



COFFEE,
VINOS &
CÓCTELES



PENTA

By CATERING CINCO

Es un proyecto que nace de la ilusión de ofrecer nuestra gastronomía a un nuevo mercado: LAS EMPRESAS.

Una nueva forma de trabajar donde combinamos la **experiencia**, la **profesionalidad** y el **buen gusto** de Catering Cinco con la **agilidad** y el **compromiso** de PENTA.

Una propuesta completa que permitirá a las empresas realizar sus eventos con un sello de calidad.



COFFEE BREAK

¿Quieres hacer una
pausa en tu reunión de trabajo
y tomarte un café para retomar fuerzas?



VINOS DE HONOR

¿Quieres terminar tu presentación
con un aperitivo
para tus invitados?



INAUGURACIÓN

¿Quieres inaugurar una tienda
y ofrecer unos dulces
durante toda una tarde?



CÓCTELES

¿Quieres hacer un evento
y ofrecer una comida
con un amplio aperitivo?

*Nuestra
especialidad*





COFFEE BREAK

El momento perfecto para hacer un descanso y retomar fuerzas en tus jornadas o reuniones de empresa. El coffee break puede tomarse de mil maneras: desde un mix dulce y salado, hasta un coffee "saludable", pasando por un donut's bar. Nunca falta el café, té e infusiones, aguas minerales, zumos de frutas y podemos añadir hasta
¡smoothies detox!

Duración aproximada: 45 minutos



COFFEE BREAK Básico

- Mini croissant.
- Mini ensaimada.
- Caracola mini con pasas.
- Brownie de chocolate.

- Café, leche e infusiones.
- Zumo de naranja.
- Agua mineral solidaria Auara.

Precio menú COFFEE BREAK Básico
+ 10 % IVA no incluido

9,50 € p/p

COFFEE BREAK Business

- Mini croissant de chocolate.
- Mini ensaimada.
- Hojaldrito portugués de crema.
- Mini fartón.
- Mini donut clásico.

- Pulguita de jamón ibérico con tomate natural.
- Inglesito de cangrejo y huevo.
- Mini de cereal con salmón ahumado, crema de queso y eneldo.

- Café, leche e infusiones.
- Zumo de naranja.
- Agua mineral solidaria Auara.

delicious

Precio menú COFFEE BREAK Business
+ 10 % IVA no incluido

10,75 € p/p

COFFEE BREAK Primera clase

- Mini croissant.
- Mini brownie de chocolate.

- Pepito con pisto mediterráneo y piñones.
- Mini sándwich de pollo con pipas, manzana y curry.
- Brioche vegetal con atún.
- Pulguita de jamón ibérico con tomate natural.
- Mini de sésamo con mozzarella, tomate y anchoa.

- Café, leche e infusiones.
- Zumo de naranja.
- Agua mineral solidaria Auara.

Precio menú COFFEE BREAK Primera clase
+ 10 % IVA no incluido

13 € p/p

Me apetece todo



COFFEE BREAK Nature

- Mini croissant de cereales.
- Carrot cake.
- Lemon cake.
- Vasito de yogur con fruta y granola.

- Wrap de quinoa, espinacas, hummus y frutos secos
- Mini de cereal con salmón ahumado, crema de queso y eneldo.
- Mini de semillas con paté de berenjena, queso feta y dátiles.

MESA DE CAFÉ Y BEBIDA

- Café, leches vegetales: soja, almendra...
- Infusiones y té: rojo, verde y negro.
- Zumo de naranja natural.
- Agua mineral solidaria Auara.

SMOOTHIES DETOX

A elegir 2:

- Naranja, avena, plátano, zanahoria y piña.
- Frutos rojos, kiwi y naranja.
- Pomelo, manzana y frambuesa.
- Kiwi, pepino, manzana, espinacas, apio y aguacate.
- Papaya, kéfir, banana y avena.
- Manzana, piña, limón y espinacas.
- Melón, manzana, apio, menta y naranja.

