Bandeja 12 uds. 27,60 €



enrolladitos

- Enrolladito de boletus con rabo de toro y nube de Idiazábal.
- Enrolladito de salmón ahumado con pan de espinaca y salsa limón y cilantro.

Bandeja 10 uds. 14,00 €

Delicias

Frías de dos bocados



pietro



- Pietro de salmón con limón y cilantro.
- Pietro de mortadela trufada con crema de queso y tomatitos aliñados.
- Pietro de pull de cerdo con salsa barbacoa y sriracha y mézclum.
- Pietro de crema de queso con aroma de pimentón y lacón ahumado.

Bandeja 8 uds. 15,20 €

Bandeja 16 uds. 30,40 €



mini croissant salado



- Mini croissant salado de asado con mostaza miel.
- Mini croissant salado de salmón con guacamole.
- Mini croissant salado de pavo con crema de cebollino fresco.

Bandeja 6 uds. 11,40 €

Bandeja 12 uds. 22,80 €



mini Vianas

- Mini pan Viena de ternera asada con mézclum y mahonesa de anchoa.
- Mini pan Viena de tomate ventresca con pimiento verde y mahonesa de piquillo.

Bandeja 10 uds. 24,00 €



mini molletes

- Mini mollete natural de lomo ibérico con AOVE.
- Mini mollete tomate de queso Manchego con tumaca.

Bandeja 8 uds. 13,60 €

Bandeja 16 uds. 27,20 €



mini gourmet ibéricos

- Barrita de cereal con chorizo ibérico.
- Barrita de jamón ibérico.



Bandeja 12 uds. 21,00 €

Bandeja surtida 18 uds. 31,50 €



mini slim

- Mini slim kebab de vacuno con Cheddar.
- Mini slim trufado mortadela huevo y pepinillo.



- Mini slim asado con crema de piña y chili.
- Mini slim crema de salmón cilantro y Gulas® ajillo.

Bandeja surtida 16 uds. 20,80 €



panecillo rústico

- Rústico de aceitunas con crema de piparra y anchoa.



- Rústico de cereales con lomo de orza crema de queso semicurado y pimienta verde.

Cesta surtida 10 uds. 25,50 €

mini sándwiches bandeja A

- 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.

Bandeja variedad 12 uds. 14,40 € Bandeja variedad 25 uds. 30,00 €

mini sándwiches bandeja B

- 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.

Bandeja variedad 12 uds. 14,40 € Bandeja variedad 25 uds. 30,00 €



Delicias

Para calentar



nuestras tortillas

- Tortilla de patata con torta de Aranda.
- Tortilla de patata.
- Tortilla de patata con cebolla.

Rueda 16 pinchos 20,00 €

1000g 13,00 €



pan bao

- Pan bao de pulled chicken con teriyaki y lima.
- Pan bao de carrilleras en escabeche.

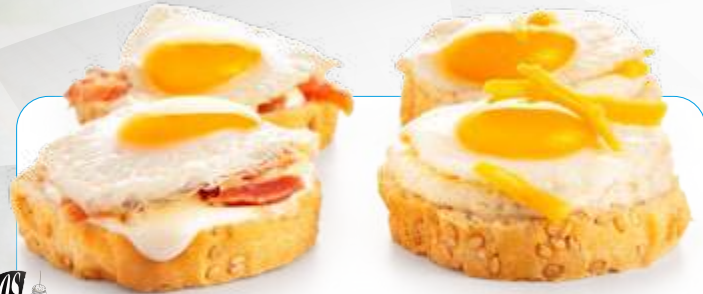
Bandeja 12 uds. 26,40 €



hot dog

- Hot dog ketchup con cebolla crispy.
- Hot dog mostaza con pepinillo.
- Hot dog de barbacoa con cebolla y nachos.
- Hot dog de bacón ahumado con queso Edam.

Bandeja 12 uds. 18,00 €



huevos al caballo

- Huevo al caballo con crema de queso y jamón picado.
- Huevo al caballo crema de boletus con Cheddar rojo.

Bandeja 12 uds. 20,40 €



mini burger

- Mini burger de pollo crispy con mostaza miel y queso Cheddar, mostaza antigua.
- Mini burger de vacuno con queso mozzarella y mahonesa black pepper.

Bandeja 12 uds. 20,40 €



croquetas

- Croqueta de queso semicurado con cebolla caramelizada.
- Croqueta de jamón ibérico con Panko.
- Croqueta de Txangurro.
- Croqueta de cecina.
- Croqueta de pollo curry.

Bandeja surtida 15 uds. 19,50 €

Bandeja surtida 25 uds. 32,50 €



mini pitas

- Pita kebab de pollo con mézclum cebolla y salsa de yogurt.
- Pita kebab de vacuno con zanahoria rallada y maíz.

