



Air Cheff's surge del compromiso de Oscar del Castillo y Andy Cheung li por ofrecer un servicio de restauración de alto nivel en el ámbito de los vuelos privados, después de seis años al más alto rendimiento, nos hemos afianzado en el sector siendo proveedores oficiales de algunas de las más prestigiosas empresas de aviación privadas.

No obstante nuestras ramificaciones se extienden a cualquiera de los eventos dedicados al catering que puedan ofrecerse, la dedicación es exclusiva como cada uno de los trabajos que realizamos (Bodas, eventos, presentaciones, cocktails).

Confié en nosotros y disfrute de su momento dejando las preocupaciones y obligaciones para nosotros.

Air Cheff's comes after Oscar del Castillo and Andy Cheung li decided to offer a high standard meals services in the private jets flights, after six years making the most of it, we have ensured our company in the business by being providers for some of the most known companies in private aviation.

Therefore our business covers every single event dedicated they could offer in catering. We have exclusive dedication to every single works we make (weddings, events, meetings, cocktails)

Trust in our company and enjoy your time leaving the worries and obligations aside for us.





Sandwiches

Sandwiches

Sandwiches

Sandwich estilo cocktail de pan fresco blanco o integral, con ingredientes de primera calidad. Presentado en bandejas pequeñas o grandes y siempre surtidos a su elección o la de nuestro chef

Bandeja grande de sándwich
Bandeja pequeña de sandwich
Selección de sandwich para un pasajero
Sandwich de roast beef *
Sandwich de roquefort *
Sandwich integral de pollo *
Sandwich integral de salmón *
Sandwich vegetal *

Sandwich finger

Deliciosos sandwich estilo finger realizados en pan blanco o integral y envueltos en papel de fibra, garantizando su frescura y conservación

Fingers de aguacate con anchoas del Cantábrico
Fingers de ensalada vegetal
Fingers de paté de jabugo
Fingers de roast beef con salsa de mostaza
Fingers de salmón con crema de queso
Fingers por persona (5 unidades)

Sandwiches

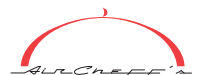
White and whole-grain fresh bread cocktail style sandwich, made with high quality ingredients. Presented in small or big tray size format whose content can be made at your selection or at our chef criteria.

Big tray of sandwiches
Small tray of sandwiches
Sandwich selection pax.
Roast beef sandwich *
Rochefort sandwich *
Chicken whole-grain sandwich *
Salmon whole-grain sandwich *
Vegetable sandwich *

Finger sandwich

Delicious sandwich finger style made with white or whole-grain bread and packed in fiber paper to keep its freshness and conservation

Avocado with Cantabrian anchovies fingers
Vegetable salad fingers
Jabugo foie fingers
Roast beef with mustard sauce fingers
Salmon with cheese cream fingers
Finger tray per person (5 units)







Sandwiches

Sandwiches

Open sandwich

Sandwich fríos elaborados sobre pan fresco, dejando a la vista la riqueza y colorido de sus componentes

Open sandwich de anchoas del Cantábrico
Open sandwich de bonito del norte con pimientos de piquillo
Open sandwich de brandada de bacalao
Open sandwich de cangrejo
Open sandwich de ensalada de gambas
Open sandwich de ibéricos
Open sandwich de mousse de roquefort
Open sandwich de pollo
Open sandwich de queso de cabra y naranja amarga
Open sandwich de salmón ahumado y crema de queso
Surtido Open sandwich por persona (4 unidades)

Sandwich club

Nuestro sandwich más grande de tres panes ligeramente tostados y rellenos

Sandwich club de Air Cheff's
Sandwich club de pollo al grill
Sandwich club de roast beef
Sandwich club de salmón ahumado

Open sandwich

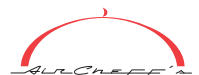
Cold sandwiches made with fresh bread and kept open-faced to show their colourful and tasty ingredients