+2,50€ p/p



fresh

Precio menú COFFEE BREAK Nature
+ 10 % IVA no incluido

15,50 € p/p



INAUGURACIÓN

Si quieres inaugurar una tienda, hacer un showroom o presentar a tus clientes un nuevo producto, este es el servicio perfecto. Te ofrecemos un tipo de evento de 4-5 horas con propuesta dulce o salada, montado o pasado en bandejas. Además, si quieres hacerlo todavía más especial, puedes añadir desde un rincón de conos con snacks variados hasta una mesa dulce.



DULCE INAUGURACIÓN

- Trufas de chocolate y almendrados.
- Mini macarron.
- Mini magdalena de toffee.
- Dulces japoneses.

- Cava Idilicum (Bodegas Dominio de la Vega).
- Agua mineral solidaria Auara.

Precio menú INAUGURACIÓN Dulce
+ 10 % IVA no incluido

14,50 € p/p

SALADO INAUGURACIÓN

- Chips vegetales.
- Crujientes de parmesano.
- Hummus de garbanzo con pita frita.
- Mini quiche lorraine.
- Mini conos con fuet y picos.
- Pepito frito con pisto y piñones.

- Cava Idilicum (Bodegas Dominio de la Vega).
- Agua mineral solidaria Auara.

Precio menú INAUGURACIÓN Salado
+ 10 % IVA no incluido

17,50 € p/p

Apoyo INAUGURACIÓN

- Mini conos con fuet y picos. 75€/bandeja (48 uds)
- Mini conos de frutos secos y papas. 60€/bandeja (48 uds)
- Limonadas de hierbabuena pasado en bandejas. 75€ para 50 uds



VINOS DE HONOR

¿Vas a presentar un libro, hacer una conferencia o dar una charla sobre una noticia e información de tu sector? Si lo que quieres es comentarlo después y seguir charlando con los invitados, te proponemos nuestros vinos de honor. Un tentempié de aproximadamente una hora de duración en el que ofrecemos distintas opciones saladas.



VINO DE HONOR Básico

- Chips vegetales.
 - Crujientes de parmesano.
 - Pepito con pisto mediterráneo y piñones.
 - Mini cereal con salmón ahumado crema de queso y eneldo.
 - Pulguita con jamón y tomate natural.
-
- Agua mineral solidaria Auara.
 - Cervezas y refrescos.
 - Vino blanco y tinto Colección Actum (D.O.Valencia).

Precio menú VINO DE HONOR Básico
+ 10 % IVA no incluido

18 € p/p

VINO DE HONOR Business

- Chips vegetales.
 - Degustación de queso con uva y frutos secos.
 - Wrap de salmón, huevo duro, tomate y crema de aguacate.
 - Mini sándwich de jamón, espinacas y mermelada de higos.
 - Taco mexicano con panceta, pimiento y guacamole.
 - Cheese cake salado con cherry confitado en aceite de hierbas.
-
- Agua mineral solidaria Auara.
 - Cervezas y refrescos.
 - Vino blanco y tinto Colección Actum (D.O.Valencia).

Precio menú VINO DE HONOR Business
+ 10 % IVA no incluido

20 € p/p

VINO DE HONOR Primera clase

- Chips vegetales.
 - Taco mexicano con panceta, pimiento y guacamole.
 - Tosta de ñoras con sardina ahumada y verduras.
 - Mini sándwich de pollo, pipas, manzana y curry.
 - Cestita frita de mousse de mejillón y caviar.
 - Cestillo de tartar de atún.
 - Mini de cereal con pate de berenjena, queso feta y dátiles.
-
- Agua mineral solidaria Auara.
 - Cervezas y refrescos.
 - Vino blanco y tinto Colección Actum (D.O.Valencia).

