

# Catering Lunch

La evolución lógica  
de un servicio de  
catering.

# Deleitte



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

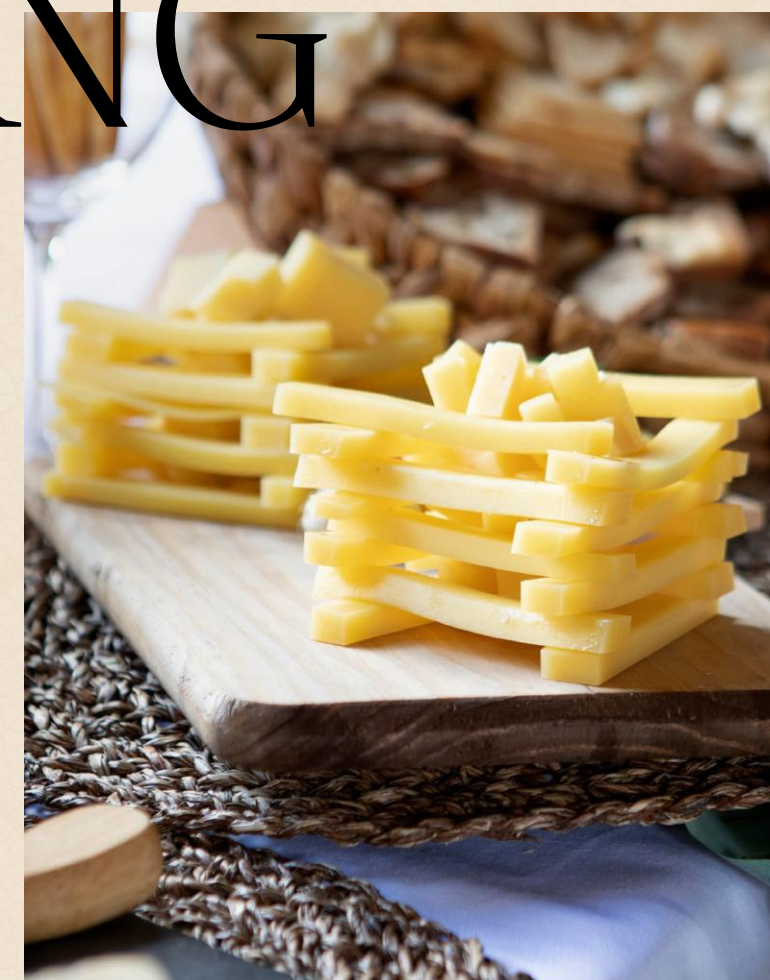
Buscamos que los clientes aprecien en un servicio de catering un placer fuera de

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/transferencia 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](http://www.deleittecatering.es)

[catering@deleittecatering.es](mailto:catering@deleittecatering.es)