Cantabrian anchovies open sandwich
Albacore and Piquillo peppers open sandwich
Brandade cod open sandwich
Crab open sandwich
Shrimp salad open sandwich
Iberian cold meat open sandwich
Rocheffort mousse open sandwich
Chicken open sandwich
Goat cheese and bitter orange open sandwich
Smoked salmon and cheese cream open sandwich
Open sandwich variety pax. (4 units)

Club sandwich

Our biggest sandwich, a double-decked sandwich softly toasted without fat nor butter and filled with our delicious grilled meats or our selected smoked

Air Cheff's club sandwich
Grilled sandwich club sandwich
Roast beef club sandwich
Smoked salmon club sandwich







Canapés

Canape

Canapés

Deliciosos canapés fríos y calientes elaborados sobre nuestras deliciosas tartaletas de pasta y nuestros vol au vant de hojaldre

Canapé de bonito del norte
Canapé de brandada de bacalao con sésamo
Canapé de espárragos verdes al dente
Canapé de foie a la naranja amarga
Canapé de queso de cabra y confitura de higos
Canapé de salmón ahumado
Canapé de ternera con salsa cumberland
Hojaldre de anchoas del cantábrico y pimientos de piquillo
Tartaleta de huevos de mújol y salmón
Tartaleta de langostinos
Vol au vant de mousse de roquefort
Vol au vant de mousse de sobrasada ibérica
Surtido de canapés por persona (5 unidades)
Bandeja pequeña de canapés variados
Bandeja grande de canapés variados

Canapés selección

Deliciosos canapés fríos elaborados arte sanalmente y sobre unos atractivos envases que los hacen aun más apetitosos

Brandada de bacalao gratén
Ensalada oriental
Lomo de bonito sobre pimiento de pico
Mejillón de la ría en escabeche
Platillo de langostino
Pulpo a la gallega
Rosa de salmón sobre mostaza verde
Rulo de cabra con higos y salsa de frambuesas
Taco de foie sobre confitura de naranja amarga
Canapés por persona (5 unidades)

Canapé

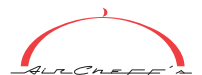
Delicious cold or hot canapés made over our amazing pastry tarts and vol au vants

Albacore canapé
Brandade cod with sesame canapé
Al dente asparagus canapé
Foie with bitter orange canapé
Goat cheese and figs jam canapé
Smoked salmon canapé
Veal with Cumberland sauce canapé
Puff pastry with Cantabrian anchovies and Piquillo peppers
Mullet and salmon spawn tart
King prawn tart
Rocheft mousse vol au vant
Iberian soft spicy sausage vol au vant
Canapé variety per person (5 units)
Small tray of canapé variety
Big tray of canapé variety

Selected canapé

Delicious cold canapés handmade over attractive packaging that makes them even more irresistible

Brandade cold gratiné
Oriental salad
Tuna slice over Piquillo peppers
River mussel in pickling brine
King prawns
Galician style octopus
Salmon rose over green mustard
Goat cheese roll with figs and raspberry jam
Foie taco over bitter orange jam
Canapés per person (5 units)







Bocadillos

Baguettes and chapatas

Baguettes

Bocadillos de pan recién horneado y relleno de nuestros más deliciosos rellenos

Baguette de atún a la americana
Baguette de atún con pimientos de piquillo
Baguette de embutido ibérico
Baguette de ensalada de pollo
Baguette de jamón de jabugo
Baguette de jamón de jabugo con tomate
Baguette de jamón de jabugo y queso manchego
Baguette de salmón ahumado
Baguette de jamón york y queso
Baguette de roast beef
Baguette de tortilla española
Baguette de solomillo

Pulguitas y chapatas

Apetitosos bocados de pan francés o artesano rellenos de nuestros más exquisitos productos

Atún
Ensalada de pollo
Ensaladas varias
Jamón de jabugo
Jamón de jabugo con tomate
Lomo ibérico
Medallones de solomillo encebollado
Queso manchego
Salmón ahumado
Tortilla española

