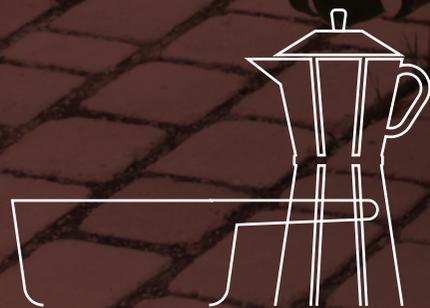

Malena

CATERING · EVENTOS



MÁS DE **20 AÑOS**
GENERANDO ILUSIÓN



BODAS Y EVENTOS SOCIALES



Quiénes Somos

Catering Malena es mucho más que un simple proveedor de servicios. Aportamos **soluciones, flexibilidad, innovación** y una **cuidada elaboración** de nuestros productos.

Malena
CATERING · EVENTOS

TODO EN UNO

Como empresa de **catering para eventos**, asumimos la responsabilidad de coordinar y supervisar los diferentes aspectos de una **gestión global**.

Ponemos a disposición del cliente **material técnico** y de apoyo, carpas y jaimas, **decoración** personalizada, **actuaciones musicales**, servicios de **animación** o de **cuidado infantil...** **todos los elementos** necesarios para el éxito del evento.



PRUEBA LA DIFERENCIA

Nuestros **20 años de experiencia** como catering son garantía de calidad.

Los **detalles en la preparación** de nuestros platos, un **personal profesional**, la **puesta en escena** única y los innovadores montajes de las mesas son nuestro compromiso y **nuestro valor diferencial**.





Nuestra Historia

Malena
CATERING · EVENTOS



EL ORIGEN

La historia de **Catering Malena** empezó a escribirse en **Oviedo** en **1994** de la mano de la empresaria **Kike Gómez Haces**, con la apertura de **Dulcería Malena**,



reconvertida en 2012 en el **Gastrobar Nuevo Ayala** para diversificar nuestra oferta.

Pero, volvamos atrás... Pronto **entendimos la necesidad** de servir los productos donde (y cuando) el cliente los demandase.

Así, en **1998**, nació la marca **Catering Malena**.

Debido al **incremento de la demanda**, nos trasladamos al polígono industrial de Asipo, donde en la actualidad se encuentran nuestras **cocinas centrales**, con una superficie de **600 metros cuadrados**.

LA EXPERIENCIA

La gestión del servicio de restauración y catering del **Auditorio Príncipe Felipe** de Asturias, nuestra homologación como catering oficial del **Palacio de Exposiciones y Congresos Ciudad de Oviedo** y la adjudicación del contrato para ofrecer el catering de bienvenida en los **congresos del Ayuntamiento de Oviedo**, nos han permitido adquirir una gran experiencia en el sector de las reuniones profesionales.





LA EVOLUCIÓN

Tras **más de 15 años** ofreciendo servicios de catering tradicional, e impulsados por la demanda creciente de nuestros servicios en Madrid, nos decidimos a dar un paso más, reforzando el **compromiso de la marca con el Medio Ambiente**.

Para ello, en 2014 creamos **Catering Tierra Norte**.

Se trata una **nueva forma de cocinar, organizar eventos y concebir el catering** donde priman la **sostenibilidad medioambiental** y la **conciencia social**, bajo el sello de calidad de la **Denominación de Origen Asturias**.



En 2016, también implantamos en Catering Malena el decálogo **Gijón Turismo Responsable**, un proyecto impulsado por **Gijón Calidad Turística** y el **Club de Empresas de Turismo de Negocios** cuyo objetivo es consolidar la ciudad de **Gijón como destino sostenible**.



Éste mismo año nos hacemos cargo del servicio de cocina y restauración “Palacio Marqués de Casa Estrada”.

Conjunto histórico único, formado por el palacio y la capilla (S. XVII) y situado en un entorno natural privilegiado.

