



Catering Comunioniones

Nos ocupamos para que
tú no te preocupes

Deleitte



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

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.

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

THE EASY AND PREMIUM CATERING EXPERIENCE

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.



01



ttt

ENTRANTES AL CENTRO

- Tabla de ibéricos con picos camperos de Jerez
- Ensalada de codorniz escabechada con vinagreta de mermelada de tomate
- Concha de vieira rellena de bogavante gratinada

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

02



ttt

ENTRANTES AL CENTRO

- Tabla de jamón ibérico con picos camperos
- Pulpo a la brasa con parmentier de patata trufada
- Vieira gratinada rellena de su propia carne

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

03



ENTRANTES AL CENTRO

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

SEGUNDO PLATO

- 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

04



ttt

ENTRANTES AL CENTRO

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

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



Menú infantil

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



Menú junior

- 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

UN DÍA ÚNICO CON LO MEJOR PARA TUS INVITADOS

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



MENÚ LUNCH

01



ttt



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

- Tabla de ibéricos con picos camperos de Jerez
- Ensalada caprese con vinagreta de mostaza
- Mini tоста de pisto riojano con boquerón
- Ferrero de idiazábal con pepita de foie
- Piruleta de langostino crujiente con salsa de mango
- Pulpo a la feira con parmentier de patata trufada
- 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
- Pan bao relleno de costilla desmigada a baja temperatura, pepino encurtido y cilantro
- Brioche planchado relleno de carrillera desmigada con salsa tártara
- Dulce ópera



MENÚ LUNCH

02

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

CORTADOR DE JAMÓN IBÉRICO:

En función del tipo de jamón

MESA TEMÁTICA DE QUESOS Y PANES SURTIDOS:

MESA TEMÁTICA MEXICANA
Nachos con guacamole, mini tacos de carne mechada con salsa ranchera y quesadillas.

ESPACIO DE ARROCES Y PASTAS:

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

— Panceta, chorizo, salchichón, careta y chuletillas

BEBIDAS:

(vino crianza Rioja, vino blanco Rioja, agua mineral y refrescos)

MENAJE COMPLETO PARA EL SERVICIO

Según necesidades del servicio

MANTELERÍA DE TELA COMPLETA PARA EL SERVICIO

MOBILIARIO

PERSONAL DE SERVICIO

BARRA LIBRE

SERVICIO DE OSTRERO:

Precio según unidades. *Consultar*

Condiciones



Precios válidos para servicios en Logroño y radio de 20 km. Superados estos km, se añadirán los portes de desplazamiento en base al kilometraje.

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. En caso de haber menús con intolerancias, estos deben estar notificados **al menos 15 días antes**, así como la información necesaria para su localización en el servicio.

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 acordado, se facturará el coste extra del personal de servicio 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 2025 y para servicios mínimos de 15 comensales.

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

CATERING **Deleitte** GOURMET

T. 945 622 444

www.deleittecatering.es

catering@deleittecatering.es