

Productos y Packs 2026

— 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)

Comidas
(13)

Sobre Nosotros
(29)

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.



En una comida,
tenemos que atender
varias necesidades.

La calidad del
producto y su
presentación, para
que sea cómodo y
fácil de comer.



Comidas

Frescas ensaladas, cremas naturales, deliciosas burgers, montaditos variados o brochetas de sabor exquisito. Nuestra selección es perfecta para una comida completa o como complemento, con opciones que se adaptan a todos los gustos y preferencias.

Piezas de Comidas

Nuestra selección de piezas individuales para comidas, preparadas a diario con ingredientes de alta calidad.
¡Opciones para todos los gustos!

ENSALADAS

RECIÉN HECHAS CON LECHUGAS Y HORTALIZAS FRESCAS



Ensalada griega con variedad de lechugas
cebolla tierna, queso feta, tomate, aceitunas kalamata y orégano
(L) V



Ensalada caprese con variedad de lechugas
mozzarella, tomate y aceite de albahaca
(L) V



Ensalada de queso brie con variedad de lechugas
tomate, champiñones, pan tostado y vinagreta de vinagre de Módena
(G,L,F) V



Ensalada de queso de cabra con variedad de lechugas
frutos rojos y vinagreta de frambuesa
(L) V



Ensalada de rúcula con pera y pamesano
nueces y aceite de nueces
(L,F) V



Ensalada de pollo con variedad de lechugas
tomate, piñones, champiñones y vinagreta de mostaza Dijon
(F)



Ensalada César con lechuga romana
cogollos, pechuga de pollo al grill, crutons, parmesano y salsa César
(G,L,F)



Ensalada niçoise con variedad de lechugas
ventresca de atún, patata, huevo duro, tomate, cebolla tierna, judía verde y aceitunas
(H)



Ensalada de salmón ahumado con variedad de lechugas
queso feta, tomate y aceite de eneldo
(L)



Ensalada de bacon con canónigos
tomate y pan tostado
(G)



Ensalada de hortalizas con variedad de lechugas
cebolla tierna, tomate, zanahoria, champiñones, rábanos y aceituna
V/VN



Ensalada de langostinos y mango
con aceite de mango
(L)

PASTAS Y ENSALADILLAS

ELABORADAS ARTESANALMENTE DE PRINCIPIO A FIN



Pasta al pesto
Caserecce al pesto con bocconcini y tomatitos
(G,L) V



Pasta al gorgonzola con salmón ahumado
Rigatoni al gorgonzola con salmón ahumado
(G,L)



Ensaladilla rusa
(G,H,F)



Ensaladilla alemana
con patata y frankfurt
(G,H,F)



Ensaladilla de quinoa con verduras
lechuga, tomate y queso Comté
(L) V



Ensaladilla de trigo tierno
espárragos, champiñones con tomatitos y canónigos
(G) V/VN



Ensaladilla de lentejas con verduritas
cebolla tierna, pepino, tomate, pimiento y lechuga
V/VN



Ensaladilla de habitas con jamón
cebolla tierna, pepino, tomate, pimiento y lechuga

CREMAS

RECIÉN HECHAS CON TEXTURA Y TODO SU SABOR

NUESTRAS CREMAS Y SOPAS DE ADAPTAN SEGUN TEMPORADA
¡PREGUNTA LA DISPONIBILIDAD!



Crema de espárragos
Verdes
V/VN



Crema de alcachofas
V/VN



Crema de calabaza
V/VN



Crema de ceps
V/VN



Sopa de tomate con albahaca fresca en vasito
V/VN



Gazpacho en vasito con picatostes
(G) V/VN

MINI FLAUTAS

CON PANES ARTESANOS DE MASA MADRE DE DISTINTOS SABORES:
PIPAS DE CALABAZA / MAÍZ CON KELLOGG’S / CEREALES INTEGRALES / CENTENO



Tortilla francesa
con huevos de Calaf.
Pan de maíz con Kellogg’s
(G,H,F) V



Queso manchego
D.O. Casa del Bosque
Pan de maíz con Kellogg’s
(G,L,F) V



César con pollo
con lechuga, parmesano
y salsa césar.
Pan de maíz con Kellogg’s
(G,L,F)