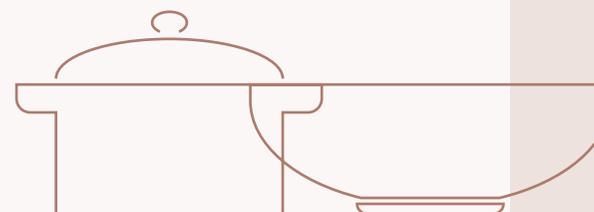


Desde 2019, **Catering Malena** es la **única empresa del sector** en Asturias certificada con el distintivo internacional **Compromiso Biosphere** por impulsar las **buenas prácticas** en el marco de los 17 objetivos de **Desarrollo Sostenible** de Naciones Unidas, integrados en la Agenda 2030.



BIOSPHERE
committed entity

Este sello valora el trabajo de nuestra empresa en favor de la **lucha contra el cambio climático**, la aplicación de medidas de **responsabilidad social**, el fomento de la **cultura y las tradiciones**, así como el **cuidado del entorno** y el medio ambiente.





Equipo
e Instalaciones

Malena
CATERING · EVENTOS



Catering Malena cuenta con un **equipo de profesionales experimentado e innovador** con clara vocación de servicio.

Nuestra oficina técnica, en **contacto permanente** con el cliente, coordina todos los aspectos de la **gestión global del evento** para garantizar un **servicio de calidad**.

Disponemos de unas instalaciones de **600 metros cuadrados** dotadas con el equipamiento necesario para la **elaboración diaria** de nuestros servicios.

Con registro sanitario **Nº 26.12607/O**, nuestro personal está en posesión del certificado de manipulador de alimentos.



FOTO DEL EQUIPO EN LA ENTREGA DEL PREMIO "PUEBLO EJEMPLAR" CONCEDIDO A PORRÚA EN EL AÑO 2005.





Natalia Fernández Fernández, se casó el 06/10/2018

★★★★★ 5.0 [Ver más](#)

Excelente todo

Trato genial desde el primer momento por parte de todo el equipo; y la comida excelente, riquísimo todo.

Enviado el 04/12/2018



Luis Sánchez Núñez, se casó el 22/09/2018

★★★★★ 5.0 [Ver más](#)

Inmejorable

Sencillamente inmejorable e impresionante. Atención exquisita desde el primer día. El día de la boda tanto los aperitivos como el menú increíbles, riquísimo todo, toda la gente nos felicitó por la comida. Altamente recomendable.

Enviado el 23/09/2018



Flavia, se casó el 22/09/2018

★★★★★ 5.0 [Ver más](#)

Catering con calidad, profesionalidad y personalizado

Basándome en mi experiencia, confiar en Catering Malena es todo un acierto, ahorran problemas a los novios, solucionan todo tipo de adversidades que puedan surgir al organizar una boda satisfactoriamente, alta calidad de la comida y en el servicio. Atentos en todo momento con los novios, y lo mas importante: escuchan, comprenden y ejecutan con efectividad. Recomendaría a Catering Malena al 100% por su saber estar y profesionalidad.

Enviado el 23/10/2018



Marga, se casó el 15/09/2018

★★★★★ 5.0 [Ver más](#)

¡Impresionante!

¡No tengo palabras para decir lo perfecto que fue todo y lo riquísima que estaba la comida! ¡Tanto Dani como todo el equipo son un 10 en todos los sentidos! ¡Después de un mes de la boda siguen diciéndome lo rica que estaba la comida! ¡No pude haber elegido un a un equipo mejor! ¡Muchísimas gracias chicos! ¡Espero encontraros en todas las bodas a las que vaya!

Enviado el 08/10/2018

Opiniones

DE NUESTROS CLIENTES



Silvia, se casó el 08/09/2018

★★★★★ 5.0 [Ver más](#)

Mejor imposible

Elegir trabajar con este catering fue una de las partes de la boda que teníamos más claras y ahora sabemos que fue una decisión más que acertada. Combinan un equipo humano de profesionales excepcional, con una cocina asturiana sostenible, una variedad de opciones en cuanto al montaje de mesas, materiales... Nos lo hicieron todo tan especial y tan fácil que solo tenemos palabras de agradecimiento. Lo recomendamos cien por cien, el día de tu boda es mejor no hacer pruebas y contar con los mejores.