Baguettes

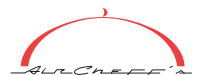
Just made baguette subs stuffed with our most delicious ingredients

American style tuna sub
Tuna and Piquillo peppers sub
Iberian cold meat selection sub
Chicken salad sub
Jabugo ham sub
Jabugo ham and tomato sub
Jabugo ham and Spanish cheese sub
Smoked salmon sub
Ham and cheese sub
Roast beef sub
Potato omelette sub
Sirloin steak sub

Chapatas and little sandwiches

French or handmade bread filled with our high quality products

Tuna
Chicken salad
Salad variety
Jabugo ham
Jabugo ham with tomato
Iberian loin
Sirloin steak with onions
Manchego cheese
Smoked salmon
Potato omelette







Tostas y quesos

Toasts and cheese

Tostas

Siguiendo el estilo más tradicional de los pintxos de más alto nivel del País Vasco

Tosta de brandada de bacalao gratinada
Tosta de jamón de jabugo con tomàquet al aceite de oliva
Tosta de láminas de bacalao con naranja
Tosta de mejillones al vapor con sésamo
Tosta de queso de cabra al gratén con cebolla confitada
Tosta de solomillo de cebón con cebolla confitada

Medias noches y croissants rellenos

Ligeras medias noches de pan con los más espectaculares rellenos

Medias noches (unidad)
Petit pain o inglesito relleno
Croissant relleno grande
Mini croissant relleno

Quesos

Selección gourmet de quesos nacionales e internacionales cortados en porciones y acompañados de una variedad de frutos secos

Parmesano rallado o en lascas
Porción de queso fresco
Tarrina de queso crema
Bandeja de queso manchego grande
Bandeja de queso manchego pequeña
Bandeja de selección de quesos gourmet grande
Bandeja de selección de quesos gourmet pequeña

Toasts

Keeping the most traditional style of top Biscayne's pintxos

Brandade cod gratiné toast
Jabugo ham with tomato and olive oil toast
Cod slices with orange toast
Mussel cooked with vapour with sesame toast
Goat cheese gratiné with candied onion toast
Pork steak with candied onion coast

Filled pastries and croissants

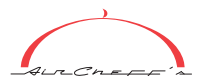
Filled with the most spectacular products

Pastry (unit)
Petit pain
Big filled croissant
Small filled croissant

Cheese

Spanish and European cheese gourmet selection, sliced

Parmigiano cheese
Fresh cheese portion
Cheese cream pot
Big tray of Manchego cheese
Small tray of Manchego cheese
Big tray of gourmet cheese selection
Small tray of gourmet cheese selection







Aperitivos

Appetizers

Aperitivos fríos

Nuestras raciones y aperitivos se pueden degustar en distintas ocasiones, ya sea como comida ligera e informal o como entrada a su comida principal

Bandeja de jamón y lomo ibérico grande
Bandeja de embutido grande
Bandeja de embutido pequeña
Selección de patés y terrinas pax.
Bandeja de jamón y lomo ibérico pequeña
Bandeja de jamón de jabugo grande 200gr.
Bandeja de jamón de jabugo pequeña 100gr.
Bandeja de jamón de york queso fresco y membrillo pax.
Bandeja de salmón ahumado grande
Bandeja de salmón ahumado pequeña
Bandeja de surtido de ibéricos grande
Bandeja de surtido de ibéricos pequeña
Porción de empanada de atún
Brocheta de melón con jamón ibérico
Brocheta caprese (2 unidades)
Brocheta de langostinos y piña

Aperitivos calientes

Sepia a la parrilla
Bola de espinaca y queso de cabra
Croquetas de jamón
Croquetas de boletus
Langostinos al ajillo
Mini empanadillas de atún
Selección de aperitivos japoneses en salsa de soja
Mini rollitos japoneses
Samosas al curry
Tortilla española
Callos a la madrileña

Cold appetizers

Our appetizers can be enjoyed at several occasions, as a soft lunch or even as a starter

