

Bandejas - 12 unidades/bandeja

Sándwich- Wraps -Pulguitas rústicas

11€

Sándwich: tomate raf en rodajas, escamas de sal, mostaza, rúcula y mayonesa

13€

Sándwich: queso Gouda trufado

Sándwich mixto

Sándwich: pavo, rúcula, queso, tomate en rodajas, mostaza y mayonesa

Sándwich de Chatka y mayonesa

Mini wrap de pollo, lechuga, manzana, zanahoria, mayonesa de curry

16,50€

Mini wrap de salmón ahumado, queso crema, guacamole y salsa gravalass

Sándwich vegetal: Tomate, lechuga, huevo duro, espárrago y mayonesa

Sándwich Club: pollo, lechuga, tomate, bacon, jamón york, queso y mayonesa

Wrap de pavo, lechuga, tomate y mayonesa

Sándwich: pimientos del piquillo, atún y mayonesa

19€

Pulguita rústica de tortilla francesa

22€

Pulguita rústica de queso manchego

Pulguita rústica de fuet

Pulguita rústica de Jamón york

Pulguita rústica de pavo

Pulguita rústica de tortilla de patatas

Pulguita rústica de queso de cabra y mermelada de tomate

Variedad de pulguitas. Queso, pavo, tortilla de patatas

28€

Pulguita rústica de lechuga, rodajas de tomate, jamón york, queso, mayonesa

Pulguita rústica de lacón gallego con pimentón y escamas de sal

Mini hamburguesa de ternera con queso brie,

cebolla caramelizada y mostaza

Pulguita rústica de Roast beef de solomillo, tomate, lechuga y salsa inglesa

Pulguita de serranito con lomo de Orza

Mini pan bao con costillar a baja temperatura encurtidos y salsa césar

33€

Pulguita rústica de jamón ibérico
Pulguita rústica de Caña de lomo ibérica
Pulguita rústica de salmón ahumado, queso crema, rúcula y salsa gravalass
Pulguita rústica de ternera, jamón ibérico, tomate, lechuga y mayonesa

Bandejas aperitivos – 12 unidades/bandeja

11€

Humus sobre mini taco de tortita crujiente
Totopo, aguacate, crema de queso, tomate y albahaca
Empanada de atún y verduritas
Tosta de pimientos asados con queso de cabra
Mini rollito primavera con salsa de soja
Roll crujiente de Frankfurt de Viena con queso fundido
Samosas con verduritas al curry

13€

Croquetas de jamón ibérico
Croquetas de gambas al ajillo
Croquetas de boletus
Crujiente de morcilla con manzana y miel
Pimientos rojos pochados dulces con morcilla crujiente
Gyozas de pollo y verduritas
Montadito de camembert con cebollita glaseada
Montadito de tortilla de patatas
Montadito de jamón York con huevito frito de codorniz
Twister pizza con salsa napolitana, emental y orégano
Twister con queso Gouda y cebolla caramelizada
Montadito de sobrasada con miel y almendra fileteada
Crujiente de chistorra
Tosta con morcilla de burgos y pimientos rojos asados
Canelón tradicional de puchero gratinado en montadito
Bloc de foie de pato con queso de cabra y cebollita glaseada servido en tosta
Brocheta de pollo teriyaki con verduritas
Brocheta de albóndigas con salsa de setas
Canelón de rabo de toro

16,50€

Fondue de tres quesos trufados en wan tun
Makis de atún o salmón (8 ud)
Mini vol au vent con boletus
Mini quesadillas de ropa vieja de pringá
Wrap de carrilleras de ternera
Brocheta de ensalada César
Crepe de champiñones al curry
Montadito serranito. Lomo, tomate, jamón y pimiento verde
Base crujiente mas brick con jamón ibérico y huevito de codorniz
Mini pizzas

20€

Brocheta de jamón de pato, berros, mango, idiazábal y vinagreta de mostaza antigua
Lacón gallego al pimentón sobre pan con huevito frito de codorniz
Brocheta de cecina, tetilla gallega, membrillo y vinagreta de Módena con nueces
Carpaccio de solomillo con higos, parmesano y vinagreta de mostaza antigua
Gyozas de atún y pisto
Montadito de roast beef con parmentier y salsa inglesa

23€

Rollitos de pato laqueado con salsa hoisin
Guacamole casero, perlas de tomate, cebollita tierna, anchoa del cantábrico y mújol sobre tosta
Pimientos rojos pochados dulces con anchoa del cantábrico
Finguers de pechuga de pollo con salsa de mostaza y miel (2 unidades x persona)
Langostinos en tempura con salsa agridulce

Tablas y platos

10€

Tortilla de patatas entera

12€

1 litro de gazpacho

25€

Empanada de atún entera (1.750 kg.)

35€

Surtido de ibéricos (jamón, caña de lomo,
chorizo, salchichón) 300 gr.