Enviado el 13/09/2018



Cecilia, se casó el 25/08/2018

★★★★★ 5.0 [Ver más](#)

Dani y su equipo son de 10

Empezaré diciendo que la comida estaba buenísima y el servicio de sala fue perfecto. Todos los invitados coincidieron en que el catering fue un éxito... Pero nosotros queremos dar también las gracias por la parte humana. Alucinante. La cantidad de emails que tenemos con Dani, que tiene el cielo ganado de lo majo que es y la paciencia que tiene. Son todo soluciones, nunca problemas. El equipo de cocina y de sala es increíble. Entramos a saludarles y darles las gracias porque nunca jamás habríamos soñado que todo el equipo fuese así de profesional y sobre todo de cariñoso. Qué de sonrisas me llevé yo para casa... Impecables, del primero al último y en todos los aspectos. No sabéis lo agradecidos que estamos de haberos conocido. Fuisteis una pieza fundamental de nuestra boda.

Enviado el 27/08/2018



Valentina García Iglesias, se casó el 18/08/2018

★★★★★ 5.0 [Ver más](#)

Espectacular

Genial en todos los aspectos. Los aperitivos geniales y el menú delicioso. Tuvieron una atención especial a las alergias (no suele ser muy común). Nos ayudaron a confeccionar el menú dando vueltas y vueltas hasta que dimos con lo que buscábamos. ¡Repetiría una y mil veces con ellos!

Enviado el 22/08/2018



Silvia, se casó el 28/07/2018

★★★★★ 5.0 [Ver más](#)

Todo perfecto

No pudo ser una elección mejor. Nos trataron genial antes en la preparación de la comida y durante el día fue todo rodado. Veníamos de una cancelación en otro sitio por la prueba del menú y demás, y nos entendieron y nos dieron todas las facilidades y comprensión por la preocupación que teníamos. Se adaptaron absolutamente a todo. Encantados, los camareros y el jefe de sala superatentos, me lo dijo todo el mundo durante semanas. Tuvimos varios percances por fallos nuestros y lo solventaron sobre la marcha sin problemas. La comida es espectacular de rica. En resumen, encantados con cómo salió todo y como nos trataron.

Enviado el 17/08/2018



Sara Miranda Hurl, se casó el 23/06/2018

★★★★★ 5.0 [Ver más](#)

Espectacular

Solo tengo buenas palabras para Daniel y su equipo, nos costó mucho decidir el catering y acertamos. La comida espectacular, y los camareros increíble, encantadores, profesionales, bueno, ¡que no lo dudéis! Recomiendo 100% catering Malena.



Enviado el 05/07/2018



Estefania, se casó el 26/05/2018

★★★★★ 5.0 [Ver más](#)

Espectacular e inmejorable

No pude tener mejor elección, un servicio insuperable, una atención magnífica, una paciencia infinita con nuestra fauna de amigos, vamos recomendable 100%. Volvería a coger vuestros servicios una y otra vez como os dije el sábado muchas gracias Dani y equipo.

Enviado el 28/05/2018



Sara Cejuela, se casó el 12/05/2018

★★★★★ 5.0 [Ver más](#)

¡Fabuloso! ¡Un 10!

Solo podemos tener palabras como genial, fantástico, inmejorable. Sirvieron el menú de nuestra boda y aparte de un servicio impecable, la calidad y cantidad superó todas las expectativas, además de su flexibilidad para adaptarse a casos especiales. ¡Un 10!

Enviado el 16/05/2018



Lidia, se casó el 14/10/2017

Calidad del servicio:	★★★★★	Excelente	Respuesta:	★★★★★	Excelente
Relación calidad/precio:	★★★★★	Excelente	Flexibilidad:	★★★★★	Excelente
Profesionalidad:	★★★★★	Excelente			

No hemos podido quedar más contentos nosotros y nuestros invitados. Teníamos muy claro lo que queríamos y se adaptó a nosotros a la perfección. Un 10 en todo, en presentación, calidad y en abundancia. Todo fresquísimo y exquisito. Espectacular es decir poco.