Precio menú VINO DE HONOR Primera clase
+ 10 % IVA no incluido

22 € p/p

*Con los beneficios de la empresa
se construyen pozos en Africa*





CÓCTEL

¡Sin duda, nuestro servicio estrella!
Cada vez más demandados, es la propuesta ideal para todos aquellos que quieran celebrar cualquier evento de manera informal. Ofrecemos una amplia variedad de opciones tanto frías como calientes. Un evento en el que podrás disfrutar durante hora y media aproximadamente de la compañía de todos tus invitados de manera más desenfadada.



mini CÓCTEL Finger Food

¿Tienes una convención de empresa y solo tienes una hora para picar algo? Nosotros te preparamos unos aperitivos tanto dulces como salados, algo rápido presentado tipo buffet, tanto la comida como la bebida, para que cada uno se sirva cómodamente.

¡Ten en cuenta que es una comida ligera!

- Chips vegetales.
- **Mini ensalada con** tiras de pollo crujiente con quinoa y espinacas con tartar de vegetales, frutos secos y vinagreta harissa.
- Tabla de quesos con uva y frutos secos.
- Tabla de ibéricos con picos y tomate natural.
- Hummus de garbanzo con pita frita.
- Cesta de panes variados: rústico, cereales...
- Mini sándwich de pollo, manzana, pipas y curry.
- Pepito frito de tomate y atún.
- Bocatín de longaniza, pisto y patatas a lo pobre.
- Degustación de canelones de gamba con salsa de setas.
- Vasito de queso y mermelada de arándanos sobre galleta crujiente.
- Mini brownie de chocolate.

- Agua mineral solidaria Auara.
- Cerveza y refrescos.
- Vino blanco y tinto Colección Actum (D.O.Valencia).
- Café e infusiones (Suplemento de 1.50€ por persona).

Precio menú MINICÓCTEL Finger Food
+ 10 % IVA no incluido

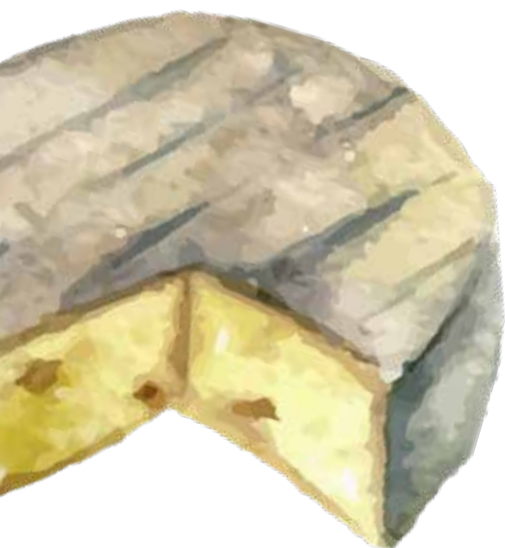
30,50 € p/p

CÓCTEL Business

- Consomé de ave (noviembre a abril) ó gazpacho de manzana verde (mayo a octubre).
- Croqueta de ceps y jamón al aroma de trufa.
- Brocheta de langostino con panko y mayonesa de lima.
- Rollito de pato pekin.
- Brocheta de carpaccio de presa.
- Biscotti con foie y manzana caramelizada.
- Fajitas de pollo de corral con verduritas y bacon crujiente.
- Cestillo de tartar de atún.
- Taco de cochinita pibil y cebolla roja.
- Inglesito de cangrejo y huevo duro con mayonesa.
- Mini de cereal con paté de berenjena, queso feta y dátiles.
- Bocatín de longaniza con pisto y patatas a lo pobre.
- Mini sándwich mixto de crema trufada y queso mozzarella.
- Brocheta de salmón fresco marinado en teriyaki con wasabi mayo.

- Tartaleta dulce con crema pastelera y frutas.
- Mini gofres con nutella y nata.
- Vasito de mousse de queso con arándanos.

- Agua mineral.
- Cerveza y refrescos.
- Vino blanco y tinto Colección Actum (D.O.Valencia).
- Café e infusiones (Suplemento de 1.50€ por persona).