Salmón ahumado
y queso fresco
Pan de cereales
(G,L,F)



Jamón ibérico
D.O. Guijuelo
Pan de pipas de calabaza
(G,F)



Bacon con
queso Comté
Pan de chapata
(G,L)

MINI BOCADILLOS

CON PANES ARTESANOS DE MASA MADRE DE DISTINTOS SABORES:
PIPAS DE CALABAZA / MAÍZ CON KELLOGG’S / CEREALES INTEGRALES / CENTENO



Lomo ibérico
D.O. Guijuelo
Pan de pipas de calabaza
(G,F)



Longaniza ibérica
D.O. Guijuelo
Pan de pipas de calabaza
(G,F)



Chorizo ibérico
D.O. Guijuelo
Pan de chapata
(G,F)



Butifarra blanca
Can Pistragues
Pan de chapata
(G,F)



Queso brie
con tomate fresco
Pan de cereales
(G,L,F) V



Mozzarella con
tomate y jamón
Pan de chapata
(G,L,F)



Tortilla de patata
con huevos de Calaf.
Pan de chapata
(G,H,F) V



Vegetal de atún
con tomate, ensalada
y aceite de oliva.
Pan de chapata
(G,F)



Vegetal de pepino
con tomate, lechuga
y queso fresco.
Pan de cereales
(G,L,F) V
sin queso fresco V/VN



Vegetal de aguacate
con tomate, lechuga
y queso fresco.
Pan de cereales
(G,L,F) V
sin queso fresco V/VN



Verduras
asadas al horno
tomate, berenjena, calabacín,
champiñón y queso fresco.
Pan de cereales
(G,L,F) V
sin queso fresco V/VN

Siempre estamos
especialmente atentos
a las necesidades
alimentarias
especiales.

Una muestra de
cuidado a vuestros
invitados.

BURGERS Y ROLLS BRIOCHE

ELABORADOS CON PAN DE BRIOIX
DE TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA



Ternera
Burger mini 100% ternera
con cebolla confitada,
tomate, queso, mostaza
y lechuga
(G,L)



Heura
Burger mini de heura
con queso fresco,
tomate y lechuga
(G,L) V/VN



Frankfurt roll
con cebolla tierna
salteada, lechuga
y mostaza aromática
(G,L)



Roastbeef roll
de filete de ternera
con ensalada, tomate
y mostaza de Dijón
(G,L)



Gambas roll
con ensalada
y salsa tártara
(G,L)

BROCHETAS

COMBINADAS CON VERDURAS O HORTALIZAS.
UN COMPLEMENTO PERFECTO PARA CADA COMIDA



Tomate, mozzarella
y albahaca
con tomatitos y bocconcinis
(L)



Corazones de
alcachofa con jamón
D.O. Guijuelo



Corazones de
alcachofa con
tomatitos baby



Pechuga de pollo
salteada
con salsa teriyaki y sésamo
(G)



Butifarra al grill
con verduras



Verduras asadas
al horno
con berenjena, calabacín,
espárrago verde, champiñón
y tomate
(G,H,F)



Langostinos
salteados con
albahaca y verduras
con aceite de albahaca

CROQUETAS

ARTESANAS Y RECIÉN FRITAS CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN



Jamón
D.O. Guijuelo
(G,L,H)



Pollo asado
(G,L,H)



Ceps
(G)



Queso gorgonzola
con nueces
(G,L,H,F)



Rape y gambas
(G,L,H)



Verduras
(G)



Setas y calabaza sin
gluten y sin lactosa



Buñuelo de bacalao
(G,L,H)

MONTADITOS

PEQUEÑOS BOCADOS CON PRODUCTOS GOURMET



Jamón ibérico
D.O. Guijuelo
En tostada de pan
de pipas de calabaza
(G,F)



Queso brie con
membrillo artesano
En tostada de pan
de cereales
(G,L,F)



Vegetal
con langostino
lechuga, tomate y pepinillo.
En tostada de pan
de cereales
(G,F)



Sardinitas con
tomate confitado
En tostada de pan
de cereales
(G,F)



Tortilla de patata
y cebolla confitada
En tostada de pan
de maíz con Kellogg's
(G,F)



Salmón ahumado con
queso fresco y eneldo
En tostada de pan
de cereales
(G,L,F)