Big tray of Iberian ham and loin
Small tray of Iberian ham and loin
Big tray of cold meat
Small tray of cold meat
Foie selection pax.
Big tray of Jabugo ham 200gr.
Small tray of Jabugo ham 100gr.
Tray of ham, fresh cheese and quince jelly pax.
Big tray of smoked salmon
Small tray of smoked salmon
Big tray of Iberian cold meats
Small tray of Iberian cold meats
Tuna pie portion
Melon and Iberian ham brochette
Caprese brochette (2 units)
King prawns and pineapple brochette

Hot appetizers

Broiled cuttlefish
Spinaches and goat cheese balls
Ham croquettes
Boletus croquettes
King prawns fried with garlic
Mini tuna pasties
Japanese appetizers selection with soya sauce
Curry filled samosa patties
Potato omelette
Madrilenian style tripes (callos)







Pan Bread

Pan

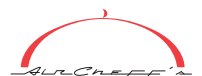
Pan horneado diariamente para hacer llegar a nuestros clientes el producto recién hecho, conservando su frescura y calidad

Baguette
Bolsa de picos
Cesta de pan alemán
Crackers
Mini chapata
Pan de cereales
Pan blanco
Pan de cebolla
Pan de doce cereales
Pan integral
Pan amb tomàquet (Catalan style)
Pan especial sin gluten
Surtido de panecillos individual (3 unidades)
Tostas para caviar
Botellita de aceite de oliva
Mantequillas individuales

Bread

Baked daily to get our customers a fresh made bread

Baguette
Bread sticks (1 pack)
German bread (1 pack)
Crackers
Mini chapata bread
Cereals bread
White bread
Onion bread
Twelve cereals bread
Whole-grain bread
Bread with tomato
Gluten free bread
Mini bread variety (3 units)
Toasts for caviar
Spanish olive oil bottle
Butter (1 pack)







Entrantes y sopas

Starters and soups

Entrantes

Ensalada caprese, griega o Nicosia
Ensalada de judías verdes con jabugo y gambas
Ensalada de jamón de pato y queso de cabra
Ensalada César
Ensalada mixta
Ensalada verde
Ensalada de pasta
Ensalada de perdiz escabechada
Ensalada de salmón y foie
Ensalada de bogavante nacional
Ensalada de langosta
Ensalada de lomos de trucha y escarola
Melón con jamón ibérico
Cogollos de Tudela con atún y pimientos de piquillo
Centro de foie con confituras y frutos

Sopas y cremas

Consomé
Crema de langosta
Crema de verduras
Gazpacho
Sopa de pescado
Sopa de pollo
Sopa de tomate
Sopa de verduras
Sopa minestrone
Vichissoyse

Starters

Caprese, Greek or Nicosia salad
Green beans with jabugo ham and shrimps salad
Duck ham and goat cheese salad
Caesar salad
Mixed salad
Green salad
Pasta salad
Pickling brine partridge salad
Salmon and foie salad
Clawed lobster salad
Spiny lobster salad
Trout loins and escarole lettuce salad
Iberian ham and melon
Tudela lettuces with tuna and piquillo peppers
Foie with jam and fruits

Soups & creams

Sopas y cremas
Consommé
Lobster cream
Vegetables cream
Cold tomato soup (gazpacho)
Fish soup
Chicken soup
Tomato
Vegetables soup
Minestrone soup
Vichissoyse





Legumbres y verdura

Legumes and vegetables

Legumbres y verduras

Alcachofas rellenas de foie
Parrillada de verduras
Espárragos blancos cojonudos con lomos de salmón ahumado
Espárragos o alcachofas salteados con jabugo
Fabada asturiana
Espárragos verdes empanados con salsa tártara
Lentejas estofadas
Menestra de verduras
Pisto manchego
Bandeja grande de crudites con salsas
Bandeja pequeña de crudites con salsas

Entrantes del mar

Caviar iraní
Crepes de marisco
Pimientos de piquillo rellenos de bacalao con salsa vizcaína
Salmón marinado al eneldo con patatas a la crema
Milhoja de setas y langostinos
Pastel de Cabracho con langostinos
Pulpo a la gallega

