

Productos y Packs 2025

— l'Ariadna i
en Jordi

Craft Catering
for Business

Craft Catering for Business



Una amplia oferta para satisfacer el placer de comer
en tu centro de trabajo.

Índice

Servicio Atelier
(7)

Break Times
(13)

Sobre Nosotros
(19)

Algunos de nuestros
productos contienen
alérgenos

(G) Gluten
(L) Lactosa
(H) Huevo
(F) Frutos secos
(S) Soja

Pero también disponemos
de opciones que se
adaptan a cada una de
vuestras necesidades

Distinguimos entre
productos vegetarianos
y veganos

V Vegetariano
VN Vegano



Servicio Atelier

Ofrecemos un servicio de catering para empresas, artesano y excepcional. Nos encargamos de cada detalle, garantizando que cada ocasión sea memorable y satisfactoria, adaptándonos a las necesidades de cada cliente.

Atelier de Desayunos y Comidas

En l'Ariadna i en Jordi, elaboramos propuestas de catering a medida para acompañarte en tus eventos diarios.

UNA PROPUESTA A MEDIDA

Con este catálogo, y la ayuda de Ariadna, confeccionaremos juntos una propuesta a medida para cualquier evento que necesites, ya sea un desayuno, un coffee break o una comida tipo cóctel.

Queremos ser tu catering cotidiano de referencia y confianza para todos aquellos

eventos que surjan en vuestro día a día y que tan importante es cuidar. Reuniones con clientes, comidas de socios, jornadas de formación o presentaciones.

Ponte en contacto con nosotros y te ayudaremos a organizarlo para conseguir que cada encuentro sea todo un éxito.

Nos encanta escuchar
tus peticiones para
poder confeccionar
con las piezas y
presentación adecuadas,
una propuesta a
tu medida

Tu éxito es
nuestro éxito



Nuestro servicio

Catering para reuniones con clientes, comidas de socios, jornadas de formación o presentaciones de todo tipo.

¿QUÉ HACEMOS?

Elaboramos cuidadosamente pequeñas piezas artesanas en nuestro obrador, pensadas para satisfacer el placer de comer y compartir en tu centro de trabajo.

Presentamos cada selección en bandejas elegantes y variadas, utilizando siempre materiales ecológicos que respetan el medio ambiente.

Nuestro servicio es práctico, rápido e higiénico: solo tienes que recibir, abrir la caja, disponer sobre la mesa y disfrutar de una comida saludable.

Con un enfoque en la calidad, la sostenibilidad y la simplicidad, garantizamos una experiencia gastronómica que combina sabor y compromiso.



¿QUÉ SERVICIOS OFRECEMOS?

Brindamos un servicio de entrega en cajas que contiene comida elegantemente presentada y lista para servir, sin necesidad de manipulación adicional.

Utilizamos siempre materiales sostenibles, respetuosos con el medio ambiente, asegurando una solución ágil, rápida e higiénica para tus comidas diarias.

Solo tienes que recibir, abrir y colocar las bandejas sobre la mesa para disfrutar de una comida tipo buffet, perfecta para compartir.

Para aquellos eventos que requieran un toque extra de distinción, contamos con todo lo necesario: desde el equipo de servicio y decoración hasta cualquier detalle adicional que haga que tu evento sea un éxito garantizado.

Nuestra agilidad y rapidez se reflejan desde el primer contacto, ofreciendo presupuestos personalizados con distintas opciones para ajustarnos a tus necesidades.

Una vez aprobada la propuesta, nos ponemos en marcha de inmediato para que todo fluya a la perfección. Nos comprometemos con cada pedido, creando relaciones de confianza y posicionándonos como tu aliado de referencia, listos para acompañarte en todos tus eventos corporativos, presentes y futuros.

¿QUÉ NECESIDADES CUBRIMOS?