Bandeja 12 uds. 25,80 €



espeto de pollo

- 15 espetos de pollo.
- Acompañado de 2 salsas: BBQ y yogurt.

Cesta 15 uds. 19,50 €



dados de empanada

- Empanada de jamón cocido queso bechamel.
- Empanada de pollo barbacoa.
- Empanada de atún.
- Empanada de verduras con queso de cabra.

Bandeja surtida 12 uds. 14,40 €



Focaccias

- Bacón con barbacoa.
- Cuatro quesos.

Bandeja surtida 8 uds. 14,00 €



Para compartir

Celebrar es compartir momentos
únicos alrededor de buena comida.

J. Miguel Alcolado
Chef catering Viena Capellanes



montadito

- 3 montaditos de jamón y tumaca.
- 3 montaditos de tortilla de patata y cebolla caramelizada.

Bandeja surtida 6 uds. 17,70 €



sándwiches surtidos

- Bandeja degustación de nuestros afamados sándwiches clásicos.

Bandeja surtida 16 uds. 31,40 €



torta de aranda bacón

- Torta de aranda bacón con salsa baconaise y Cheddar.

Rueda 8 pinchos 20,00 €

torta de aranda ventresca

- Torta de aranda ventresca con piquillo y mahonesa de piparra.

Rueda 8 pinchos 20,00 €

Catering

Box



box pic nic

- 3 molletín Viena lomo asado con salsa bavarese.
- 3 molletín Viena pollo kebab con salsa brava.
- 15 espetos de pollo.
- 10 sándwiches surtidos Viena.
- Acompañado de salsa yogurt y BBQ.

Box pic nic 33 piezas 65,30 €



box complet

- Torta de Aranda bacón con salsa baconnise y Cheddar.
- 10 sándwiches surtidos Viena.
- 3 raciones de empanada de hojaldre de atún.
- 3 raciones de empanada de hojaldre de jamón y queso.

Box complet 28 piezas 58,00 €



Finger food Julius

- 4 pietro de mortadela trufada con crema de queso y tomatitos aliñados.
- 5 mini sándwiches de jamón serrano.
- 5 mini sándwiches de ternera kebab.
- 4 mini croissants de asado mostaza y miel.
- 5 mini molletes de lomo ibérico con aceite de oliva.
- 6 dados de empanada de pollo BBQ.

Finger food Julius 29 piezas 44,90 €



Finger food Michael's

- 5 pita kebab de pollo con mézclum cebolla y salsa de yogurt.
- 5 mini sándwiches de chorizo y huevo.
- 5 mini sándwiches de atún y huevo.
- 5 mini pan Viena de tomate ventresca con pimienta y mahonesa.
- 5 mini mollete tomate de queso Manchego con tumaca.
- 5 pan bao de pull de pollo con teriyaki y lima.

Finger food Michael's 30 piezas 56,50 €

Verde y sano

Vegetariana



Falafel

- Bolitas de falafel.

Bandeja 16 uds. 20,00 €



mini sándwich Heura®

- mini sándwich bocados Heura® y cebolla.

Bandeja 12 uds. 15,00 €



nuggets vegetarianos

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

Rueda 12uds. 22,80 €



mini burger vegetariana

- Burger vegetal con guacamole, humus y tomate aliñado.

Bandeja 12uds. 21,60 €

Ensaladas



Fresca

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



pasta

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



caprese

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



César

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



bulgur

- Ensalada de bulgur con vinagreta de cítricos.
- vaso cocktail bulgur 3,50 €



bol individual 7,50 €

- Ensalada para consumir como primer plato en una comida.



vasito cocktail 3,20 €

- Ensalada para comidas de picoteo

OVOLACTO VEGETARIANO

surtida vegetariana

- 6 mini sándwiches bocados Heura® y cebolla.
- 5 Burguer vegetal con guacamole y tomate aliñado.
- 5 micro panecillo de **No ternera** con Teriyaki y toque de pimienta.
- 6 Bolitas de falafel con salsa napolitana.

Bandeja 22 uds. 30,50 €



mini cups veganos

- Cup de guacamole con huevas de alga y lima.
- Cup de hummus de piquillo con pimienta y crujiente remolacha.

Bandeja surtida 12 uds. 27,60 €



panecillos de **NO ternera**

- Micro panecillo de **No ternera** con salsa Teriyaki y toque de pimienta.