Legumes and vegetables

Foie stuffed artichokes
Grilled vegetables
White asparagus with smoked salmon loins
Asparaguss or artichokes fried with Jabugo Ham
Asturian bean stew
Green breaded asparagus with tartar sauce
Lentil stew
Vegetable stew
Manchego ratatouille
Big tray of crudites with sauces
Small tray of crudites with sauces

Seafood starters

Iranian caviar
Sea fruits crêpes
Piquillo peppers stuffed with cod and Biscayne sauce
Marinade salmon with dill and potato cream
Puff pastry with mushrooms and prawns
Scorpionfish pie with prawns
Galician style Octopus





Carnes, aves y pasta

Meat, birds and pasta

Carnes y aves

Albóndigas estofadas
Brocheta de pollo y verduras
Brocheta de solomillo con arroz
Centro de solomillo a la parrilla o con salsa
Codillo asado con salsa de ciruelas
Cochinillo
Confit de pato o magret en salsa de grosellas
Chuletillas de cordero lechal a la parrilla
Escalope de cordon bleu
Filete de ternera a la parrilla
Nuggets de pollo
Paletilla o pierna de cordero a la segoviana
Pechuga de pollo grillé
Pollo a la Strogonoff
Pollo al curry con arroz
Pollo asado entero
Solomillo Strogonoff
Suprema de pularda con trufas
Lomos de corzo con salsa de vino tinto
Carrilleras estofadas con puré de patata y zanahoria
Bandeja grande de carnes frías

Pasta italiana

Pasta cocida o con salsa
Salsa para pasta
Pizza pax.
Lasagna

Meat and birds

Stuffed meatballs
Chicken and vegetables brochette
Sirloin and rice brochette
Sirloin (grilled or with sauce)
Roast pork knuckle with plum sauce
Pork
Duck confit or magret with redcurrant sauce
Grilled lamb chop
Escalope au cordon bleu
Grilled veal steak
Chicken nuggets
Segovian style lamb shoulder or leg
Grilled chicken breast
Strogonoff chicken
Curry and rice chicken
Roasted chicken
Strogonoff sirloin steak
Poularde supreme with truffles
Roe deer loins with red wine sauce
Stuffed pork cheeks with mashed potatoes and carrots
Big tray of cold meats

Italian pasta

Boiled pasta or with sauce
Sauce for pasta
Pizza pax.
Lasagna





Pescados y mariscos

Fish and seafood

Pescados y mariscos

Cocochas de merluza a la romana con asadillo
Bocaditos de merluza rebozados
Lomos de rodaballo con milhojas de verduras
Brocheta de rape y langostinos
Gambas y langostinos cocidos (250 gr.)
Langosta cocida
Lenguado a la plancha o meuniere
Lomos de truchas a la bilbaína
Lomo de merluza a la romana o parrilla
Gambón jumbo plancha o cocido (unidad)
Lubina a la plancha
Marisco selección pax.
Rape a la plancha
Lomo de atún a la plancha con salsa verde
Suprema de salmón a la parrilla
Supremas de dorada sobre cama de setas a la espalda

Complementos y guarniciones

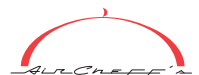
Aliños de ensalada individual
Arroces para guarnición (basmati, blanco)
Bolsa de lechugas
Tomate raff
Hierbas aromáticas de decoración
Lima entera o en rodajas
Limón entero o en rodajas
Patatas asadas
Patatas panaderas
Rabanitos en flor (8 unidades)
Rosa de tomate (unidad)
Set de cubiertos de plástico VIP
Tomate grillé
Tomatito cherry (bandeja)