Cubrimos las necesidades diarias de catering para todo tipo de eventos empresariales y corporativos, desde desayunos, hasta comidas cócteles y coffee breaks.

Nos adaptamos a cualquier formato para garantizar que tus encuentros sean siempre un éxito. Ofrecemos soluciones para:

- Comidas de socios en formato íntimo
- Grupos de trabajo y reuniones de equipo
- Teambuildings
- Encuentros con clientes
- Eventos de firmas o acuerdos
- Presentaciones de productos
- Exposiciones de proyectos
- Inauguraciones de oficinas y locales
- Buffets de desayuno
- Eventos corporativos
- Cóctels con copa de cava
- Y cualquier evento que surja en tu empresa

Nuestro objetivo es garantizar el éxito de cada evento con un catering de calidad que se adapta a tus necesidades y las del día a día de tu organización.



Ponemos toda nuestra
dedicación en cada
petitición que nos
confías



Break Times

Pequeños bocados fáciles de comer. Piezas ricas,
cómodas y saludables para una comida a media mañana,
como aperitivo o a media tarde. También cuando tengas
algo que celebrar con una copa de cava.

Break Times para Compartir

ESSENTIAL MEAL

PACK



PARA 8-10 PERSONAS

CONTIENE

- 9 Ensalada del día
- 8 Triángulo caprese: tomate, mozzarella y jamón D.O. Guijuelo con albahaca. Pan de chapata (G,L,F)
- 8 Triángulo vegetal César con pollo con ensalada, parmesano y salsa César. Pan de maíz con Kellogg's (G,L,F)
- 8 Triángulo vegetal con salmón ahumado, pepino, lechuga y queso fresco. Pan de cereales (G,L,F)
- 1 Tortilla de patata y cebolla confitada con huevos de Calaf (H) V
- 10 Brocheta de fruta fresca de 5 piezas variadas V/VN
- 10 Viruta de chocolate negro y almendras (G,L,H,F) V

COMPLETA TU PACK AÑADIENDO:

- 1 Vasito de yogur artesano natural con miel de romero y frutos rojos (G,L,F) V
- 1 Caja mini cakes (G,L,H) V

BRUNCH MEAL

PACK



PARA 8-10 PERSONAS

CONTIENE

- 9 Ensalada del día
- 1 Bandeja selección ibéricos con longaniza, lomo, chorizo, butifarra blanca y fuet
- 1 Bandeja surtido de quesos con frutos secos, fruta y tostadas (G,L,F) V
- 1 Bandeja crudités de hortalizas variadas con salsa de gorgonzola y parmesano (L) V
- 1 Tortilla de patata y cebolla confitada con huevos de Calaf (H) V
- 1 Caja de pan de coca tostado con tomate y aceite de oliva (G) V/VN
- 10 Brocheta de fruta fresca de 5 piezas variadas V/VN
- 1 Caja mini cakes con cheesecake, carrot cake, lemon pie y chocolate (G,L,H) V

COMPLETA TU PACK AÑADIENDO:

- 1 Vasito de yogur artesano natural con miel de romero y frutos rojos (G,L,F) V

Break Times para Compartir

VERMOUTH TIME

PACK



PARA 8-10 PERSONAS

CONTIENE

- 9 Ensalada del día
- 1 Bandeja selección ibéricos con longaniza, lomo, chorizo, butifarra blanca y fuet
- 1 Bandeja surtido de quesos con frutos secos, fruta y tostadas (G,L,F) V
- 1 Caja de pan de coca tostado con tomate y aceite de oliva (G) V/VN
- 8 Patatas fritas Nicasio 40gr (G,L) V/VN
- 6 Vasito de aceitunas variadas V/VN

COMPLETA TU PACK AÑADIENDO:

- 1 Vasito de yogur artesano natural con miel de romero y frutos rojos (G,L,F) V
- 1 Caja mini cakes (G,L,H) V