40€

Tabla de quesos (manchego curado, manchego viejo, tetilla, manchego trufado, gorgonzola,) con mermelada de tomate 300gr.

Jamón ibérico de cebo 70% 250 gr.

Caña de lomo ibérica de cebo 70% 250 gr.

55€

Jamón ibérico de bellota 100% 250 gr.

Caña e lomo ibérica 100% 250 gr.

Bandejas dulces y bollería- 12 unidades/bandeja

13€

Croissant argentino

Mini donut

Brocheta de tarta de zanahoria

Bizcocho casero de yogur

Mini palmeritas

Brownie a los 3 chocolates

Bizcocho casero de limón

Brocheta de frutas

Tulipas de masa filo crujiente con crema fría de limón y frambuesa

16,50€

Tartita fina de hojaldre con manzana caramelizada

Mixta de 4 variedades de brownie, limón y manzana

Servicios Adicionales

Personal

Servicio de camarero 4 horas **100€**

Hora extra camarero y cocina **25€**

Chef de cocina 4 horas **100€**

Desplazamiento camareros según ubicación evento **Consultar**

*Camarero entre 20 y 30 comensales (dependiendo de bandejas elegidas)

*Si el evento se retrasa de la hora acordada, el tiempo extra del equipo lo abonará el cliente

Mobiliario y Menaje

Tablero barra con mantel negro o blanco	35€/ud
Mesas redondas con mantel. Según medida	40-50€
Mesas altas tipo cócktail con mantel negro o blanco	40€
Mantel negro o blanco. Consultar otros manteles	20€/ud
Cristalería. Copas de vino y vasos de sidra	2€/persona
Vajilla. Platito de apoyo	1€/persona
Cubertería. Cuchillo, tenedor y cuchara	1,50€
Menaje desechable. Vasos cartón	0,50€/ud
Set de servicio desechable: Platito, tenedor, cuchara, cuchillo y servilleta	1,50€/persona

*Si se dejara en el espacio del evento menaje o mobiliario para recoger un día diferente al del evento, se abonará una fianza a devolver el día de recogida.

Bebidas

Barra libre de bebidas. 2h duración del cócktail
Refrescos lata. Cristal se presupuesta aparte
Agua con y sin gas
Cerveza Mahou Clásica. Botellín 25cl con y sin alcohol (0,0 tostada)
Vino blanco Verdejo – Señorío Real
Vino tinto Crianza Rioja - Montelciego

*Consultar precio para otras marcas de vino

Precio 12,00€/persona

Bebidas por unidad

Agua mineral 0,50cl. Plástico	1,50€/ud
Agua mineral. Cristal, lata o brick	2€/ud
Agua con gas 50cl.	2,25€
Refresco lata	2€/ud
Cerveza Mahou Clásica botellín 0,25cl.	1,80€/ud
Cerveza Mahou Tostada 0,0% 0,25cl.	2,20€/ud
Botella vino blanco o tinto	Consultar
Servicio de Café con leche en Termos. Menaje desechable cartón incluido	2€/persona
Servicio barra libre combinados	9€/persona/hora

*Suplemento menaje de loza café **2€/persona**

*Si el cliente aporta las bebidas, le presupuestamos el mobiliario, menaje, hielo... y todo lo relacionado con la barra de bebidas que necesite.

Todo Incluido

Incluye

Personal. Camareros y personal de cocina

Bebida: Refrescos, cerveza con y sin alcohol, agua con y sin gas, vino Rioja Crianza y blanco Verdejo

Cristalería. Copas vino y vasos de sidra

Mesa de barra y todo lo relacionado. Cubitera, champañera, limón y naranja, hielo..

*Servicio mínimo para 30 personas

*Consultar precio para menos comensales

Añadir 26,50€/persona a la comida elegida

Transporte y Entrega

Desplazamiento de catering. Sólo comida

1,50€/Km

*Servicio entrega y recogida de menaje y/o mobiliario

consultar

Visita del espacio del evento

1,50€/Km

*Según localización

Condiciones

Tiempo mínimo de contratación 48 horas

No se aceptarán cambios de menos asistentes con menos de 72 horas de antelación

Anulaciones el día anterior al evento se cobrará el 100% del servicio

Anulaciones a 4 días del evento se cobrará el 50% del servicio

Anulaciones entre 7 y 4 días antes del evento se cobrará el 30% del servicio

Anulaciones por e-mail o teléfono con confirmación de vuelta

*Precios sin IVA

10% comida

21% bebida, personal, entrega, alquiler de mobiliario y menaje

Precio mínimo si se recoge 50€, con entrega 100€ + transporte

Forma de Pago

50% en concepto de reserva mediante transferencia, tarjeta o efectivo

50% el día del evento mediante transferencia, tarjeta o efectivo



LAFITA
catering

Tl. 639365858

Madrid