Enviada el 23/10/2017



Nerea Nava Cueva, se casó el 23/09/2017

Calidad del servicio:	★★★★★	Excelente	Respuesta:	★★★★★	Excelente
Relación calidad/precio:	★★★★★	Excelente	Flexibilidad:	★★★★★	Excelente
Profesionalidad:	★★★★★	Excelente			

¡Un catering de 10! Todo genial y un servicio excepcional. Muy buena calidad. Los aperitivos fueron muy variados y en abundancia. Se adaptan a tus gustos y necesidades. Ofertan una gran variedad de menús y tienen buena relación calidad-precio. El día de nuestra boda estuvo todo muy bien.

Enviada el 18/11/2017



Aída Fuentes, se casó el 23/09/2017

Calidad del servicio:	★★★★★	Excelente	Respuesta:	★★★★★	Excelente
Relación calidad/precio:	★★★★★	Excelente	Flexibilidad:	★★★★★	Excelente
Profesionalidad:	★★★★★	Excelente			

En este catering encontrarás lo que estás buscando, un menú rico, diverso, divertido y diferente, adaptado a tus gustos y necesidades. Los camareros super atentos y amables. Y nos ayudaron en absolutamente en todo lo que estaba de su mano. Hasta nos cambiaron los manteles del restaurante porque los que había no estaban en condiciones. Fue genial. Estamos muy agradecidos tanto a Daniel cómo a su equipo.

Enviada el 23/12/2017



Olaia Chomon Mendoza, se casó el 09/09/2017

Calidad del servicio: Excelente Respuesta: Excelente
Relación calidad/precio: Excelente Flexibilidad: Excelente
Profesionalidad: Excelente

No tengo más que buenas palabras del trabajo de todo el personal. Desde que contacté con Dani todo fue estupendo, David, un profesional también, y todos y cada uno de sus camareros, super atentos y amables. La comida, exquisita. Repetiría una y mil veces mi boda y siempre con ellos. ¡Gracias!



Enviada el 11/09/2017



Cristina Flores Rodriguez, se casó el 02/09/2017

Calidad del servicio: Excelente Respuesta: Excelente
Relación calidad/precio: Excelente Flexibilidad: Excelente
Profesionalidad: Excelente

Recomendable al 200%. Al principio tuvimos alguna duda ya que no conocíamos a nadie que los conociese...pero sin duda fue un acierto. La comida estaba muy buena, ¡todo el mundo quedó contenta con el lechazo!. Gracias Dani, por cambiar a nuestro gusto todo, y ponernos mil facilidades.

Enviada el 27/10/2017



Silvia, se casó el 19/08/2017

Calidad del servicio: Excelente Respuesta: Excelente
Relación calidad/precio: Excelente Flexibilidad: Excelente
Profesionalidad: Excelente

Contratamos al equipo de Catering Malena para nuestra boda y quedamos encantados con ellos. Se adaptaron a lo que nosotros queríamos desde el principio. La comida fue genial y el servicio increíble. ¡Una calidad impecable y la gente quedó encantada y comieron hasta más no poder! 100% recomendables. Un millón de gracias.

Enviada el 23/10/2017



Alejandro González Villalibre, se casó el 29/07/2017

Calidad del servicio:	██████████ Excelente	Respuesta:	██████████ Excelente
Relación calidad/precio:	██████████ Excelente	Flexibilidad:	██████████ Excelente
Profesionalidad:	██████████ Excelente		

Comida de calidad y precios muy ajustados. Siguieron nuestros gustos y el trato durante el servicio fue excelente. Estuvieron pendientes de los invitados todo el tiempo y su trabajo fue limpio y todo quedó recogido.

