

Catering Lunch

La evolución lógica
de un servicio de
catering.

Deleitte



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

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

- Tabla de lomo ibérico con regañas.
- Ensalada de tartar de tomate con mozzarella y rúcula
- Gilda tradicional con anchoa del Cantábrico.
- Alcachofa rellena de ibérico con crema de langostino
- Brioche planchado relleno de carrillera desmigada con salsa tártara
- Mini pastelitos



02

- Tabla de Idiazábal con uvas y nueces
- Mini croissant de multicereales vegetal
- Blinis de salmón con cremoso de queso y caviaroli
- Piruleta de langostino crujiente con salsa de mango
- Chapata de ibérico con AOVE
- Pan bao relleno de costilla desmigada a baja temperatura, pepino encurtido y cilantro.
- Bocado de chocolate.



03

- Tabla de jamón ibérico y quesos con picos camperos
- Ensalada de frutos secos naturales con queso de cabra caramelizado y vinagreta de tomate
- Delicia de chipirón
- Lascas de bacalao al pilpil con crujiente de bacalao
- Samosas de pollo y curry con salsa de yogur
- Turrón de foie con espuma de yogur y granillo de almendra
- Carrilleras ibéricas estofadas al vermú con parmentier de patata trufada
- Mini pastelitos

04

- Tabla de jamón ibérico con picos camperos
- Ensalada caprese con vinagreta de mostaza
- Mini tosta de pisto riojano con boquerón
- Cazuelita de pochas a la riojana
- Lascas de bacalao al pilpil con crujiente de bacalao
- Risotto de verduritas de la tierra con crujiente de jamón y lascas de parmesano
- Crep relleno de boletus y crema suave de queso
- Mini burger 100 %vacuno con mostaza a la antigua, cebolla crujiente y patatas paja
- Tarta de queso con coulis de mango





05

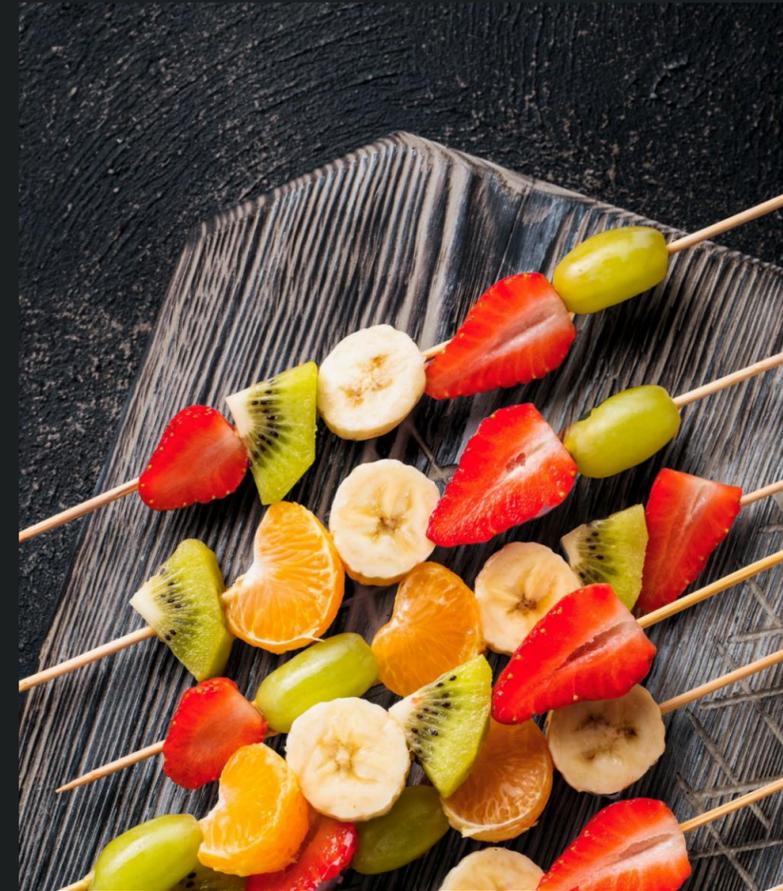
- Tabla de ibéricos con picos camperos de Jerez
- Crema de temporada
- Macaron de gilda en textura
- Brandada de bacalao con confitura de piquillo y polvo de aceituna negra
- Pulpo a la feira con parmentier de patata trufada
- Tartar de salmón con toques cítricos y tosta de maíz
- Croqueta crujiente de ibérico
- Pani puri relleno de pollo al curry
- Carrilleras ibéricas estofadas al vermú con parmentier de patata trufada
- Carpaccio de ternera con cremoso de parmesano y crujiente de pan
- Tarta oreo



Lunch vegetariano/ vegano



- Ensalada de frutos secos con vinagreta de tomate
- Guacamole con nachos
- Crema de espárragos con AOVE
- Chapata de hummus con rúcula y pasas
- Arroz salteado con verduras
- Pani puri relleno de rizos de soja de bocado con salsa kimchi
- Nuggets veganos
- Mini Burger vegana con pepinillo encurtido
- Brocheta de frutas



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 48 horas laborables de antelación**, no admitiéndose variaciones en ningún concepto 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 por hora y persona.

Se realizará un **abono/transferecia por el 50% del total del presupuesto en concepto de reserva**, a la aceptación del mismo.

Precios válidos hasta el 31 de diciembre de 2025 y para servicios de al menos 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