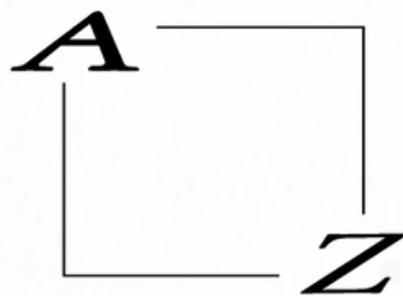




ALMUERZOS PARA EMPRESAS

2 0 2 5



De la A a la Z
CATERING Y EVENTOS

APERITIVOS FRÍOS

(a elegir tres entre fríos y calientes)

Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez

Lomo Ibérico de Bellota con Picos de Jerez

Guacamole con Mejillón en Escabeche sobre Crujiente de Maíz

Canapé de Gilda, Anchoa y Patata

Tartare de Atún sobre Lima

Tartare de Aguacate y Tomate con Yema Curada en Soja

Bodegón de Quesos con Uvas y Nueces

Brocheta de Salmón Ahumado con Salsa de Miel y Mostaza

Tosta de Foie con Azúcar Tostada

Mini Wrap de Bonito con Tomate Confitado o de Pollo a la Soja con Canónigos

Tartaleta de Piquillos con Bonito del Norte

Tatin Ibérico con Tomate Confitado

Hojaldre Invertido de Escalivada con Cremoso de Trufa

Hojaldre Invertido de Cremoso de Foie, Trufa y Anchoa

Rollito de Cecina con Foie y PX

Gofre con Mújol y Cremoso de Queso

Pañuelo relleno de Salmón, Cebolla Crunchy y Salsa Tártara

Taco de Patata con Tartare de Fuet



APERITIVOS CALIENTES

(a elegir tres entre fríos y calientes)

- Gofre Kentucky Huevos Encapotados
- Brocheta de Langostinos con Sésamo y Salsa de Mango
- Mini Cachopo con Pimiento Confitado
- Pechuguita Villaroy
- Croqueta Cremosade Jamón
- Rollitos Vietnamitas con Salsa Agridulce
- Wanton de Pollo Estilo Thai
- Mini Paninide Jamón y Aceituna Negra
- Pan Bao con Panceta a B°T en Salsa BBQ japonesa
- Twister de Langostinos con Miel de Caña
- Donuts de Gouda y Mermelada de Pimiento Confitado



ENTRANTES

(a elegir uno)

Alcachofas rellenas de ibérico y foie y gratinadas con salsa holandesa

Alcachofas al Carbón con Crema de Carabinero

Arroz Cremoso con Salsa de Hongos

Canelones de Changurro

Canelones de Pato con Bechamel de Boletus Consomé Casero

Crema de Calabaza con Ravioli de Foie

Crema de Carabinero con su Tartare

Crema Fina de Puerros con Vieiras y Tinta de Calamar

Ensalada de Queso de Cabra con Boletus

Ensalada de Burrata inyectada en Pesto sobre cama de Salmorejo

Ensalada Templada de Judías Verdes con Huevo Trufado y Viruta de Foie

Ensalada de Tallarines de Calabacín con Frutos Secos y Tomates Confitados

Ensalada Verde de Foie y Jamón de Pato

Gazpacho/Salmorejo

Huevos Nube con Parmentier de Patata Trufada

Lentejas con Foie

Lentejas Estofadas con Verduras

Menestra Imperial de Verduras de Temporada

Milhojas de Verduras con Queso Provolone

Pimientos de Piquillo Rellenos de Merluza y Gamba o Bacalao

Panaché de Verduras con Vinagreta de Romero

Pastel de Cabracco con Salsa Aurora

Raviolis de Foie con Salsa de Trufa

Tartare de Salmón con Aguacate y Huevas

Verdinas con Gambas y Almejas

Verdinas con Langostinos



PLATO PRINCIPAL

CARNES

(a elegir uno)

Carrilleras de Ibérico glaseadas al Vino Tinto con Parmentier de Patata Trufada
Cochinillo Deshuesado y Glaseado
Cordero Deshuesado y Glaseado
Costilla Asada a Baja Temperatura Salsa Hoisin
Escalopines de Ternera al Limón
Lomo de Ternera Asado a la Mostaza
Magret de Pato sobre Cuscus con Frutos Secos
Pollo Thai Salteado con Anacardos y Sésamo
Presa Ibérica a Baja Temperatura con Salsa de Mostaza y Romero
Roast Beef en su Jugo
Solomillo de Ternera a Baja Temperatura (*)
Solomillo de Ternera con Foie o Wellington (*)
Solomillo Ibérico a elegir la salsa: a las Tres Mostazas, Vino Dulce, Boletus
Solomillo Ibérico Wellington
Supremas de Ave Rellenas de Foie o Rellenas de Tomate Confitado y Albahaca
Timbal de Rabo de Toro estofado