Fish and seafood

Roman style hake nape
Battered hake appetizers
Turbot loins with vegetable filled puff pastries
Monkfish and prawns brochette
Boiled shrimps and prawns (250 gr.)
Boiled lobster
Lenguado a la plancha o meuniere
Bilbao style trout loins
Roman style or grilled hake loins
Boiled or grilled jumbo shrimp (1 unit)
Grilled sea bass
Seafood selection pax.
Grilled monkfish
Grilled tuna loins with green sauce
Grilled salmon supreme
Baked gilthead beam over mushrooms bed

Accompaniment and garnish

Individual salad dressing
Rice for garnish (basmati, white)
Lettuce pack
Raff tomato
Aromatic herbs dressing
Whole or sliced lime
Whole or sliced lemon
Grilled potatoes
Potatoes boulangère
Radish (8 units)
Tomato rose (1 unit)
Set de cubiertos de plástico VIP
Grillé tomato
Tray of cherry tomatoes







Asiática y vegetariana

Asian and vegetarian food

Cocina asiática

Arroz tres delicias
Fideos chinos con verdura
Fideos chinos con gambas
Pollo con setas y anacardos
Ternera con verduras
Verduras salteadas con setas chinas
Pollo al limón
Gambas salteadas con anacardos
Crujientes japoneses
Pescado en salsa de ostras
Rollito de primavera
Sushi pax.
Sashimi de pescado pax.

Platos vegetarianos

Patatas a la crema
Soja salteada
Revuelto de garbanzos
Crema de verduras
Crema de espárragos
Espárragos salteados con cebolla
Espárragos de Navarra al aceite de oliva
Trigo salteado con legumbre y verduras

Asian food

Fried rice with ham
Chinese noodles with vegetables
Chinese noodles with shrimps
Chicken with mushrooms and cashews
Veal with vegetables
Sauté vegetables with Chinese mushrooms
Lemon chicken
Sauté shrimps with cashews
Japanese crackers
Fish with oyster sauce
Spring rolls
Sushi pax.
Fish sashimi pax.

Vegetarian food

Potatoes with cream
Sauté soya
Scrambled chickpeas
Vegetables cream
Asparaguss cream
Sauté asparaguss with onion
Navarran asparaguss with olive oil
Sauté wheat with legumes and vegetables





Postres

Desserts

Postres

YOGURES Y CREMAS

Arroz con leche
Crema catalana casera
Flan casero
Yogurt de sabores
Yogurt gourmet con confitura

HELADOS

Helado individual Häagen Dazs o Fargi
Pinta de helado Häagen Dazs o Fargi

DELICATESSEN

Brownie
Crujiente de avellana con chocolate
Crujiente de frutos rojos con maracuyá
Cheesecake en confitura de arándanos
Pirámide de chocolate
Sable de peras y avellanas
Tarta de limón
Tarta ópera individual
Tiramisú

PASTAS PETIT FOURS Y GALLETAS

Bandeja de cookies pequeña
Bandeja de cookies grande
Bandeja pequeña de petit fours
Bandeja grande de petit fours
Petit four (unidad)
Surtido de petit four alta degustación (VIP)
Bandeja pequeña de petit fours (VIP)
Bandeja grande de petit fours (VIP)

Desserts

YOGHOURT AND CREAMS

Rice pudding
Catalonian cream
Pudding
Yoghourt (several flavours)
Gourmet yoghourt with jam

ICE CREAM

Häagen Dazs or Fargi ice cream pax.
Häagen Dazs o Fargi ice cream paint

DELICATESSEN

Brownie
Walnut and chocolate crunchy cone
Red fruits and passion fruit crunchy cone
Cheesecake with blackberry jam
Chocolate pyramid
Pears and walnuts
Lemon pie
Opera pie (1 portion)
Tiramissu

PETIT FOURS AND COOKIES

Little tray of cookies
Big tray of cookies
Little tray of petit fours
Big tray of petit fours
Petit four (1 unit)
Petit four high selection variety (VIP)
Small tray of petit fours (VIP)
Big tray of petit fours (VIP)





