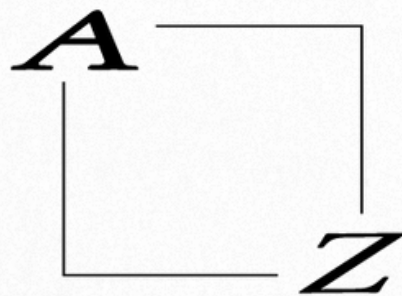


BODAS 2025

ALMUERZO O CENA
SERVICIO CATERING



De la A a la Z
CATERING Y EVENTOS

APERITIVOS FRÍOS

(a elegir 5)

Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez

Lomo Ibérico de Bellota con Picos de Jerez

Tabla De la A a la Z (jamón y lomo ibérico, queso brie, curado oveja picos,etc.)

Tatin de Tomate Confitado e Ibérico

Hojaldre Invertido de Escalivada y Cremoso de Trufa

Hojaldre Invertido de Escalivada con Cremoso de Trufa

Gofre con Mújol y Cremoso de Queso

Pañuelo Relleno de Salmón, Cebolla Crunchy y Salsa Tártara

Taco de Patata con Tartare de Fuet

Rollito de Cecina con Foie y PX

Tartaleta de Piquillo con Bonito del Norte

Mini Wrap de Pollo a la Soja y Canónigos

Mini Wrap de Bonito y Tomate Confitado

Tosta de Foie con Azúcar Tostada

Solomillo de Salmón Ahumado con Salsa de Miel y Mostaza

Bodegón de Queso con Uvas y Nueces

Tartare de Aguacate y Tomate con Yuema Curada en Soja

Tartare de Atún sobre Lima

Canapé de Gilda, Anchoas y Patata

Guacamole con Mejillón en Escabeche sobre Crujiente de Maíz



APERITIVOS CALIENTES

(a elegir 5)

Mini Panini de Jamón y Aceituna Negra
Mini Arepa rellena de Pollo marinado y Verdura
Twister de Langostinos con Salsa Agridulce
Patata Bravioli
Pan de Yuca con Roast Beef
Donuts de Gouda y Mermelada de Pimiento Confitado
Muffins de Pringá
Ox Tail Roll
Pan Bao con Panceta a BoT
Gamba Roja Crunchy & Spicy
Wanton de Pollo Estilo Thai
Mini Cachopo con Pimiento Glaseado
Pechuguita Villaroy
Croquetas Cremosas de Jamón
Rollitos Vietnamitas con Salsa Agridulce
Langostinos con Sésamo y Chutney de Mango
Merluza a la Romana con Salsa Tártara
Gofre Kentucky



ENTRANTES

(a elegir uno)

Crema de Calabaza con Raviolis de Foie y Brotes (en dos servicios)

Crema Fina de Puerro con Vieiras y Tinta de Calamar

Gazpacho Andaluz con Fresón de Aranjuez (en dos servicios)

Salmorejo con Huevo Cocido y Virutas de Ibérico

Crema Fría de Aguacate

Crema Fría de Melón con Virutas de Jamón Crujiente

Ensalada de Jamón de Pato y Foie a la Frambuesa

Ensalada de Brotes Verdes con Escalope de Foie a la Plancha

Ensalada de Langostinos con emulsión de aguacate y vinagreta de hierbas frescas

Ensalada Templada de Bacalao con Pimiento de Piquillo

Ensalada de Jamón Ibérico y Foie con Aceite de Remolacha

Ensalada Templada De la "A" a la "Z" (con gulas y gambas al ajillo)

Ensalada de Raviolis de Foie con Rúcula

Tartare de Salmón Ahumado y Fresco con Huevas de Salmón

Milhojas de Verduras con Queso Provolone y Crujiente de Cebolla

Huevo a Baja Temperatura con Crema de Patata a la Trufa

Arroz con Cremoso de Hongos

Raviolis de Foie con Salsa de Trufa



ENTRANTES

(a elegir uno)