Verduras asadas
En tostada de pan
de cereales
(G,L,F)



Anchoas
En tostada de pan
de cereales
(G,L,F)

CRUJIENTES

UN BOCADO DE SABOR INTENSO



Verduritas asadas
con aceite de trufa
(G)



Queso de cabra
con confitura de frutos
rojos y fresón o membrillo
(G,L)



Butifarra negra
artesana de Can Pistragues
con menta fresca
(G)



Langostino crujiente
con pasta kadaifi
(G)

Comidas para Compartir

Frescas ensaladas, cremas naturales, deliciosas burgers, montaditos variados o brochetas de sabor exquisito. Nuestra selección es perfecta para una comida completa o como complemento, con opciones que se adaptan a todos los gustos y preferencias.



Piezas de Comidas para Compartir

Descubre nuestra variedad de piezas para compartir, perfectas para complacer todos los paladares.

BANDEJAS

VISTOSIDAD Y BUEN GUSTO PARA TU BUFFET CON SABROSOS PRODUCTOS GOURMET



Jamón
D.O. Guijuelo
300g



Selección de ibéricos
longaniza, lomo ibérico,
chorizo, butifarra blanca
y fuet



Surtido de quesos
con frutos secos,
fruta y tostadas
(G,L,F)



Crudités
hortalizas variadas
con salsa de gorgonzola
y parmesano
(L)



Caja de pan tostado
(G)



Caja de pan de coca
tostado con tomate
y aceite de oliva
(G)

TORTILLAS

RECIÉN ELABORADAS PARA QUE DISFRUTES DE TODO SU SABOR



Patata y
cebolla confitada
con huevos de Calaf
(H)



Berenjena
con huevos de Calaf
(H)



Alcachofa
con huevos de Calaf
(H)



Calabacín
con huevos de Calaf
(H)

TRIÁNGULOS

UNA PIEZA INFORMAL IDEAL PARA REUNIONES DE EQUIPO
CON GRAN VARIEDAD DE SABORES IDEALES PARA DEGUSTAR Y COMBINAR

REQUERIMOS SOLICITAR UN
MÍNIMO DE 8 TRIÁNGULOS DE
CADA SABOR



Jamón ibérico
D.O. Guijuelo
Pan de pipas de calabaza
(G,F)



Caprese
Tomate, mozzarella y jamón
D.O. Guijuelo con albahaca.
Pan de chapata
(G,L,F)



Queso brie
con tomate fresco.
Pan de cereales
(G,L,F)



Vegetal César
con pollo
con ensalada, parmesano
y salsa César.
Pan de maíz y Kellogg's
(G,L,F)



Vegetal con aguacate
tomate, lechuga
y queso fresco.
Pan de chapata
(G,F)



Vegetal de tortilla
de butifarra negra
con huevos de Calaf,
tomate y lechuga.
Pan de maíz y Kellogg's
(G,H,F)



Vegetal con
tortilla francesa
con huevos de Calaf,
tomate y lechuga.
Pan de maíz y Kellogg's
(G,H,F)



Vegetal con salmón
ahumado y pepino
lechuga y queso fresco.
Pan de cereales
(G,L,F)



Vegetal de atún
con tomate, ensalada
y aceite de oliva.
Pan de chapata
(G,F)



Verduras asadas a la
plancha y ensalada
calabacín, berenjena,
tomate confitado, champiñón
y queso fresco.
Pan de cereales
(G,L,F)

Postres

Disfruta de deliciosos postres con fruta fresca, cremoso yogur y cakes artesanos, perfectos para un final dulce y saludable.

FRUTA Y YOGUR

FRESCO Y SALUDABLE

COMPLEMENTA
PERFECTAMENTE CON
VIRUTAS DE CHOCOLATE
Y ALMENDRAS



Brocheta
de fruta fresca
de 5 piezas variadas
V/VN



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

CAKES

PASTELERÍA ARTESANA PARA UN FINAL PERFECTO EN CADA COMIDA



16 ud Caja mini
con mini cheesecake,
mini carrot cake, mini
lemon pie, mini chocolate
(G,L,H) V



24 ud Caja pequeña
con mini cheesecake,
mini carrot cake, mini
lemon pie, mini chocolate
(G,L,H) V



