

MENÚ EMPRESA - LAFITA

Primeros platos

Cremas

Crema de espárragos con huevo duro
Crema de zanahoria y queso de cabra
Crema de puerro y pera caramelizada
Crema de calabacín
Crema de calabaza y mango
Sopa de pasta con queso parmesano
Crema de patata con alcachofa

Ensaladas

Ensalada de pasta caprese
Ensalada americana. Mix lechugas, col en crudités , zanahoria, manzana y mayonesa
Ensalada mediterránea. Lechuga, tomate, cebollita tierna, maíz, espárragos y atún
Ensalada de patata a la francesa con mostaza de Dijon
Ensalada César con pollo crujiente
Ensalada de cuscús y garbanzos al comino y menta
Ensalada de arroz con pollo asado y salsa rosa
Ensalada de lentejas, tomate, cebollita, especias y vinagreta
Ensalada de garbanzos y pesto de aguacate

Verduras

Judías verdes planas y patatas hervidas salteadas con jamón York
Pisto con huevo y patatas
Revuelto de champiñones con tomate al horno
Brócoli con patatas al vapor y vinagreta de Módena
Porrusalda
Timbal de verduras gratinado
Tomate al horno relleno de quinoa
Berenjenas a la parmesana

Pasta

Macarrones con salsa de berenjena, tomate y queso
Espaguetis con champiñones y salsa de calabaza
Tagliatelle con salsa de salmón al eneldo

Fideos a la cazuela con costilla
Lasaña de verduras
Fettuccine en salsa de gorgonzola y nueces
Canelones tradicionales gratinados con bechamel de setas
Canelones de champiñones al curry

Arroz

Arroz con verduritas salteadas y salsa teriyaky
Paella de verduras. Mínimo 6 personas
Arroz con champiñones y pollo al curry
Arroz rústico a la cazuela con apio, espinacas, cebolleta y parmesano
Arroz tipo paella con pollo asado al horno
Arroz salteado tipo chino. Tortilla, bacon, lechuga, jamón York y salsa de soja
Arroz con mejillones a la marinera + 1€

Legumbres

Lentejas estofadas con chorizo
Potaje de garbanzos con verduras
Judías blancas (Mogetes) con butifarra
Cous Cous con garbanzos y pollo
Quinoa con vegetales a la mantequilla y cilantro
Lentejas guisadas con patatas y verduritas
Judías blancas con tomate a la napolitana y orégano

Patatas

Patatas guisadas con sepia + 1,50€
Patatas guisadas con costilla
Tortilla de patatas al estilo betanzos
Patatas rellenas gratinadas con jamón, puerro y queso
Patatas revolconas con panceta
Patatas con guisantes a la francesa
Graten de patatas
Pastel de patata gratinado con boloñesa de carne

Segundos platos

Pollo y pavo

Muslitos de pollo con pisto
Pollo asado al horno con guarnición
Pollo a la cazadora con champiñones
Pollo al vino
Fajitas de pollo
Pavo relleno de jamón York y queso en salsa
Pechuga de pavo al horno

Cerdo

Lomo guisado con guarnición
Lomo al ajillo
Albóndigas con salsa de setas
Rogout al vino
Solomillo de cerdo al oloroso
Costillar de cerdo en salsa de vino
Codillo con patatas a la gallega

Ternera

Estofado de ternera + 1€
Roast Beef con salsa inglesa y parmentier + 1€
Milhojas de carrilleras con patatas + 1,50€
Fricandó con setas +1,50€
Salteado de ternera con pimientos
Brocheta de ternera con verduritas

Pescado

Crepes de pescado y marisco
Pastel de salmón gratinado
Pimientos del piquillo rellenos brandada de bacalao
Pastel de merluza en salsa verde
Wrap de salmón, aguacate, queso crema y salsa Gravalax
Quiche de sardinillas, manzana y tomate seco
Canelones de atún con bechamel de piquillos
Empanada casera de atún

Guarniciones

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

Postre

Torrijas caramelizadas
Pieza de fruta o fruta cortada
Brownie
Tarta de manzana
Yogur
Tarta de zanahoria
Crema catalana quemada casera

Precio 14€/persona

*Bebida aparte

*Se hacen menús para intolerancias y alergias

Incluye:

Pan
Cubiertos desechables y servilletas. Cartón y/o biodegradable
Envase individual por plato. Cartón y/o biodegradable
Se entregan los platos calientes

Servicios Adicionales

Bebidas por unidad

Agua mineral 0,50cl. Plástico reciclable	1,80€/ud
Agua mineral 50 cl. Cristal, lata o brick	2€/ud
Refresco lata	2€/ud
Cerveza Mahou Clásica botellín 0,25cl.	1,80€/ud
Cerveza Mahou Tostada 0,0% 33cl.	2,20€/ud
Botella vino blanco o tinto	Consultar
Servicio de Café con leche. Incluye menaje desechable	2,50€/persona

Transporte y Entrega

Servicio de entrega. Mínimo 10€

1,50€/KM

Condiciones

Elegir entre 2 entrantes, 2 principales y 2 postres en cada ocasión

Tiempo mínimo de contratación 48 horas

No se aceptarán cambios de menos asistentes con menos de 48 horas de antelación

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

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

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
catering

TL.639365858

Madrid