

PLATOS SENTADOS

*Por encargo o con servicio

Entrantes

Judías verdes en juliana, mézclum, langostinos, y vinagreta de rabatinos	10€/persona
Tomate rosa pelado, guacamole, queso crema y aceite de albahaca	10€/persona
Tomate en diferentes texturas, burrata, rúcula y aceite de rúcula	11€/persona
Mezclum, jamón de pato, mango, bacon, champiñón laminado y vinagreta de mostaza antigua	11€/persona
Crema de marisco con huevo poché y cigalitas	15€/persona
Crema de zanahoria y mango con langostinos	12€/persona
Vichyssoise con pera glaseada al coñac y cebollita frita	9€/persona
Raviolis rellenos de trufa con salsa de foie y parmesano	12€/persona
Alcachofas confitadas con crujiente de ibérico y crema de alcachofa.3 ud	12€/persona
Canelones de rabo de toro a la cordobesa	12€/persona
Pastel de txangurro con salsa de marisco. 6 personas	90€/6 personas

Principales

Costillar ibérico cocinado a baja temperatura con salsa de soja y miel.	12€/persona
Roast Beef de solomillo de ternera al estilo inglés con parmentier de patata	12€/persona
Carrilleras de ternera guisadas con verduritas y vino Rioja Crianza	14€/persona
Magret de pato con puré de castañas y salsa de higos. 2 personas	29€/2 personas
Paletilla de cordero lechal. 650 gr. aprox	26€/ud
*Pollo de corral relleno al horno con manzana y ciruelas. Entero	65€/entero
*Pularda rellena.Navidad	130€/entera
Lasaña de merluza gratinada con bechamel de marisco	14€/persona
Crepes de txangurro con salsa de txangurro	12€/persona
Tataki de atún con mayonesa de soja y wasabi. Mínimo 6 personas	16€/persona

*Se entrega cortado fileteado envasado al vacío, salsa y relleno aparte

Guarniciones a elegir. Incluidas con los principales

Arroz pilaff
Patatas chips caseras
Patatas panadera
Patatas gratinadas al horno
Verduritas salteadas
Verduritas plancha
Parmentier de patata gratinado con huevo de corral
Ensalada fresca
Cebollita confitada
Escalibada a la catalana (pimiento, cebolla y berenjena al horno)

Postres

*Tarta brownie casera de 3 chocolates. Ración	5€/persona
Tarta Brownie entera	25€
Tarta casera lemon pie con merengue	22€/entera
Tarta de queso cremosa con toffee y galleta crujiente	22€/entera
Torrijas caramelizadas y aromatizadas con naranja y canela	4,50€/persona
Tartitas finas individuales de hojaldre con manzana	7€/persona

Servicios Adicionales

Personal

Servicio de camarero 4 horas	100€
Hora extra camarero	25€
Chef de cocina 4 horas	100€
Desplazamiento camarero según ubicación evento	

*1 camarero y 1 cocinero cada 10 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	35€/ud
Mesas redondas con mantel. Según medida	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, bajoplató, platitos de pan. Consultar variedades y estilos de diferente menaje	12€/persona
Sillas según las elegidas. Consultar otras sillas	4€

*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

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	

Precio 14,00€/persona

Bebidas por unidad

Agua mineral 0,50cl. Plástico	1,50€/ud
Agua mineral. Cristal, lata o brick	2€/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

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

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

Tl. 639365858
Madrid



LAFITA
catering