Solomillo de Ternera Relleno de Foie e Higos (*)
Solomillo de Ternera a Baja Temperatura (*)
Medallón de Solomillo de Ternera (*)
Tournedós de Ibérico al Roquefort
Timbal de Rabo de Toro con Patata Panadera
Cochinillo Deshuesado y Confitado en su Jugo
Cordero Deshuesado y Confitado con Salsa de Romero y Miel
Solomillo de Ibérico con Salsa de Frutos Rojos
Solomillo Ibérico con Salsa de Mostaza
Carrilleras de Ibérico Glaseadas al Vino Tinto
Suprema de Ave rellenas de Foie
Supremas de Ave rellenas de tomate seco y albahaca
Poularda Rellena de Foie y Trufa
Solomillo de Pato con Foie Gras Freso a la Plancha y reducción de Martini
Magret de Pato al Pedro Ximénez
Lubina a la Plancha
Lubina y Cebollas Confitadas en Papillote
Dorada a la Donostiarra
Dorada Rellena de Langostinos y Setas
Chipirones a la Plancha sobre cama de Cebolla Caramelizada
Salmón al Horno con Salsa de Ostras
Salmón Marinado con Vinagreta de Aguacate y Yogur
Rape a la americana
Rape Asado con Salteado de Espárragos y Trigueros
Rape y Langostinos al Curry
Merluza Rellena de Colitas de Gambas y Salsa de Huevas de Mújol
Merluza en Salsa Verde con Almejas
Merluza a la Romana con Salsa de Chipirones
Lubina en Hojaldre

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



GUARNICIÓN

(a elegir dos)

Arroz Basmati

Asadillo de Pimientos de Piquillo

Pastel de Patata y Parmesano

Pimientos de Piquillo Glaseados

Cebollitas Glaseadas

Champiñones a la Importancia

Compota de Manzana

Confitura de Cebolla

Confitura de Tomate

Glassé de Frutos Secos

Flan de Patata a la Crema

Patatas Paja

Patatas Parisián

Rosti de Patatas

Puré de Castañas

Verduritas de Temporada Rehogadas

Zanahorias Caramelizadas

Flanecitos de Pimientos a los Tres Colores

Tulipa de Parmesano con Verduritas

Patatas Confitadas al Tomillo y Romero

POSTRES

Tarta de Queso y Frambuesa
Tatin de Manzana Caramelizada
Tarta Fina de Manzana con Helado de Queso
Tarta de Limón con Merengue
Crujiente de Chocolate Blanco y Frambuesa
Tarta de Dulce de Leche
Tarta Pavlova con Frutos Rojos
Chocolate en Texturas
Linzer Torte
Honoré Sablé
Suspiro de Chocolate

Café y Mignardises



MENÚ INFANTIL

Aperitivo en Mesa

Entrante (a elegir uno)

Canelones/Lasaña/Macarrones o Espaguetis con Tomate

Plato Principal (a elegir uno)

Mini Hamburguesa con Patatas Fritas/Escalope con Patatas

Fritas/Suprema de Ave con Arroz

Postre

Brownie de Chocolate con Helado Vainilla y Salsa Chocolate Caliente

(*) Mínimo 10 niños. (los niños no computan en el mínimo de invitados)

PRECIOS

MENÚ ADULTOS:

**158,00€ POR PERSONA +
10% IVA**

(*) Para grupos superiores a 180 adultos – para número inferior solicitar presupuesto.

MENÚ INFANTIL:

**51,00€ POR PERSONA + 10%
IVA**

ESTOS PRECIOS INCLUYEN

- Servicio de Camareros y Doncellas durante las 8 horas de servicio
- Menaje necesario para el servicio: cubertería, cristalería y vajilla, bajo platos incluidos.
- Mobiliario y mantelería a elegir entre una amplia variedad.
- Bebidas indicadas durante 8 horas a contar desde la hora acordada de llegada de los invitados.

BEBIDAS PARA EL APERITIVO

- Mojitos (únicamente durante el aperitivo pasado en bandeja)
- Refrescos: coca-cola normal, light y zero, naranja y limón, tónica y soda
- Zumos de tomate, naranja y piña
- Cerveza con y sin alcohol
- Vino Tinto Crianza de Rioja y Vino Blanco Verdejo de Rueda
- Cava Brut Nature

BEBIDAS PARA EL ALMUERZO/CENA

- Vino Blanco Verdejo de Rueda
- Vino Tinto Reserva de Rioja (Viña Albina ó Monte Real)
- Cava
- Licores para después del café (Pacharán, Orujo, Hierbas, Manzana y Melocotón)
- Contamos con una amplia bodega si se desea cambiar los vinos, consultar precios.
- El cliente podrá aportar el vino realizándose un descuento por persona de: 1,50€ por vino tinto y 0,60€ por vino blanco.