Precio menú CÓCTEL Business
+ 10 % IVA no incluido

36 € p/p

CÓCTEL Primera clase

- Crema de calabaza y jengibre (noviembre a abril) ó gazpacho cereza (mayo a octubre).
- Croqueta de gambas al ajillo.
- Won ton de pollo con cacahuete.
- Biscotti de frutos secos con foie mi-cuit y manzana caramelizada.
- Cheesecake salado con cherry confitado en aceite de hierbas.
- Cestillo de tartar de atún con aguacate.
- Coca con pimiento caramelizado y queso de cabra.
- Taco cochinita pibil y cebolla roja.
- Tosta de ñoras con sardina ahumada.
- Brocheta de carpaccio de presa.
- Mini de cereal con salmón ahumado, crema de queso y eneldo.
- Mini sándwich de canónigos con huevo, mayonesa de Dijon, atún y aceitunas.
- Pepito frito de pimiento y atún.
- Pulguita de jamón con tomate natural.
- Hamburguesita con queso y cherry.
- Mini crepe de pollo tikka masala.

- Tartita de fruta de la pasión.
- Mini brownie ligero de chocolate.
- Pastelito portugués de nata.

- Agua mineral.
- Cerveza y refrescos.
- Vino blanco y tinto Colección Actum (D.O.Valencia).
- Café e infusiones (Suplemento de 1.50€ por persona).

¡Qué bueno!

Precio menú CÓCTEL Primera clase
+ 10 % IVA no incluido

39 € p/p

CÓCTEL Nature + smoothies

- Crema de calabaza y jengibre.
- Chips de boniato.
- Buñuelo de bacalao.
- Saquito won ton de espinacas, dátiles y feta.
- Mini de cereal con salmón ahumado, crema de queso y eneldo
- Mini de semillas con paté de berenjena, queso feta y dátiles.
- Zanahoria crujiente con hummus de garbanzo.
- Mini sándwich integral de jamón, espinacas y mermelada de higos.
- Wrap de quinoa, espinacas, hummus y frutos secos.
- Fajitas de pollo de corral con verduras y bacon.
- Wrap caliente de queso de cabra, jamón serrano y dátiles.
- Tartar vegetal con salsa de limón y tahini.
- Quinoa y espinacas con tartar de vegetales, frutos secos y vinagreta harissa.
- Mini quiche de vegetales de la huerta.

- Mini lemon cake.
- Mini carrot cake.
- Mini de yogurt con fruta y granola.

- Agua mineral.
- Cerveza y refrescos.
- Vino blanco y tinto Colección Actum (D.O.Valencia).
- Café e infusiones (Suplemento de 1.50€ por persona).

- Puedes completar tu CÓCTEL NATURE con:
 - Smoothie de pepino, kiwi, manzana, espinacas, apio y aguacate.



Precio menú CÓCTEL Nature
+ 10 % IVA no incluido

49,50 € p/p

+2 € p/p
Smoothie

CÓCTEL Con degustación

- Consomé (noviembre a abril) o gazpacho de cereza (mayo a octubre).
- Croquetas de gambas al ajillo.
- Falso Ferrero de chistorra y miel.
- Mini de sésamo con mozzarella, tomate y anchoa.
- Cestillo de tartar de atún con aguacate.
- Rollito de pato pekin.
- Tortita mexicana con panceta, pimiento y guacamole.
- Mini sándwich de pollo, pipas, manzana y curry.
- Mini de sobrasada, brie y cebolla caramelizada.
- Pepito frito con pisto y piñones.
- Tosta de ñoras con sardina ahumada.
- Mini kebab de carrilleras con salsa kimchi.
- Quiche lorraine.

DEGUSTACIONES FRÍAS (A elegir 2):

- Ensalada de confit de pato con manzana, higos y vinagreta de frutos secos.
- Ensalada de espinacas con pan crujiente, salmón, huevo de codorniz y vinagreta de mostaza.
- Tiras de pollo crujiente con quinoa y espinacas con tartar de vegetales, frutos secos y vinagreta harissa.

DEGUSTACIONES CALIENTES (A elegir 1):

- Salmón marinado sobre wok de verduras orientales.
- Canelones de pollo de corral y trufa con salsa de boletus.
- Huevo escalfado de corral con puré de patata y migas con chistorra.
- Guiso de garbanzos con bogavante y gambas.

- Brownie de chocolate.
- Mini tiramisú.
- Tartaleta dulce con crema de limón y fresas.

- Agua mineral.
- Cerveza y refrescos.
- Vino blanco y tinto Colección Actum (D.O.Valencia).
- Café e infusiones (Suplemento de 1.50€ por persona).

Precio menú CÓCTEL Con degustación
+ 10 % IVA no incluido

42,50 € p/p

CÓCTEL MARKET

APERTITIVOS

- Coca con pimiento caramelizado y queso de cabra.
- Biscotti con foie mi-cuit y manzana caramelizada.
- Tosta de ñoras con sardina ahumada.
- Cheesecake salado con cherry confitado y aceite de hierbas.
- Mini crêpe de tikka masala.
- Pepito frito con pisto y piñones.
- Mini sándwich mixto de crema trufada y queso mozzarella.

PUESTOS

BUFFET DE ENSALADAS

Un rincón montado con todos los ingredientes necesarios para elaborar tu propia ensalada.

- Ensalada de brotes verde.
- Quinoa con vegetales.
- Toppings: lascas de parmesano, queso feta, cherry, zanahoria, calabaza asada, bacon, dátiles, nueces, pipas y croutons.
- Selección de vinagretas: mostaza y módena, miel y limón y harissa.



BUFFET DE QUESOS

Un puesto montado con una selección de quesos variados acompañado de cestas de panes y tostas con mermeladas y frutos secos.



RINCÓN DEL VERMUT

El puesto perfecto para tomarte un aperitivo, montado con:

- Patatas, cortezas, aceitunas, altramuces y frutos secos.
- Conos con fuet y picos.

BUFFET DE GUIOSOS

A elegir I:

- Guisos tradicionales: albóndigas con verduritas y ragout de ternera guisado con arroz blanco, patatas guisadas y panes variados.
- Guisos marineros: garbanzos con bogavante y gambas y guiso marinero derape con langostinos acompañados de arroz blanco.
- Buffet de curry: Nuestro clásico pollo al curry, salmón con verduras estilo thai, arroz basmati, arroz integral, papadum frito crujiente y panes variados.

DULCES

- Tartita de galleta con queso y arándanos.
- Brownie de chocolate.
- Mini gofres con nata y arándanos.



- Agua mineral.
- Cerveza y refrescos.
- Vino blanco y tinto Colección Actum (D.O.Valencia).
- Café e infusiones (Suplemento de 1.50€ por persona).

Precio menú **CÓCTEL MARKET**
+ 10 % IVA no incluido
Válido para un mínimo de 100 comensales.

52 € p/p



SERVICIOS
ADICIONALES



Puedes completar todos los menús con alguno de nuestros *servicios adicionales*

BARRA LIBRE

Siempre primeras marcas.
Precios 1h a 7€ p/p, 2h a 12€ p/p y 3h a 16€ p/p.

AGUA

Servicio de aguas.
Precio 1,50€ p/p.

VERMUT

Rincón de vermut.
Incluye patatas, cortezas, aceitunas, frutos secos y altramucos.
Precio 150€ para 50 -100 personas.

QUESOS

Buffet de quesos. El montaje incluye diferentes tipos de quesos, panes, tostas, mermeladas y frutos secos.
Precio 2,75€ p/p (mínimo 275€).

TARTARES

Buffet de tartares.
- Tartares: atún, salmón, steak tartar y vegetal.
- Patés: humus, mejillón y tapenade.
- Crudités: tomate cherry, apio y zanahoria.
Incluye panes y tostas para acompañar los patés y tartares.
Precio 3,50€ p/p (mínimo 350€)

JAMÓN

Buffet de jamón.
Jamón ibérico de cebo + cortador.
Incluye cestas de panes y tomate montado en mesa.
Precio 480€/puesto

DULCE

Mesa dulce.
Golosinas, galletería y crujientes de chocolate.
Precio 280€/puesto

DONUTS

Donuts bar.
Panel de donuts grandes de varios tipos, mini donuts y galletería.
Precio 200€/puesto

○ también puedes completar tus cócteles con alguno de nuestros *rincones*

CONOS

Bandeja de conos. 40 unidades por bandeja.