Enviada el 08/11/2017



Rosa Megido, se casó el 06/05/2017

Calidad del servicio:	██████████ Excelente	Respuesta:	██████████ Excelente
Relación calidad/precio:	██████████ Excelente	Flexibilidad:	██████████ Excelente
Profesionalidad:	██████████ Excelente		

El catering fue excelente, buen asesoramiento y comida en abundancia. Los invitados quedaron muy satisfechos. Si me casara de nuevo no dudaría en contratarlos de nuevo. Una muy buena elección. Recomiendo el rincón de sushi.

Enviada el 23/10/2017



Paloma De La Fuente Vega, se casó el 11/06/2016

Calidad del servicio:	██████████ Excelente	Respuesta:	██████████ Excelente
Relación calidad/precio:	██████████ Excelente	Flexibilidad:	██████████ Excelente
Profesionalidad:	██████████ Excelente		

El catering fue un acierto. Gente muy maja y muy profesional. La comida estaba buenísima, buena cocina y buen producto a un precio coherente. El plato que más gustó fue la lubina, estaba espectacular. La comida y el producto en la prueba era el mismo que el día de la boda e incluso algunas cosas estaban mejor en la boda. Atendieron todas las peticiones que tuvimos rápida y eficazmente.

Enviada el 26/07/2016



Paola y Pedro, se casó el 13/07/2013

Calidad del servicio:	██████████ Excelente	Respuesta:	██████████ Excelente
Relación calidad/precio:	██████████ Excelente	Flexibilidad:	██████████ Excelente
Profesionalidad:	██████████ Excelente		

Qué puedo decir, ¡unos profesionales como la copa de un pino! Todo han sido facilidades, atenciones, buen trabajo... ¡no he podido elegir mejor! Para todo ponen buena predisposición, ¡y mira que al final la boda no ha sido cosa fácil para ellos! Era un poco especial el sitio, al aire libre, la carpa, la lluvia... ¡y siempre una sonrisa! ¡No puedo estar más agradecida!

¡El servicio y la comida estuvo fenomenal!

Si volviera a casarme no dudaría en volverlos a contratar sin la menor duda.

¡Dani eres genial!



Galería de imágenes







Notas de Prensa

LA VANGUARDIA

Bruce comió 'carbayones' rumbo a la capital francesa

Springsteen voló en un Airbus 319 en configuración VIP

JAVIER ORTEGA FIGUEIRAL
Barcelona



Buenas tardes, le llamamos de DC Aviation y queríamos hacerle un pedido. Llevamos a 30 pasajeros a París y nos han recomendado que sean ustedes los encargados de elaborar la cena para el vuelo del señor Springsteen y sus acompañantes". Al otro lado del teléfono, Daniel Díaz, uno de los socios de Malena Catering, anotaba el pedido desde su oficina en Oviedo.

Las 30 personas eran Springsteen y 29 personas más, que acompañan al cantante en este tramo de la gira *Wrecking Ball*, que empezó el 18 de marzo del 2012 y con el de Gijón, el pasado día 26 de junio, sumó 122 conciertos: ocho de ellos en España el año pasado y este en Asturias, como única escala en la península Ibérica en todo el 2013.

"La única instrucción especial que nos dieron fue evitar la cebolla y tampoco nos pidieron alcohol: nada de vino, cerveza o destilados", indica Díaz a *La Vanguardia*. "Nos pusimos manos a la obra y elaboramos varias cosas sencillas pero sabrosas pa-

ra comer en un avión, donde no habíamos servido en los 15 años que llevamos trabajando".

Desde las cocinas de Oviedo salieron hacia el aeropuerto de Asturias bocadillos y sándwiches de pollo, pavo, rosbif, jamón ibérico y vegetales. También se llevaron platos para calentar en el avión, como preparaciones de salmón, pollo, gambas a la parrilla y presa ibérica. Fresas, arándanos y moras, y para beber, únicamente se solicitó

zumos de naranja y limón recién exprimido. De postre, se optó por tarta de chocolate y un producto muy asturiano: *carbayones*: pasteles almendrados de hojaldre con huevo, vino dulce y una cubierta de almíbar.