CAVA EVENT

PACK



PARA 8-10 PERSONAS

CONTIENE

- 10 Montadito de jamón ibérico D.O. Guijuelo. En tostada de pan de pipas de calabaza (G,F)
- 10 Montadito de queso brie con membrillo artesano. En tostada de pan de cereales (G,L,F) V
- 10 Montadito de salmón ahumado con queso fresco y eneldo. En tostada de pan de cereales (G,L,F)
- 10 Montadito de tortilla de patata y cebolla confitada. En tostada de pan de maíz con Kellogg's (G,F) V
- 1 Caja mini (16 ud) con mini cheesecake, mini carrot cake, mini lemon pie, mini chocolate (G,L,H) V

CAVA A ESCOGER SEGÚN OPCIONES:

- 1 Fontallada Brut Nature D.O. Cava (IVA incluido)
- 1 Recaredo BN Gran Reserva D.O. Corpinat (IVA incluido)

También ofrecemos packs individuales de comidas para necesidades especiales: sin gluten, sin lactosa, vegetarianos, veganos, sin frutos secos y hallal

Nuestro proyecto
profesional sigue
avanzando gracias a
vuestra fidelidad



Sobre Nosotros

L'Ariadna i en Jordi se dedica a ofrecer un
catering artesanal con ingredientes frescos y de proximidad,
creando experiencias memorables que conectan a las personas
a través de la gastronomía.

L'Ariadna i en Jordi

Una historia de trabajo, esfuerzo, resiliencia, valores y familia.

NUESTRA HISTORIA

(A) NUESTRO INICIO

Matrimonio desde el año 2000, nuestra historia comenzó en 1996 en Atlanta, EE.UU., trabajando para la compañía Marriott – Ritz Carlton. Ambos con formación en empresa (Empresariales y ESADE) y restauración (Escuela de Hostelería y Restauración de Barcelona), y cocina y pastelería en Escuela de Hostelería Hofmann.



(B) MANDARINA FUE NUESTRO RESTAURANT

Después de acumular experiencia por separado en compañías hoteleras, empresas de catering y restaurantes, decidimos unir nuestras pasiones e ilusiones para abrir nuestro propio establecimiento. Así es como en 2004 nació el Mandarin Restaurant. 19 años de historia avalan nuestra trayectoria como Restaurante y nuestra inquietud en querer conciliar trabajo, valores y familia, al nacer nuestras hijas.

(C) INICIOS EN EL CATERING

Con el tiempo, dividimos nuestras energías entre la empresa y nuestra familia, lo que nos llevó a replantear el espacio y enfoque del negocio.

En 2008, por petición de nuestros clientes del restaurante, lanzamos Mandarin Catering para llevar nuestra cocina a sus oficinas. Poco a poco, hemos ganado la confianza de clientes que aún nos acompañan desde entonces, a quienes agradecemos profundamente su fidelidad.

(D) LA PANDEMIA

En 2020, a consecuencia de la Pandemia (COVID) nos vimos obligados a reinventarnos y tras un periodo de adaptación; con trabajo, esperanza y valentía decidimos convertir el Mandarin Restaurant en Catering, para centrar todos nuestros esfuerzos para nuestros fieles clientes a quienes agradecemos profundamente su confianza.

(E) L'ARIADNA I EN JORDI

Hoy, tras 20 años de historia en nuestro local con más fuerza que nunca, avanzamos como “l'Ariadna i en Jordi”, reafirmando nuestro compromiso de confianza y honestidad con nuestros clientes.

Nuestra misión es satisfacer a quienes nos eligen, con cariño y dedicación.

(F) VALORES

Creemos que nuestra cocina y nuestro trato pueden contribuir a que vuestros días de trabajo sean más agradables y felices. Cuidamos de nuestros clientes, de nuestro equipo y de nuestras familias, porque para nosotros, el verdadero éxito es conciliar familia y oficio.