Postres

Desserts

PASTAS PETIT FOURS Y GALLETAS

Bandeja de cookies pequeña
Bandeja de cookies grande
Bandeja pequeña de petit fours
Bandeja grande de petit fours
Petit four (unidad)
Surtido de petit four alta degustación (VIP)
Bandeja pequeña de petit fours (VIP)
Bandeja grande de petit fours (VIP)

FRUTAS

Bandeja de fruta preparada grande
Bandeja de fruta preparada pequeña
Brocheta de frutas de temporada
Cesta de fruta presentación
Copa de arándanos
Copa de frutos (moras o frambuesas)
Fruta preparada individual
Pieza de fruta entera

PETIT FOURS AND COOKIES

Little tray of cookies
Big tray of cookies
Little tray of petit fours
Big tray of petit fours
Petit four (1 unit)
Petit four high selection variety (VIP)
Small tray of petit fours (VIP)
Big tray of petit fours (VIP)

FRUIT

Big tray of fruit
Small tray of fruit
Seasonal fruit brochette
Fruit basket
Blueberry mousse
Parfait (blackberry, mulberry or raspberry)
Sliced fruit pax.
Piece of fruit







Desayunos

Breakfast

Desayunos

Bacon (4 piezas)
Bollería (pieza grande)
Café normal o descafeinado
Caja de cereales para desayuno
Crema de leche para café (1/2 litro)
Cremero para café
Croissant (pieza grande)
Croissant o mini bollería (unidad)
Huevos revueltos
Huevos, salchichas y bacon (1 pax.)
Leche (1 litro)
Mermelada o miel en cristal individual
Salchichas frescas
Sobre de café capuccino
Surtido de mini bollería individual (5 piezas)
Té, manzanilla o poleo (paquete)
Tortilla de jamón y queso
Tortilla de queso
Tortilla francesa
Zumo de naranja natural (1 litro)
Zumo de naranja natural (1/2 litro)
Zumo de naranja natural (250ml.)
Zumo de pomelo u otros frutos
Tostada de mermelada y mantequilla pax.
Donut (unidad)
Muffin (unidad)
Churro o porra (unidad)
Chocolate de churrería
Agua caliente (1 litro)

Breakfast

Bacon (4 pieces)
Pastries (big piece)
Black or decaffeinated coffee
Cereal flakes box
Milk cream (1/2 litre)
Cremero para café
Croissant (big piece)
Croissant or mini pastries (1 unit)
Scrambled eggs
Eggs, sausage and bacon pax.
Milk (1 litre)
Jelly or honey (individual jar)
Fresh sausage
Capuccino
Mini pastry variety (5 pieces)
Tea, camomille tea or pennyroyal (1 pack)
Ham and cheese omelette
Cheese omelette
Omelette
Natural orange juice (1 litre)
Natural orange juice (1/2 litre)
Natural orange juice (250ml.)
Grapefruit juice or other juices (1 litre)
Jelly and butter toast pax.
Doughnut (1 unit)
Muffin (1 unit)
Fritter (1 unit)
Hot chocolate
Hot water (1 litre)

Bandejas VIP

VIP trays



Bandejas VIP

DESAYUNO VIP

Pan, mantequilla, mermelada, miel
Bandeja selección embutido y quesos
Bandeja de fruta preparada
Panecillos
Bollería variada
Set de cubiertos y complementos

DESAYUNO CALIENTE VIP

Pan, mantequilla, mermelada, miel
Tortilla, bacon y champiñones
Bandeja de fruta preparada
Panecillos
Bollería variada
Set de cubiertos y complementos

COMIDA O CENA FRÍA VIP

Primer plato gourmet a elección
Segundo plato gourmet a elección
Postre delicatessen
Panecillos
Dulces
Set de cubiertos y complementos

COMIDA O CENA CALIENTE VIP

Primer plato gourmet a elección
Segundo plato gourmet a elección
Postre delicatessen
Panecillos
Dulces
Set de cubiertos y complementos

VIP Trays

VIP BREAKFAST

Bread, butter, jam, honey
Selected cold meat and cheese tray
Sliced fruit tray
Buns
Pastries variety
Cutlery and complements set