Aunque en varios medios se ha hablado del avión de Springsteen, el aparato es de DC Aviation, compañía alemana dedicada al transporte de pasajeros corporativos y VIP en su flota de 25 aparatos, que van desde el Cessna Citation al Bombardier, Falcon o Airbus, cuyo modelo ACJ es el mayor de la empresa, fundada como filial de Daimler Chrysler. Hace seis años, el empresario alemán Mario Lutz Helmig adquirió la sociedad, añadiéndola a su holding de empresas, que incluyen las clínicas privadas Helios (75 centros en Alemania y Suiza) y la empresa de inversiones Aton, con intereses en educación, electrónica y otras empresas aéreas.

Springsteen usó un Airbus 319 en configuración VIP, con capacidad para 30 personas (usado por EasyJet lleva 156 pasajeros, y en Vueling, 144) y utilizado inicialmente para realizar vuelos intercontinentales para los directivos del grupo Daimler-Chrysler AG. ●



CESAR MANGO / AFP

Springsteen, el pasado 26 de junio en Gijón

Estos son los 10 mejores cáterings de Madrid

GASTRONOMÍA

REDACCIÓN METROPOLI 31 ENE. 2018 | 18:22



Bodas, bautizos, comuniones... o, simplemente, una reunión de empresa. Los cáterings están al alza. Sobre todo en estas fechas. Se acerca la temporada primavera-verano y, con ella, la época de las celebraciones. Reuniones familiares que han de planificarse con tiempo, por miedo a que **algún contratiempo estropee el homenaje**. Para que esto no ocurra, les dejamos las 10 mejores compañías de Madrid donde acudir.

Cátering Tierra Norte

Un nuevo concepto de servicio integral y sostenible de cátering en Madrid. Ofertan gastronomía asturiana, una de las más completas y con las mejores materias primas. Además, usan menaje y vajillas reciclables, e incorporan alimentos ecológicos. Precio mínimo: *coffee break* desde siete euros, cocktail desde 28 euros y bodas desde 120 euros.

■ **Entrevista completa en:**

<http://www.elmundo.es/metropoli/gastronomia/2018/01/31/5a71fb42e5fdeab3f8b4591.html>

EM

METROPOLI



DANIEL ANCA | Presidente de Oviedo Congressos

"Las tres grandes ciudades asturianas deben unir esfuerzos para promocionarse"

"El plan del Principado no dedica ni un mínimo a los congresos, pese a que son clave para desestacionalizar el turismo"

Lucas Blanco | 02.01.2018 | 01:33

Daniel Anca es presidente del club de empresas Oviedo Congressos desde 2016. Diplomado en Empresariales y Máster en Auditoría de Cuentas, comenzó a trabajar en el mundo de los catering hace siete años de la mano de su familia y hoy es la cabeza visible de un colectivo que representa a 53 compañías de diferentes sectores.

- ¿Cómo valora que el Calatrava acoga en 2017 casi 30 congresos?

-Es muy positivo, sobre todo después de una temporada que fue penosa desde el inicio de la crisis. Es volver casi a la normalidad previa a esos años tan turbulentos y un buen síntoma de que algo bueno se mueve en la economía.

- ¿Ve con buenos ojos el traslado de los congresos del Auditorio al Calatrava por seguridad?

-La actividad congresual clave debe estar en el Calatrava. Lo único negativo es que los congresos pequeños puedan quedar un poco desanglados en un edificio tan grande. Por lo demás, al edificio de Buenavista hay que darle mucha vida y esta es una manera, aunque sea obligada por temas técnicos.



Daniel Anca.

Fotos de la noticia

La Nueva España

■ **Entrevista completa en:**

<http://www.lne.es/oviedo/2018/01/02/tres-grandes-ciudades-asturianas-deben/2216735.html>

Algunos de Nuestros Clientes



TELVA



MASAVEU • BODEGAS



EL COMERCIO



BANCODE ESPAÑA



Asociaciones a las que pertenecemos



Malena
catering · eventos

MÓVIL: 645 511 561

INFO@CATERINGMALENA.COM

WWW.CATERINGMALENA.COM



EMPRESA CERTIFICADA POR:

