

Propuesta Menús

Los pequeños detalles
son los que dejan un buen
sabor de boca.

Deloitte



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 elevar el placer de los momentos de celebración todas esas situaciones en las que nos reunimos en un evento.





Menú

01

ENTRANTES AL CENTRO

- Surtido de ibéricos con picos camperos
- Piquillos D.O. confitados

PRIMER PLATO

- Patatas con chorizo

SEGUNDO PLATO

- Chuletillas de cordero al sarmiento con patatas al corte

POSTRE

- Milhojas de crema y nata

INCLUYE

- Bollo de pan individual
- Agua mineral

Menú

02

ENTRANTES AL CENTRO

- Ensalada de tomate con ventresca y cebolleta
- Croquetas de chuletón

PRIMER PLATO

- Pochas a la riojana con piparras

SEGUNDO PLATO

- Carrilleras ibéricas estofadas al vermú con parmentier de patata trufada

POSTRE

- Tarta de la viña con coulis de mango

INCLUYE

- Bollo de pan individual
- Agua mineral





Menú

03

ENTRANTES AL CENTRO

- Jamón ibérico al corte con regañas
- Pimientos rellenos de verduras y langostinos con salsa de piquillo
- Carpaccio de ternera con parmesano y aceite de albahaca

PRIMER PLATO

- Garbanzos con pulpo a la feira

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

- Lomo selecto de bacalao al pilpil
- Ó
- Rabo de toro estofado con parmentier de patata trufada

POSTRE

- Tiramisú casero

INCLUYE

- Bollo de pan individual
- Agua mineral



Menú

04

ENTRANTES AL CENTRO

- Tabla de quesos gourmet
- Carpaccio de gambas con cítricos
- Vieira rellena de bogavante al gratén

PRIMEROS PLATOS

- Canelón relleno de boletus gratinado

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

- Cordero asado a baja temperatura con patatas panadera
- Ó
- Merluza rellena de txangurro

POSTRE

- Torrija caramelizada en infusión de coco

INCLUYE

- Bollo de pan individual
- Agua mineral



Menú

05

ENTRANTE AL CENTRO

- Surtido de croquetas Deleitte
- Pulpo a la feira con parmentier de patata trufada
- Steak tartar con crujiente de pan

PRIMEROS PLATOS

- Menestra de verduras frescas con crujiente de jamón

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

- Solomillo de ternera la plancha con crema de boletus
- ó
- Merluza rellena de marisco con salsa al cava

POSTRE

- Hojaldre invertido relleno de crema de naranja con helado de chocolate

INCLUYE

- Bollo de pan individual
- Agua mineral

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.

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