Estamos comprometidos con la sociedad y el futuro de nuestro planeta. Por eso, trabajamos para que nuestro impacto en la naturaleza sea lo más respetuoso posible. Elegir productos de proximidad no solo es confiar en la calidad de nuestra tierra, sino también en apoyar a quienes están cerca, compartiendo valores, calidez y confianza. Al seleccionar nuestros proveedores, escogemos mucho más que un producto de alta calidad; elegimos un compromiso.

Déjate cuidar por quienes saben que comer bien es mucho más que alimentarse.



Nuestra Operativa

GESTIÓN DEL PEDIDO



SOLICITUD

Envíanos un mail de petición a info@ariadnaijordi.es. Dinos que tipo de evento necesitas, que día y para cuantas personas.



PROPUESTA Y CONFIRMACIÓN

Ariadna elabora una propuesta abierta a modificaciones. Tras tu verificación o cambios, se convertirá en un pedido.



ELABORACIÓN Y ENTREGA

El día del evento elaboramos tu comanda y la entregamos en la dirección y hora acordada. Desde tu solicitud hasta después de la entrega, nosotros nos ocupamos. Queremos que descanses en nosotros.

Preguntas Frecuentes

RESOLVEMOS VUESTRAS DUDAS

¿CUANTO TIEMPO DE ANTELACIÓN TENGO QUE HACER EL PEDIDO?

Puedes hacer un pedido con días de antelación pero como conocemos que no siempre puede ser así te pedimos que al menos puedas hacerlo el día anterior antes de las 12h. Si tienes una solicitud para el mismo día, haremos todo lo posible para ayudarte si nos llamas al 629 453 579.

¿HAY UN MÍNIMO PARA HACER EL PEDIDO?

No.

¿DÓNDE HACÉIS EL REPARTO?

Podemos llegar a toda Barcelona y alrededores siempre que nos lo pidas con un día de antelación. Para peticiones el mismo día, miraremos de hacer lo posible para ayudarte, llámanos al 629 453 579. Si tenemos que hacer el montaje de catering tendremos que valorarlo. El coste fuera de Barcelona, se calculará según kilometraje.

¿PODÉIS PROPORCIONAR UN CAMARERO PARA EL MONTAJE Y SERVICIO DEL CATERING?

El reparto no incluye montaje del catering. Si necesitáis servicio, os lo podemos proporcionar.

¿A QUÉ HORA VENDRÉIS A TRAERNOS EL CATERING?

Los repartos los hacemos entre las 08:00h y las 16:00h. Si necesitáis un horario diferente a este, contáctanos al 629 453 579. Las entregas antes de las 08:00h y después de las 17:00h tienen un coste especial.

¿PODEMOS RECOGER EL PEDIDO EN EL LOCAL?

¡Sí, claro! Siempre que nos aviséis antes. El horario de recogida es de 08:00h a 16:00h de lunes a viernes.

¿QUÉ INCLUYE EL CATERING?

Incluye lo que nos habéis pedido de comida. No incluye servilletas, platos, vasos ni bebida. Las ensaladas vienen en vasito e incluyen un mini tenedor compostable de madera encerada.

¿NOS PODÉIS TRAER BEBIDAS, PLATOS...?

Os podemos llevar servicios de café, bebidas, agua, refrescos, cervezas, vinos, cava. Material desechable compostable. Queremos que no te preocupes de nada, nosotros nos ocupamos.

¿CÓMO PODEMOS PAGAR?

- Recogida en el local en efectivo o tarjeta.
- Pagos con tarjeta via telefónica proporcionándonos la numeración de la tarjeta y la fecha de caducidad, sin los dígitos de control.
- Por transferencia si acordamos esta manera de pago.

¿MÁS DUDAS?

Si todavía no hemos resuelto tus dudas, escríbenos a info@ariadnaijordi.es o bien por teléfono al 629 453 579.

