



Catering El Cántaro, S.L.
Avenida Villa Rosa, Polígono
Villa Rosa, 35.
29004 Málaga
www.cateringelcantaro.com
info@cateringelcantaro.com
(+34) 951 102 748

Nuestra Metodología es original y pionera en Málaga, se cocina y se transporta diariamente, utilizando el abatimiento de temperatura de la comida como máxima de seguridad e higiene.



Vista COCINA CENTRAL.

Este método consiste en enfriar la comida de una manera rápida, pasando de una temperatura de 70 a 4 °C y el posterior transporte en frío en camiones refrigerados. Una vez en los centros, la comida se conserva en neveras y se regenera en hornos, lo que permite darle al comensal un menú con garantía de seguridad con una textura y sabor de calidad.



Barquetas monoporción.

La cocina se encuentra certificada en las normas de calidad ISO 9001:2015, ISO

14001:2015 y ISO 22000, norma específica de seguridad alimentaria.

Nuestros menús

Elaborados por un equipo de profesionales con una técnico de Nutrición y Dietética y siguiendo los criterios del Servicio Andaluz de Salud, Están compuestos por primer plato, segundo plato, acompañamiento, postre y pan.

Se trata de cocina tradicional, adaptándonos a los gustos y satisfacción del cliente final.



Sopa de garbanzos con verduras y pollo (Puchero)



Crema de verduras con picatostes.



Magro con tomate y patatas fritas.



Hamburguesa de ternera con patatas cocidas.



Rosada al horno con judías verdes.



Ensalada con lechuga, pepino, maíz y tomate.

Nuestros productos

Trabajamos con los mejores proveedores, muchos de ellos locales, especialmente con aquellos vinculados a la agricultura ecológica, lo que favorece frescura y calidad en los productos, así como un desarrollo sostenible. Entre ellos destacan las frutas y hortalizas.



Algunos de los sellos ecológicos de nuestros proveedores.

Otros servicios

Tenemos amplia experiencia organizando eventos para empresas y particulares. Hacemos servicios de coffee-breaks y aperitivos.



Presentación para aperitivo: Boles de ensalada con queso de cabra.



Presentación para aperitivo: Boles de ensaladilla rusa y vasitos de salmorejo.



Bollería en un servicio de coffee-break.



Nuestra flota

Todos nuestros vehículos son propios, lo que nos permite disponer de mayor agilidad, adaptándonos en todo momento a las necesidades de nuestros clientes.



Our procedures are original and innovative in Málaga, we daily cater for and deliver our menus by using the most strict parameters of hygiene and security.

Our company has achieved this quality rules ISO 9001:2015, ISO 14001:2015 and ISO 22000, in food safety.

Our menus

Our team accounts with an expert in Nutritionist, to provide the best options for our customers and users.

Our products

We work with the best suppliers, most of them are local, especially those related to organic agriculture, what increases the freshness and

quality and besides, a sustainable development.



Other services that we provide

We organize several events, both for companies and private clients. We own our fleet of vehicles, what generates flexibility by adapting us to our customers