PESCADOS

(a elegir uno)

Chipirón Encebollado con Perejil Fresco
Dorada a la Plancha rellena de Langostinos y Setas
Lomo de Corvina con Frutos del Mar
Lomo de Salmón Noruego en Papillote
Lubina al Papillote ó en Hojaldre
Merluza a la Gallega en Salsa Verde con Almejas
Merluza Gratinada con Mayonesa de Soja
Merluza Rellena de Colitas de Gambas y Salsa de Huevas de Mújol
Rape y Langostinos al Curry ó a la americana
Rodaballo al Horno
Salmón en Salsa de Ostras ó a la Brasa
Suprema de Salmón con Vinagreta Aguacate





GUARNICIÓN

(a elegir dos)

Arroz Basmati

Asadillo de Pimientos de Piquillo Glaseados

Cebollitas Glaseadas

Champiñones a la Crema

Compota de Manzana

Cous cous

Crema de Boniato

Flan de Verduras

Parmentier de Trufa

Patata Panadera

Patatas Confitadas al Romero

Patatas Paja

Patatas Parisián

Patatas a la Crema

Patata Abanico

Puré de Castañas

Tomate Cherry Confitados al Romero y Ajo

Verduritas salteadas al Teriyaki



POSTRES

(a elegir uno)

- Brownie de Chocolate Blanco con Arándanos
- Brownie de Chocolate con Nueces con Salsa de Chocolate o Helado de Vainilla
- Brownie de Chocolate con Queso con Salsa de Frutas del Bosque
- Carpaccio de Frutas de Temporada con Helado y Chocolate Caliente
- Coulant de Chocolate
- Crema de Limón con Frambuesas
- Crema de Yogurt con Mango y Kiwi
- Crujiente de Chocolate Blanco con Frambuesas
- Macedonia de Frutas de Temporada
- Mousse de Chocolate Negro
- Pastel de Chocolate y Café
- Suspiro de Chocolate
- Tarta Arabe de Manzana
- Tarta Cremosa de Queso
- Tarta de Dulce de Leche
- Tarta de Limón y Merengue
- Tarta de Queso con Arándanos
- Tarta Pavlova con Frutos Rojos
- Tarta Templada Fina de Manzana con Helado
- Tarta Tres Leches
- Tatin de Manzana con Helado de Queso

BEBIDAS

Agua, Cervezas con y sin alcohol

Refrescos

Vino Blanco de Rueda

Vino Tinto Crianza de Rioja

Licores

Café e Infusiones

Mignardises

**TOTAL POR
PERSONA**

78,50

(*) Los precios marcados con asterisco, tienen un suplemento de 10€

ESTE PRECIO INCLUYE

- Montaje, recogida y limpieza
- Personal de cocina y office

Para grupos de 5 o menos comensales, el servicio del cocinero se cobrará aparte a 25€/hora.

NO INCLUYE

- Menaje necesario, ya que depende de las necesidades de cada empresa.
- Servicio de camarero (130€ servicio de 4 horas, hora adicional a 25€).
- Decoración floral.

NOTA: Si desean unos vinos superiores (en calidad y añadas) a los incluidos en estos menús, no duden en solicitarlos ya que contamos con una bodega muy extensa.

POLÍTICA DE CANCELACIÓN

- Cancelación día del evento se cobrará el 75% del servicio.
- Cancelación 24 horas antes del evento se cobrará el 50%.

CONFIRMACIÓN DE ASISTENTES

El número definitivo de asistentes al evento se confirmará por el cliente **48 horas antes del evento**, facturándose por el número final de asistentes al evento siempre y cuando este número sea igual o superior al confirmado.

En el supuesto de que el número de asistentes al evento fuera inferior al número de confirmados, se facturará por el número de confirmados.

A los efectos de determinar el número de asistentes al evento, éste será el resultante del recuento efectuado por el maître o persona responsable del catering en el momento de iniciarse el servicio.

CONDICIONES DE PAGO

El 50% a la aceptación del presupuesto y el 50% restante al día siguiente laborable de la fecha del evento.

ESTOS PRECIOS NO INCLUYEN IVA.



 916 395 122

 info@delaa-z.com

www.delaa-z.com

De la A a la Z, Gestión Integral de Servicios S.L.
C/ Coslada, 1 bis – Pol. Industrial Ventorro del Cano
28925 Alcorcón (Madrid)