BEBIDA PARA LA BARRA LIBRE

- Whisky JB y Ballentines
- Ginebra Bombay y Beefeater
- Ron Brugal y Santa Teresa G.R.
- Vodka Absolute

RECENA CONSISTENTE EN:

- Mini pulguitas calientes de Brie y Sobrasada
- Mini pulguitas templadas de Jamón con Tomate
- Mini Sandwiches de Bonito con Mayonesa
- Brownie de Chocolate Negro
- Chuches
- Consultar otras opciones: huevos estrellados, migas con huevos, consomé, chocolate con churros, etc...

SERVICIO

Servicio DJ y Alquiler de Equipo durante las 8 horas (dentro del horario).

DECORACIÓN FLORAL

Para las mesas: centros standard. Si el cliente prefiere ocuparse de los centros, se descontarán 15 € por cada mesa.

TRASLADOS

Traslados de personal y menaje en Madrid capital y alrededores – para otros destinos consultar

EXTRAS BUFFET/CORNERS

(*) Consultar precio.

- Buffet de Quesos
- Buffet de Chuches
- Buffet de Sushis y Makis variados
- Buffet de Postres
- Cortador de Jamón
- Barra de Mojitos en aperitivo

CONFIRMACIÓN DE ASISTENTES

El número de invitados se confirmará 10 días antes del evento. No se descontarán de la cantidad final los asistentes que fallen durante estos 10 días. Se facturará por el número de asistentes al evento siempre y cuando el número sea igual o superior al confirmado.

No se admiten mesas de menos de 10 comensales. Si los montajes de mesas son inferiores, se cobrará el suplemento adicional correspondiente.

Protocolo de mesas: el cliente entregará dos listas de invitados: una por orden de mesas y otra alfabética, 10 días antes de la celebración del servicio.

PRUEBA DE MENÚ

De la A a la Z, ofrecerá una degustación de menú en nuestras instalaciones, de lunes a viernes a medio día. La degustación será gratuita para eventos de más de 100 personas. Les invitaremos a degustar el menú elegido para un grupo de 6 personas sin coste. Únicamente se cobrará este servicio con un coste de 60€ en caso de no contratar nuestros servicios.

MENÚS ESPECIALES

Disponemos de menús especiales para celíacos, vegetarianos, diabéticos, etc.

Aparte de estos menús, en toda celebración llevamos siempre una serie de raciones de algún plato alternativo por si hubiera alguna necesidad en el último momento.

MENÚS PERSONAL EXTRA

En caso de tener que atender con servicio de comida o cena a personal ajeno al catering, tales como músicos, fotógrafos, chóferes, guardaespaldas, cuidadoras, animadoras, etc.... deberán avisarnos confirmándonos el número para elaborar un presupuesto extra. El precio de ese menú será de 50€ (consistirá en un plato principal, postre, bebida y café) y se servirá una vez haya concluido el servicio de los invitados.

FORMA DE PAGO

- El cliente abonará la cantidad de 2.000€ + 10% de IVA en concepto de reserva de fecha (no reembolsable en caso de anulación por causas ajenas al catering).
- El resto hasta llegar al 100% del total del presupuesto se abonará 10 días antes de la celebración del servicio. No obstante, en el caso de que asista un número superior a la cifra confirmada, se cobrará por asistente adicional a razón del presupuesto aceptado.

FINCAS Y ESPACIOS


- Contamos con varios espacios donde poder celebrar las bodas. Solicitar información.
- En el supuesto caso de que la Finca cobre alguna comisión al catering, dicha cantidad se repercutirá a los novios.

OTROS SERVICIOS:

- De la A a la Z se puede ocupar de proporcionar servicio de carpa, fotógrafo, espectáculos diversos, decoraciones especiales, iluminación, personal extra como aparcacoches, guardarropía, etc...

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)