VIP HOT BREAKFAST

Bread, butter, jam, honey
Omelette, bacon and mushrooms
Sliced fruit tray
Buns
Pastries variety
Cutlery and complements set

VIP COLD LUNCH OR DINNER

Gourmet first course at choice
Gourmet second course at choice
Delicatessen dessert
Buns
Chocolate
Cutlery and complements set

VIP HOT LUNCH OR DINNER

Gourmet first course at choice
Gourmet second course at choice
Delicatessen dessert
Buns
Chocolate
Cutlery and complements set



Bandejas tripulación

Crew trays

Box de tripulación

DESAYUNO CREW

Pan, mantequilla, fiambre, bollería y fruta

DESAYUNO CALIENTE CREW

Pan, mantequilla, mermelada, plato caliente, bollería y postre

COMIDA CREW

Pan, mantequilla, primer plato, segundo plato y postre

COMIDA CALIENTE CREW

Pan, mantequilla, primer plato, segundo plato caliente y postre

Bebidas

Bote de refresco

Bote de cerveza nacional

Bote de cerveza de importación

Botella de agua (33 cl.)

Botella de agua (1/2 litro)

Botella de agua (1,5 litros)

Botella de agua Evian (1/2 litro)

Botella de agua Evian (1 litro)

Botella de agua con gas (33 cl.)

Garrafa de agua (5 litros)

Hielo (bolsa de 5kg. aprox.)

Crew box

CREW BREAKFAST

Bread, butter, cold meat, pastries and fruit

CREW HOT BREAKFAST

Bread, butter, jam, hot course, pastries and dessert

CREW LUNCH

Bread, butter, first course, second course and dessert

CREW HOT LUNCH

Bread, butter, first course, hot second course and dessert

Drinks

Soda

Spanish beer

Imported beer

Bottle of water (33 cl.)

Bottle of water (1/2 litre)

Bottle of water (1,5 litres)

Bottle of Evian water (1/2 litre)

Bottle of Evian water (1 litre)

Bottle of sparkling water (33 cl.)

Caraffe of water (5 litres)

Ice cubes (5kg. aprox. bag)







Vinos y champagne

Wines and champagne

Vinos

VINOS BLANCOS *

Vino blanco Albariño

Chablis (Francia)

Marqués de Riscal blanco D.O. Rueda

Raimat Chardonnay (selección Air Cheff's)

VINOS TINTOS *

Eridano rioja crianza presentación de lujo

Eridano rioja reserva presentación de lujo

Señorío de Villarica crianza

Señorío de Villarica reserva

* Debido a la gran cantidad de vinos existentes podemos ofrecer cualquier clase de vino y añada a elección del cliente (siempre y cuando se disponga de tiempo para ello). No obstante, ofrecemos una selección de vinos españoles disponibles en cualquier momento.

Champagne

Moët & Chandon (benjamín)

Moët & Chandon (grande)

Dom Pérignon

Taittinger

Veuve Clicquot

Cava nacional (benjamín)

Cava nacional (grande)

Wine

WHITE WINE *

Albariño

Chablis (France)

Marqués de Riscal D.O. Rueda

Raimat Chardonnay (Air Cheff's selection)

RED WINE *

Eridano rioja aging deluxe

Eridano rioja vintage deluxe

Señorío de Villarica aging

Señorío de Villarica vintage

* Due to the big variety of wines in stock, we can offer any kind of wine and age of our customer's choice (only if there's enough time to get it). Nevertheless, we are offering a great selection of Spanish wines available at any time.

Champagne

Moët & Chandon (small bottle)

Moët & Chandon (big bottle)

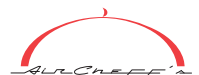
Dom Pérignon

Taittinger

Veuve Clicquot

Cava (small bottle)

Cava (big bottle)





c/ Primavera, 24
Parque Empresarial Las Monjas
28850 Torrejón de Ardoz (Madrid)
Telf: 91 648 78 02
www.aircheffs.com