Bandeja 12uds. 15,60 €



rueda crudité PQ

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

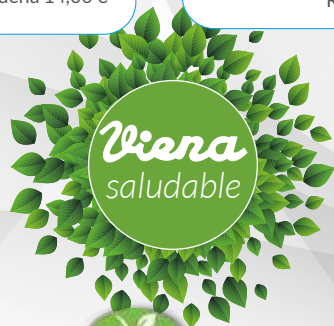
Rueda pequeña 14,00 €



rueda paté cebolla

- Pate vegetal de cebolla caramelizada.
- Acompañado de tomate seco, aceitunas negras, cebolla caramelizada mermelada y mariñeiras.

Rueda paté vegetal 18,00 €



rueda crudité GR

- Sticks de verduras frescas de temporada acompañados de 4 tipos de hummus surtidos.

Rueda grande 27,50 €



rueda paté pimienta

- Pate vegetal de pimientos rojos asados.
- Acompañado de pimientos asados, cebolla caramelizada, mermelada y mariñeiras.

Rueda paté vegetal 18,00 €





mini burger

- Mini burger con ketchup.

Bandeja 12 uds. 20,40 €



hot dog con ketchup

- Hot dog con ketchup.

Bandeja 12 uds. 18,00 €



mini sándwiches

- Mini sándwiches de jamón y queso.
- Mini sándwiches de chorizo y huevo.
- Mini sándwiches crema de cacao.

Bandeja 12 uds. 14,40 €



focaccias genovesa

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

Bandeja 8 uds. 14,00 €



dados de empanada

- Dados de empanada jamón y queso.

Bandeja 12 uds. 14,40 €



aros pollo

- Rueda de aros de pollo acompañados de salsa barbacoa.

Bandeja 12 uds. 20,40 €



medias noches

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

Bandeja surtida 12 uds. 14,40 €



rueda by pork

- 12 Croquetas de jamón ibérico con pankó.
- 8 Hot dog de Ketchup.

Bandeja 20 uds. 27,50 €



rueda by chicken

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

Bandeja 24 uds. 36,00 €



Meras personalizadas

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 €



gofres

- Rueda gofre con chocolate Viena Capellanes, sirope de fresa y toppins de frambuesa liofilizada.

Bandeja 12 uds. 14,40 €



mini croissant de mantequilla

- Cesta de mini croissant de mantequilla bañados en chocolate.

Bandeja 10 uds. 11,00 €



mega palmera

- Mega palmera 57x37.

Mega palmera 39,00 €



cajita cumple

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

Cajita cumple 10,70 €

Picoteos

De Viena

picoteo joyas de bocado

- Bandeja micro molletes 12 uds.
- Rueda de pops de foie y queso 12 uds.
- Bandeja enrolladitos 10 uds.
- Rueda brochetas saladas surtidas 12 uds.
- Bandeja mini cups salados 12 uds.
- Rueda de quesos premium 400g.

Picoteo joyas de bocado 70 piezas **132,00 €**



picoteo celebración

- 2 Arandinas de bacón con salsa baconaise y Cheddar. (8 raciones)
- 2 bandejas finger food Michael's.
- 2 ruedas surtido de ibéricos.
- 2 ruedas de queso manchego D.O.
- 2 ruedas de pan bao 12 uds.
- 2 bandejas de hot dogs surtidos 12 uds.
- Pack 2 bandejas snacks y salsas.

Picoteo celebración 195 piezas **382,80 €**





picoteo gran ocasión

- Bandeja mini sándwich 25uds.
- Tortilla española con cebolla.
- Cesta mini Vianas surtidos 10 uds.
- Cesta 15 espetos de pollo con 2 salsas.
- Rueda de quesos gallegos 500g.
- Bandeja empanada surtida 12 uds.
- Bandeja mini gourmet ibéricos 12 uds.
- Bandeja mini pitas kebab 12 uds.
- Bandeja de cups salados 12 uds.

Picoteo gran ocasión 130 piezas **204,30 €**



picoteo finger food Julius

- 2 bandejas finger food Julius 29 uds.
- Rueda de lacán y queso San Simón 400g.
- Rueda de jamón Duroc y queso Manchego 300g.
- Tortilla española con torta de Aranda 16 uds.
- Bandeja mini burger 12 uds.

Picoteo finger food Julius 110 piezas **178,20 €**

Bandejas Business



10 variedades

bandeja business

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



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!**



“Premios recientes 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 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 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.



Nuestra afamada tarta Sacher

sachertorte

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.

4/5 raciones 20,50€ 8 raciones 29,50€



fruta

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

8 raciones 29,50€



cheesecake

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

4/5 raciones 20,50€ 8 raciones 29,50€



selva negra

- Tarta de bizcocho de cacao con capas de nata montada azucarada y trufa, acabado con virutas de chocolate negro y glaseado con azúcar glas.

4/5 raciones 20,50€ 8 raciones 29,50€



lemon pie

- Sablé de almendra con crema de limón y merengue italiano.

