

BUFFET

*Por encargo o con servicio

Aperitivos

Bandeja de jamón ibérico con pan de cristal con tomate

Bandeja de quesos con picos

*consultar precio cortador de jamón

Elegir dos aperitivos más

Dip de humus con crudités

Carpaccio de solomillo con higos, vinagreta de alcaparras y lascas de parmesano

Totopo con queso crema, guacamole, dados de tomate y aceite de albahaca

Foie con queso de cabra, y cebolla caramelizada al Pedro Ximenez

Makis de atún o salmón

Wrap de salmón con aguacate, queso crema y salsa gravalass

Mini blinis con mousse de tres quesos, tomate confitado y polvo de nuez

Rollito de pato laqueado con crudités y salsa hoisin

Brocheta de pollo teriyaki y sésamo tostado Crujiente de morcilla con manzana y miel

Gyozas de atún y pisto

Twister frito con salsa napolitana, queso emental y orégano

Quesadillas de ropa vieja de pringá

Entrantes - elegir tres

Gazpacho

Vichyssoise con pera al coñac y cebollita frita

Ensalada de judías verdes en espiral, mix de lechugas, langostinos, crujiente de bacon y vinagreta de rabanitos

Ensalada de brotes, jamón de pato, mango, champiñón laminado y vinagreta de mostaza antigua

Crema de marisco con cigalitas y huevo poché

Burrata con diferentes texturas de tomate, aceite de rúcula y cebollita frita

Raviolis con trufa y salsa de foie

Principales – elegir tres

Roast beef de solomillo en salsa inglesa con parmentier de patata trufado y cebollitas glaseadas

Carrillera de ternera a baja temperatura al amontillado con puré de patata y melocotón

Costillar ibérico cocinado a baja temperatura con salsa de soja y miel

Berenjenas a la parmesana

Pimientos del piquillo rellenos brandada de bacalao

Pastel de merluza en salsa verde

Guarniciones – elegir dos

Arroz salteado
Parmentier de patata
Tomate al horno especiado
Patatas panadera o de luxe
Verduras salteadas
Ensalada fresca
Pasta

Postres – elegir tres

Tulipas de masa filo con crema fría de limón y frambuesa fresca
Dados de brownie de tres chocolates con helado de vainilla
Tarta de zanahoria
Torrijas caramelizadas con canela y naranja
Macedonia de frutas con salsa de mango y granada

Precio 42€/persona

Buffet infantil

Croquetas de jamón
Tortilla de papatas
Finguers de pechuga de pollo
Mini pizzas
Macarrones boloñesa
Mini hamburguesita de ternera

Guarniciones – elegir dos

Arroz salteado
Parmentier de patata
Patatas panadera o fritas
Pasta

Postre – elegir dos

Tulipas de masa filo con crema fría de limón y frambuesa fresca
Dados de brownie de tres chocolates con helado de vainilla
Tarta de zanahoria

Precio 20€/persona

Servicios Adicionales

Personal

Servicio de camarero mínimo 4 horas	100€
Hora extra camarero y cocina	25€
Chef de cocina.	30€/hora
Desplazamiento camareros según ubicación evento	consultar

*Mínimo 10 comensales

*1 camarero y 1 cocinero cada 20 comensales

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

Mobiliario y Menaje

Tablero barra con mantel	35€/ud
Mesas redondas con mantel. Según medida 10 o 12 pax	40-50€
Mesas altas tipo cóctail con mantel negro o blanco. Consultar otro mantel	40€
Mantel negro o blanco. Consultar otro mantel	20€/ud
Set de servicio de: cubertería, vajilla, cristalería, servilletas tela, bajoplatos, platitos de pan. Consultar variedades y estilos de diferente menaje	12€/persona
Sillas. Consultar precio de otras sillas	4€

*Si se deja en el espacio del evento menaje y/o mobiliario para recoger un día diferente al del evento, se abonará una fianza que será devuelta el día de recogida.

Bebidas

Bebida durante el servicio. 2,5 horas
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

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

Precio 14,00€/persona

Otras bebidas

Servicio de café	4€/persona
Servicio licores	4€/persona
Barra libre combinados	9€/persona/hora

Transporte y Entrega

Desplazamiento de catering.

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

Forma de Pago

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

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



LAFITA
c a t e r i n g

Tl. 639365858

Madrid

