



Catering Comuniones

Nos ocupamos
para que tú no te
preocupes

Deleitte



Deleitte es la **evolución lógica de un servicio de catering** que, con la experiencia acumulada de los años, hemos ido perfeccionando hasta **alcanzar la excelencia.**

Deleitte quiere **eleva el placer de los momentos de celebración,** todas esas situaciones en las que nos reunimos en un evento.

Un universo completo con **diversas propuestas gastronómicas** para satisfacer todos tus gustos.

Buscamos que los clientes aprecien en un servicio de catering un placer fuera de

lo común, un **deleite que propicie una experiencia memorable,** en la que no tenga que preocuparse de todos esos detalles, esas pequeñas cosas que quitan tiempo y nos distraen de disfrutar.

THE EASY AND PREMIUM CATERING EXPERIENCE



Menú



01

ENTRANTES AL CENTRO

- Tabla de ibéricos con picos camperos de Jerez
- Concha de vieira rellena de bogavante gratinada
- Ensalada de codorniz escabechada con vinagreta de mermelada de tomate
- Sorbete a elegir (*Mojito, limón o mandarina*)

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

- Carrilleras ibéricas estofadas al vermú con parmentier de patata trufada
- Lingote de bacalao selecto al pilpil con crujiente de puerro y polvo de aceituna negra

POSTRE

- Delicia de 3 chocolates

INCLUYE

- Bollo artesano de pan individual

39,00 € (IVA Inc.)



Menú

02

ENTRANTES AL CENTRO

- Tabla de jamón ibérico con picos camperos
- Pulpo a la brasa con parmentier de patata trufada
- Vieira gratinada
- Sorbete a elegir (*Mojito, limón o mandarina*)

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

- Cordero asado a baja temperatura con patatas panadera
- Merluza a la americana

POSTRE

- Tarta de queso con frutos rojos

INCLUYE

- Bollo artesano de pan individual

42,00 € (IVA Inc.)



Menú

03

ENTRANTES AL CENTRO

- Canelón de boletus trufado con bechamel al parmesano
- Tarrina de foie con compota de manzana y tostas de pasas
- Ensalada de ahumados con vinagreta de mostaza de Dijon

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

- ½ ración de cocochas de bacalao al pilpil con almejas
- Sorbete a elegir (*Mojito, limón o mandarina*)
- ½ ración de cabrito asado a baja temperatura con patatas panadera

POSTRE

- Milhojas de crema de naranja con helado de chocolate

INCLUYE

- Bollo artesano de pan individual

59,00 € (IVA Inc.)



Menú

04

ENTRANTES AL CENTRO

- Ensalada de bogavante con vinagreta de yogur
- Croquetas crujientes de ibérico con base de patatas paja
- Lingote de turrón de foie con espuma de yogur y granillo de almendra

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

- ½ ración de merluza del cantábrico al estilo tradicional con patatas panadera
- Sorbete a elegir (*Mojito, limón o mandarina*)
- ½ ración de solomillo de vacuno con salsa de boletus y patatas al corte

POSTRE

- Milhojas de crema de naranja con helado de chocolate

INCLUYE

- Bollo artesano de pan individual

63,00 € (IVA Inc.)

Menú junior



- Surtido de ibéricos con picos camperos
- Surtido de fritos (croquetas, rabas...)
- Chuletillas de cordero con patatas fritas
- Coulant de chocolate

31,00 € (IVA Inc.)

Menú infantil

- Surtido de ibéricos con picos camperos
- Surtido de fritos (croquetas, rabas...)
- Solomillo de ternera a la plancha con salsa de boletus y patatas al corte
- Coulant de chocolate

34,00 € (IVA Inc.)



UN DÍA ÚNICO CON LO MEJOR PARA TUS INVITADOS

Porque la experiencia
gastronómica también
hará que ese día sea
inolvidable.



MENÚ LUNCH

01



ttt



- Mini croissant de multicereales vegetal.
- Tartar de salmón con toques cítricos y tosta de maíz.
- Chapata de ibérico con AOVE
- Brandada de bacalao con confitura de piquillo y polvo de aceituna negra.
- Delicia de chipirón.
- Gilda tradicional con anchoa del Cantábrico.
- Ensaladita de frutos secos con queso de cabra caramelizado y vinagreta de mostaza
- Risotto de verduritas de la tierra con crujiente de jamón y lascas de parmesano.
- Mini burguer 100 % vacuno con mostaza a la antigua, cebolla crujiente y patatas paja.
- Lascas de bacalao al pilpil con piel crujiente de bacalao.
- Locura de chocolate.