- Patatas bravas. 75€/bandeja
- Tempura de calamar con mayonesa de kimchi. 75€/bandeja

ARROCES

Degustación de arroces pasado en bandeja (A elegir 1):

- Arroz meloso de marisco con sepia y gambas.
- Arroz meloso de pintada, alcachofas y foie.
- Arroz meloso de codorniz y boletus.
- Arroz meloso de calamar y ajo tierno.

Precio 3€ p/p

ENSALADA

Puesto de ensaladas.

Un rincón montado con todos los ingredientes necesarios para elaborar tu propia ensalada.

- Ensalada de brotes verde.
- Quinoa con vegetales.
- Toppings: lascas de parmesano, queso feta, cherry, zanahoria, calabaza asada, bacon, dátiles, nueces, pipas y croutons.
- Selección de vinagretas: mostaza y módena, miel y limón y harissa.

Precio 6,00€ p/p (mínimo 600€).

CROQUETERÍA

Rincón de croquetas caseras.

Incluye cestas con conos de periódico:

- Croquetas de cecina y queso de cabra.
- Croquetas de ceps al aroma de trufa.
- Croquetas de morcilla y manzana.
- Croquetas de ave y jamón.

Precio 3,50€ p/p (mínimo 350€)

BARBACOA

Puesto de barbacoa.

- Selección de embutidos valencianos: longanizas, morcillas y chorizos acompañado de pisto mediterráneo, habitas baby, patatas a lo pobre y panes variados.
- Cocas valencianas.
- Pepito frito.

Precio 8€ p/p (mínimo 800€)

¡ Buenísimo !

C A Z A

Puesto de caza

- Alubias con perdiz.
- Ragout de ciervo guisado.
- Guarniciones: arroz blanco y patatas a lo pobre.
- Panes variados.

Precio 7€ p/p (mínimo 700€)

M A R R O Q U Í

Puesto marroquí

- Cordero guisado con calabaza.
- Tajine de pollo con verduras.
- Guarniciones: patatas guisadas y cous cous.
- Panes variados.

Precio 7€ p/p (mínimo 700€)

G U I S O S

Puesto de guisos tradicionales

- Albóndigas con verduras.
- Ragout de ternera guisado.
- Guarniciones: arroz blanco y patatas guisadas.
- Panes variados.

Precio 7€ p/p (mínimo 700€)

C U R R Y

Puesto de curry

- Nuestro clásico pollo al curry.
- Salmón con verduras estilo thai.
- Guarniciones: arroz basmati y arroz integral.
- Papadum frito crujiente y panes variados.

Precio 7€ p/p (mínimo 700€)

G U I S O S M A R I N E R O S

Puesto de guisos marineros

- Garbanzos con bogavante y gambas.
- Guiso marinero de rape con langostinos.
- Guarnición: arroz blanco.
- Panes variados.

Precio 7€ p/p (mínimo 700€)

AMERICANO

Puesto americano.

- Mini hamburguesitas con queso y cherry.
- Mini hot dog con patatas paja y mostaza.
- Aros de cebolla y mazorcas.
- Papas, aros de maíz, chips crujientes.
- Fingers de pollo.

Precio 8€ p/p (mínimo 800€)

MEXICANO

Puesto mexicano.

- Nachos con guacamole.
- Tacos, tortillas de maíz, tortillas de harina de trigo...
- Rellenos: Tiras de pollo y bacon. Tiras de ternera y verduras.
- Quesadillas de jamón y queso.

Acompañamiento: crema agria, guacamole, salsa mexicana, tomate y mezcla de quesos.

Precio 8€ p/p (mínimo 800€)

POSTRE

Buffet de postres:

- Jarrones con profiteroles y salsa de chocolate.
- Tarta de galleta con queso y arándanos.
- Tiramisú con crema de café en vasito.
- Mini de mascarpone y fruta de la pasión.
- Vasito de mousse de chocolate.
- Tarta de limón con merengue crujiente.
- Brownies con crema inglesa.
- Trufas y chocolates.
- Mini gofres con nata y arándanos.
- Bandejas de fruta de temporada.
- Puesto de helados y salsas: nata, chocolate, toffee...

Precio 7,5€ p/p. Mínimo 500€.

Me encanta



CONDICIONES

LA CONTRATACIÓN DEL EVENTO INCLUYE:

- Personalización y coordinación del evento.
- Personal de servicio en cocina, sala y office.
- Menaje y mobiliario necesario según el tipo de servicio contratado.
- Transporte y logística para eventos de más de 100 comensales en Valencia ciudad.

LA CONTRATACIÓN DEL EVENTO NO INCLUYE:

- Alquiler del espacio.
- Transporte y logística para menos de 100 comensales: +250€.
- Logística adicional en caso de ser necesaria (carpas clientes, carpas office, grúa, suministro eléctrico...).
- Música, discomóvil u orquesta.
- Decoración floral, velas y demás elementos decorativos.
- El IVA correspondiente en vigor (10%) y otros como SGAE, AGEDI...

Los eventos realizados en Ciudad de las Artes y las Ciencias tendrán un incremento del 10% sobre el precio del menú.

FORMALIZACIÓN

Para confirmar el evento será necesario pagar el 20% del presupuesto y firmar un contrato entre las partes donde se detallará el precio del menú, el número de comensales, el lugar y los extras. Si posteriormente se anulara el evento, no se devolverían las cantidades entregadas a cuenta.

FORMA DE PAGO EMPRESAS NACIONALES

- 20% a la confirmación del evento.
- 70% una semana antes del evento (5 días hábiles).
- 10% restante a la finalización del evento.

FORMA DE PAGO EMPRESAS INTERNACIONALES

- 20% a la confirmación del evento.
- 80% una semana antes del evento (6 días hábiles).

CONFIRMACIÓN NÚMERO DE COMENSALES

Una semana antes (6 días laborables) se confirmará el número definitivo de comensales que será el que se facturará, independientemente de las bajas posteriores. En caso de ampliar comensales posteriormente a la fecha marcada, no se podrá garantizar el mismo menú.

Precios válidos durante 2019.

ESPACIOS

Trabajamos en cualquier espacio de Valencia ciudad y alrededores tales como: Fundación Bancaja, Palau De Les Arts, Hemisferic, Edificio del Reloj, Palacio de la Exposición, Insomnia, Ateneo Mercantil, Convent Carmen, Kinépolis, Umbracle... o si lo prefieres, podemos desplazarnos a tus instalaciones.

Además, contamos con dos espacios en exclusividad: Mirador de Comedias (C/ de la Paz, Valencia) y Masía San Antonio de Poyo (Polígono industrial La Reva, Ribarroja del Turia).

Consulta con nosotros y te asesoraremos el espacio que mejor encaje según tus necesidades.

MIRADOR DE COMEDIAS

Contamos con un espacio singular en exclusividad situado en el centro de Valencia (calle Comedias), perfecto para tus eventos de empresa. Forma parte de uno de los edificios más emblemáticos de la ciudad. Cuenta con 3 salones contiguos que se pueden usar como salas independientes, para poder realizar eventos desde 30 hasta 150 personas.

No dudes en consultar condiciones y tarifas de alquiler.

MASÍA SAN ANTONIO DE POYO

Contamos con una masía situada en el polígono industrial La Reva, en el término de Ribarroja a tan solo 10 minutos de Valencia. Es una masía del S.XVIII típicamente valenciana que se encuentra rodeada de naranjos. Contamos con varios espacios acondicionados (el patio, la casa, el jardín, el invernadero...) para que tu evento de empresa sea perfecto. La capacidad es de hasta 500 personas. No dudes en consultar condiciones y tarifas de alquiler.





C/ PIZARRO, 12-9. 46004 - VALENCIA. T 96 353 00 77
www.cateringcinco.com

#muchomasquecinco