Sustainability First

CON LA SOSTENIBILIDAD POR DELANTE

NUESTRO COMPROMISO CON LA SOSTENIBILIDAD DEL PLANETA SE BASA
EN LOS SIGUIENTES PRINCIPIOS

- (1) PROVEEDORES ARTESANALES Y DE PROXIMIDAD

La mayoría de nuestros proveedores son pequeños productores que trabajan de manera artesanal. Nuestro principal proveedor de frutas y verduras, con el que trabajamos desde hace 20 años, nos trae productos locales, principalmente de Sant Boi y Collserola, garantizando frescura y reduciendo la huella de carbono.
- (2) PAN ARTESANAL Y ECOLÓGICO

El pan que utilizamos proviene de una familia que lo elabora artesanalmente con una receta propia que incluye harinas ecológicas, agua de Viladrau, semillas y frutos secos de proximidad.
- (3) COMPROMISO CON EL RECICLAJE

Reciclamos todos los residuos de acuerdo con su composición. Nos esforzamos en perfeccionar nuestros procesos para lograr un reciclaje eficiente, lo que ha sido reconocido en diversas ocasiones.
- (4) CONCILIACIÓN FAMILIAR Y SOSTENIBILIDAD

Como empresa familiar, creemos que la sostenibilidad empieza por apoyar el equilibrio familiar, que es la base para un futuro mejor en nuestra sociedad.
- (5) TRANSPORTE SOSTENIBLE

Realizamos la mayoría de nuestros transportes en carrito, sin utilizar coche ni moto, para reducir la emisión de contaminantes.
- (6) USO DE MATERIALES COMPOSTABLES

Empleamos materiales compostables, a pesar de que su costo sea mayor, porque creemos que es una inversión necesaria para el futuro de nuestro planeta.
- (7) ENTREGA SOSTENIBLE

Pedimos a nuestros proveedores que agrupen las entregas a granel en cajas de madera, evitando el uso de plásticos. Además, utilizamos un sistema de intercambio de cajas (“boomerang”) para reutilizarlas.
- (8) PRODUCTOS ECOLÓGICOS

La mayoría de nuestros productos frescos son ecológicos, asegurando calidad y respeto por el medio ambiente.
- (9) USO DE ACEITE DE OLIVA

Solo utilizamos aceite de oliva virgen para freír, ya que es más saludable y menos contaminante.



Otros servicios asociados

Todo lo que podemos ofrecerte para complementar tu catering a medida, más las necesidades que te puedan surgir.

SERVICIOS DE EVENTO

SERVICIOS Y PRESENTACIÓN	MATERIAL COMPOSTABLE
Camarero/a	Servilletas, Platos y Vasos
Cortador de Jamón	LAS ENSALADAS ESTÁN ACOMPAÑADAS DE UN TENEDOR DE MADERA ENCERADO
Decoración de mesas	
Jamonero	
CONSULTAR PRECIOS	

SERVICIO DE BEBIDAS

CAFÉS, INFUSIONES Y ZUMOS

Alquiler de cafetera con cápsulas monodosis	Zumo de naranja natural en botella de 250ml
Termo de leche semidesnatada de vaca o vegetal	Agua mineral en tetrabrick de 500ml
Termo de agua con sobre de infusión ecológica	Agua mineral con gas
Zumo de frutas o verduras en botella de 250ml	Refrescos de 330ml
Zumo de naranja natural en botella de 1l	Cervezas
Zumo de frutas o verduras en botella de 1l	Vinos
	Cavas
CONSULTAR PRECIOS DEL SERVICIO DE BEBIDAS	

— l'Ariadna i en Jordi

Craft Catering
for Business

(IG) @ariadnaijordi
(LI) L'Ariadna i en Jordi
(G+) L'Ariadna i en Jordi catering

Av. Sarrià, 137-139
bloque A tienda 1
Entrada por Caravel·la la Niña
08017 Barcelona