36,00 € (IVA Inc.)

02

- Tabla de ibéricos con picos camperos de Jerez
- Ferrero de idiazábal con pepita de foie
- Pan bao relleno de costilla desmigada a baja temperatura, pepino encurtido y cilantro
- Mini tosta de pisto riojano con boquerón
- Brioche planchado relleno de carrillera desmigada con salsa tártara
- Piruleta de langostino crujiente con salsa de mango
- Ensalada caprese con vinagreta de mostaza
- Risotto de boletus trufado con crujiente de jamón
- Samosas de pollo al curry con salsa de yogur
- Mini burger 100 % vacuno con mostaza a la antigua, cebolla crujiente y patatas paja
- Pulpo a la feira con parmentier de patata trufada
- Dulce ópera

42,00 € (IVA Inc.)



ttt



MENÚ LUNCH

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS



MENAJE COMPLETO PARA EL SERVICIO

Desde 12,00 € por persona (IVA inc.)

MANTELERÍA DE TELA COMPLETA PARA EL SERVICIO

Desde 3,50 € por persona (IVA inc.)

MOBILIARIO

Desde 7,50 € por persona (IVA inc.)

BEBIDAS:

8,00 € / pers. (vino crianza Rioja, vino blanco Rioja, agua mineral y refrescos)

PERSONAL DE SERVICIO:

(Mínimo de 6 horas) se facturará a 30,00 € / hora por camarero o cocinero, incluyendo desplazamiento, montaje y recogida del servicio

CAMARERO PARA BARRA LIBRE:

30,00 € / hora camarero (IVA inc.)

CORTADOR DE JAMÓN IBÉRICO:

Desde 550,00 €

En función del tipo de jamón

MESA TEMÁTICA DE QUESOS Y PANES SURTIDOS:

9,00€ /pers. (IVA inc.)

MESA TEMÁTICA MEXICANA

12,00€ /pers. (IVA inc.) Nachos con guacamole, mini tacos de carne mechada con salsa ranchera y quesadillas.

ESPACIO DE ARROCES Y PASTAS:

10,00€ /pax (IVA inc.)

Tortellini con salsa de boletus, risotto de verduras y fideuá negra

ESPACIO DE BRASA (SHOW COOKING):

**A consultar según época del año y ubicación del servicio*

- Panceta, chorizo, salchichón y careta 8,50€ /pers. (IVA inc.)
- Panceta, chorizo, salchichón, careta y chuletillas 13,50€ /pers. (IVA inc.)

SERVICIO DE OSTRERO:

Precio según unidades. *Consultar.*

Condiciones



Precios válidos para servicios en **Logroño y radio de 20 km.**

El número de comensales definitivo, así como la hora de comienzo del servicio, deberán ser **confirmados con al menos 1 semana de antelación**, no admitiéndose variaciones en ninguno de estos dos conceptos una vez transcurrido dicho plazo.

Se cobrará como mínimo por los asistentes confirmados con antelación a la celebración del evento. En caso de que finalmente el **número de asistentes sea superior** al contratado, el precio de dichos asistentes **podrá sufrir variaciones.**

El catering **no se hace responsable de posibles retrasos por los clientes y el posible coste extra de los camareros** que se puede generar. Por lo tanto, pasados 30 minutos de la hora de inicio acordada, se facturará el coste extra del personal de servicio a 30,00€ por hora y persona.

Se realizará un **abono/transferencia del 30% del total del presupuesto** en concepto de reserva de fecha; un **40% una semana antes del evento** y el **30% restante, la semana posterior a la celebración** del evento.

Precios válidos hasta el 31 de diciembre de 2024 y para servicios de al menos **15 comensales.**

NÚMERO DE CUENTA CAJA RURAL DE NAVARRA: ES83 3008 0163 8019 2338 2129

CONTACTANOS

T. 945 622 444

catering@deleitecatering.es

deleitecatering.es

POLÍGONO PARQUESOL, C/ JOAR, 8 01320 OYÓN, ÁLAVA