36 ud Caja mediana
con mini cheesecake,
mini carrot cake, mini
lemon pie, mini chocolate
(G,L,H) V



48 ud Caja grande
con mini cheesecake,
mini carrot cake, mini
lemon pie, mini chocolate
(G,L,H) V



Packs de Comidas para Compartir

PARA UNA COMIDA RECOMENDAMOS
ENTRE 6 Y 9 PIEZAS POR PERSONA

BASIC MEAL

PACK	CONTIENE
	1 Ensalada del día 1 Croqueta de queso gorgonzola con nueces (G,L,H,F)  1 Mozzarella con tomate y jamón. Pan de chapata (G,L,F) 1 Flauta de tortilla francesa con huevos de Calaf. Pan de maíz con Kellogg's (G,H,F)  1 Frankfurt roll con cebolla tierna salteada, lechuga y mostaza aromática (G,L) 1 Brocheta de fruta fresca de 5 piezas variadas   6 Piezas por persona (IVA incluido) 5 Piezas por persona • sin ensalada (IVA incluido)
	COMPLETA TU PACK AÑADIENDO: 1 Viruta de chocolate negro y almendras (G,L,H,F)  1 Vasito de yogur artesano natural con miel de romero y frutos rojos (G,L,F)  1 Caja mini cakes (G,L,H) 

CLASSIC MEAL

PACK	CONTIENE
	1 Ensalada del día 1 Croqueta de pollo (G,L,H) 1 Buñuelo de bacalao (G,L,H) 1 Brocheta de corazones de alcachofa con jamón D.O. Guijuelo 1 Flauta César con pollo, lechuga, parmesano y salsa César. Pan de maíz con Kellogg's (G,L,F) 1 Flauta de salmón ahumado y queso fresco. Pan de cereales (G,L,F) 1 Burger mini 100% ternera con cebolla confitada, tomate, queso, mostaza y lechuga (G,L) 1 Brocheta de fruta fresca de 5 piezas variadas   8 Piezas por persona (IVA incluido) 7 Piezas por persona • sin ensalada (IVA incluido)
	COMPLETA TU PACK AÑADIENDO: 1 Viruta de chocolate negro y almendras (G,L,H,F)  1 Vasito de yogur artesano natural con miel de romero y frutos rojos (G,L,F)  1 Caja mini cakes (G,L,H) 

GOURMET MEAL

PACK	CONTIENE
	1 Ensalada del día 1 Croqueta de rape y gambas (G,L,H) 1 Crujiente de butifarra negra artesana de Can Pistragues con menta fresca (G) 1 Montadito de jamón ibérico D.O. Guijuelo. En tostada de pan de pipas de calabaza (G,F) 1 Montadito de salmón ahumado con queso fresco y eneldo. En tostada de pan de cereales (G,L,F) 1 Montadito de queso brie con membrillo artesano. En tostada de pan de cereales (G,L,F)  1 Montadito vegetal con langostino, lechuga, tomate y pepinillo. En tostada de pan de cereales (G,L,F) 1 Brocheta de fruta fresca de 5 piezas variadas   1 Viruta de chocolate negro y almendras (G,L,H,F)  9 Piezas por persona (IVA incluido) 8 Piezas por persona • sin ensalada (IVA incluido)
	COMPLETA TU PACK AÑADIENDO: 1 Vasito de yogur artesano natural con miel de romero y frutos rojos (G,L,F)  1 Caja mini cakes (G,L,H) 

GREEN MEAL

PACK	CONTIENE
	1 Ensalada del día 1 Croqueta de ceps (G)   1 Crujiente de verduritas asadas con aceite de trufa (G)   1 Brocheta de corazones de alcachofa con tomatitos baby   1 Chapata vegetal de aguacate con tomate, lechuga y queso fresco. Pan de cereales (G,L,F)  1 Chapata de verduras asadas al horno con tomate, berenjena, calabacín, champiñón y queso fresco. Pan de cereales (G,L,F)  1 Vasito de yogur artesano natural con miel de romero y frutos rojos (G,L,F)  7 Piezas por persona (IVA incluido) 6 Piezas por persona • sin ensalada (IVA incluido)
	COMPLETA TU PACK AÑADIENDO: 1 Brocheta de fruta fresca de 5 piezas variadas  

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 recibida 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