6 raciones 26,00€



San Marcos

- 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.

4/5 raciones 20,50€ 8 raciones 29,50€



sachertorte

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

Tarta SIN GLUTEN 5 raciones 27,00€

Vi-CA

LA TARTA DE QUESO QUE SABE A QUESO



Vi - Ca *Nuestra tarta de queso*

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

2/3 raciones 8,90 €



red velvet

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

8 raciones 31,00€

Tartas de vanguardia



tres chocolates

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

4/5 raciones 21,00€ 8 raciones 31,00€



yogur y mango

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

8 raciones 31,00€



ocumare

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

4/5 raciones 21,00€ 8 raciones 31,00€



frambuesa

- 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.

4/5 raciones 21,00€

Los postres

Alta pastelería



san marcos

- 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.

Postre 4,55€



cheesecake

- 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.

Postre 4,95€



sacher

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

Postre 4,95€



tres chocolates

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

Postre 4,95€



mil hojas

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

Postre 4,95€



red velvet

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

Postre 4,95€



selva negra

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

Postre 4,55€



lemon pie

- 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.

Postre 4,95€



carrot sin gluten

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

Postre 5,00€

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.



Cestas

Y más...



más cestas en nuestra web

vienacapellanes.com
más de 150 años a tu lado.



te llevamos a la cesta



Sin gluten



pack sin gluten

- Sobao.
- Palmerita.
- Brownie.

Pack sin gluten 5,00€



bandeja sin gluten y sin lactosa

- 5 Cups de guacamole con huevas de alga y lima.
- 6 Dados de empanada atún sin gluten.
- 5 espetos de pollo.
- 5 brochetas de fruta de temporada.
- Mini rueda de jamón duroc.
- Picos sin gluten.

Bandeja sin gluten y sin lactosa 36,50€



Más productos
sin gluten
a tu disposición




Postre Cheesecake sin gluten.





Bodega

Nuestra selección de vinos

Tintos D.O. Rioja

91	● Muga Crianza Tempranillo	24,15 €
92	● Marqués de Murrieta Reserva Tempranillo	26,50 €
89	● La Tarara Tempranillo	11,00 €
92	● Izadi Crianza Tempranillo	11,80 €
89	● Cune Crianza 	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 	27,00 €
	● Tomás González Roble Tempranillo	8,80 €
91	● Protos Roble Tempranillo	8,70 €
	● Condominio Roble 	8,90 €
	● Torreal 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	15,70 €
90	● Casa de Outeiro (D.O. Ribeira Sacra) Mencia	12,00 €



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	● Ilgares (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) 	6,25 €
90	● Finca Rio Negro (Tierra de Castilla) Gewürztraminer	13,50 €
	● Casa de Outeiro (D.O. Ribeira Sacra) Godello	15,00 €
88	● La trucha (D.O. Rías Baixas) Albariño	13,70 €
88	● Martín Codax (D.O. Rías Baixas) Albariño	13,50 €
90	● Guitián Joven (D.O. Valdeorras) Godello	15,25 €
96	● Jorge Ordoñez nº 2 (D.O. Málaga) Moscatel dulce	19,50 €

Cava o Champagne

	● Ars Collecta Grand Rose Codorniu 85% Pinot Noir, 10% Xarel-lo, 5% Trepát	17,80 €
	● Ars Collecta Blanc de Blancs 	17,80 €
	● Anna Codorniu 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 €
	● Juve Camps Brut Nature Macabeo, parellada y Xarel.lo	20,50 €
	● 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.

My Viena

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 24 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 2025-26 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
- C. C. Abc Serrano · 91 575 69 26
- Ariel, 7 local 7a · 91 649 48 85
- Bordadores, 9 · 91 559 53 97
- Parque Bujaruelo, 12 (Alcorcón) · 91 990 37 19
- Cardenal Marcelo Spínola, 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



Coffee Break
Tenemos todas las opciones de productos y servicios. La mejor solución para las reuniones de tu empresa.



Copa de vino español
Un pequeño picoteo, un evento informal, un lunch rápido. Nos adaptamos a todos los estilos y presupuestos.



Cocktail
Ofrecemos un servicio profesional. Más de 150 años sirviendo los mejores eventos nos avalan.



Eventos y celebraciones
Organizamos tus bautizos, comuniones y bodas. Garantizamos el éxito de tus eventos más personales.

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

El éxito de tu celebración es nuestra premisa.

Nosotros te ayudamos a elegir

Jesús González Estevez: jesusgonzalez@vienacatering.com

Liz Alejandra Franco Murcia: liz@vienacatering.com

Teléfono: 91.539.83.53

Con **Viena** siempre es más fácil

