

LISTA DE APERITIVOS

1€

Empanada de atún
Tosta de pimientos rojos asados con queso de cabra
Dip de humus con crudités
Sándwich de tomate Raf, rúcula, sal gorda y mostaza
Totopo con guacamole, queso crema, tomate y albahaca
Mini rollito primavera con salsa de soja
Roll crujiente de Frankfurt de Viena con queso fundido
Samosas de verduritas al curry
Canelón gratinado tradicional de puchero con bechamel y parmesano

1,20€

Chupito de gazpacho 100 ml.
Montadito de camembert con cebolla glaseada
Montadito de tortilla de patatas al estilo Betanzos
Tosta de pimientos rojos asados con morcilla de Burgos
Sándwich de pavo, queso, rúcula y tomate con mostaza
Montadito de jamón York con huevito de codorniz
Crujiente de morcilla con manzana y miel
Gyozas de pollo y verduras
Sándwich mixto
Twister pizza: salsa napolitana, queso mozzarella y orégano
Twister con cebolla caramelizada y queso Gouda
Sándwich Gouda con trufa
Montadito de sobrasada con miel y almendra fileteada
Crujiente de chistorra
Sándwich de chatka y encurtidos
Wrap de pollo al curry, lechuga, manzana y zanahoria
Foie con queso de cabra y cebollita glaseada
Croquetas de jamón ibérico, boletus o gambas al ajillo
Brocheta de albóndigas con salsa de setas
Brocheta de pollo teriyaki y verdiritas
Canelón de rabo de toro sobre tosta

1,50€

Crema de calabacín y queso de cabra 100 ml.
Vichyssoise con pera 100 ml.
Brocheta ensalada César
Wrap de salmón, aguacate, queso crema y salsa de eneldo
Crepe gratinado de champiñones al curry sobre pan tostado

Fondue de tres quesos trufados en wantun
Quesadillas de ropa vieja de pringá
Sándwich Club de pollo, bacon, jamón York, queso, tomate y lechuga
Wrap de pavo, lechuga, tomate, queso crema y mayonesa
Wrap de carrilleras de ternera en su salsa
Sándwich pimientos piquillo, atún y mayonesa
Montadito serranito: lomo, tomate, jamón serrano y pimiento verde
Montadito de Roast Beef a la inglesa con parmentier de patata
Mini vol au vent de boletus con huevito frito de codorniz
Base crujiente pasta brick con jamón ibérico y huevito frito de codorniz
Mini pizzas caseras: margarita, jamón o quesos
Makis de salmón o atún (mínimo 8 unidades)
Crepe de merluza y marisco gratinado sobre pan

1,75€

Brocheta de Cecina, queso tetilla, mézclum, membrillo y vinagreta de Módena con nueces
Brocheta de jamón de pato, mango, queso idiazábal, mézclum y vinagreta mostaza antigua
Carpaccio de solomillo, higo, parmesano y vinagreta alcaparras
Sándwich vegetal con espárrago y huevo duro

2€

Crema de zanahoria y mango 100 ml.
Langostino en tempura
Pulguita queso de cabra con mermelada de tomate
Pimientos con anchoa
Rollito de pato laqueado con crudités y salsa Hoisin
Montadito de lacón gallega con huevito frito de codorniz
Brocheta de raviolis de setas con salsa de foie
Finguers de pollo
Mini tosta con guacamole, caviar de tomate, anchoa y mújol
Pulguita de costillar cocinado a baja temperatura con encurtidos y salsa César

2,50€

Minihamburguesa
Pulguita Roast beef con salsa inglesa

3€

Pulguita jamón ibérico con pan con tomate
Pulguita caña de lomo con pan con tomate

Tartar de atún en cucharita

3,50€

Brocheta de solomillo de ternera plancha

Merluza en tempura

Txangurro en cucharita

5€

Brocheta de cigala y vieira a la plancha con salsa de marisco

Servicios Adicionales

Personal

Servicio de camarero 4 horas	100€
Hora extra camarero y cocina	25€
Chef de cocina 4 horas	100€
Desplazamiento camareros según localización	Consultar

*Entre 15 y 20 comensales

*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 10-12 personas	40-50€
Mesas altas tipo cócktail con mantel negro	40€
Mantel negro o blanco. Consultar otro mantel	20€/ud
Cristalería. Copas de vino y vasos de sidra	2€/persona
Vajilla. Platito de apoyo	1€/persona
Cubertería. Cuchillo y tenedor	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 cóctail

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 50 cl. **2,25€/ud**

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**

Barra libre combinados **9€/persona/hora**

*Suplemento menaje café de loza **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 Verdejo
Cristalería. Copas vino y vasos de sidra
Mesa de barra y todo lo relacionado. Cubitera, champañera, limón y naranja, hielo, barreños...

*Servicio mínimo para 30 personas

*Consultar precio para menos comensales

Añadir 26,50€/persona a los aperitivos elegidos

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

Precio mínimo si se recoge 90€, con entrega 150€ + 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