



# Catering Lunch

Versatilidad y sabor,  
una experiencia  
culinaria gourmet.

# Delicatessen



# THE EASY AND PREMIUM CATERING EXPERIENCE

Deleitte es la **evolución lógica de un servicio de catering** que, con la experiencia acumulada de los años, hemos ido perfeccionando hasta **alcanzar la excelencia.**

Deleitte quiere **eleva el placer de los momentos de celebración,** todas esas situaciones en las que nos reunimos en un evento.

Un universo completo con **diversas propuestas gastronómicas** para satisfacer todos tus gustos.

Buscamos que los clientes aprecien en un servicio de catering un placer fuera de

lo común, un **deleite que propicie una experiencia memorable,** en la que no tenga que preocuparse de todos esos detalles, esas pequeñas cosas que quitan tiempo y nos distraen de disfrutar.





## 02

- Tabla de Idiazábal con uvas y nueces.
- Mini croissant de multicereales vegetal.
- Blinis de salmón y cremoso de queso y caviaroli.
- Piruleta de langostino crujiente con salsa de mango.
- Chapata de ibérico con AOVE
- Pan bao relleno de costilla desmigada a baja temperatura, pepino encurtido y cilantro.
- Bocado de chocolate.

21,00 €/pers. IVA Inc.

## 01

- Tabla de lomo ibérico con regañas.
- Ensalada de tartar de tomate con mozzarella y rúcula.
- Brioche planchado relleno de carrillera desmigada con salsa tártara.
- Gilda tradicional con anchoa del Cantábrico.
- Alcachofa rellena de ibérico con crema de langostino.
- Mini pastelitos.

19,00 €/pers. IVA Inc.





# 03

- Tabla jamón ibérico y quesos con picos camperos
- Ensalada de frutos secos naturales con queso de cabra caramelizado y vinagreta de tomate
- Delicia de chipirón
- Samosas de pollo y curry con salsa de yogur
- Lascas de bacalao al pilpil con crujiente de bacalao
- Turrón de foie con espuma de yogur y granillo de almendra
- Carrilleras ibéricas estofadas al vermú con parmentier de patata trufada
- Mini pastelitos

25,00 €/pers. IVA Inc.

# 04

- Tabla de jamón ibérico con picos camperos
- Pochas a la riojana
- Ensalada caprese con vinagreta de mostaza
- Mini burger 100 % vacuno con mostaza a la antigua, cebolla crujiente y patatas paja
- Mini tosta de pisto riojano con boquerón
- Lascas de bacalao al pilpil con crujiente de bacalao
- Risotto de verduritas de la tierra con crujiente de jamón y lascas de parmesano
- Crep relleno de boletus y crema suave de queso
- Tarta de queso con coulis de mango

33,00 €/pers. IVA Inc.





# 05

- Tabla de ibéricos con picos camperos de Jerez
- Crema de temporada
- Brandada de bacalao con confitura de piquillo y polvo de aceituna negra
- Pulpo a la feira con parmentier de patata trufada
- Tartar de salmón con toques cítricos y tosta de maíz
- Croqueta crujiente de ibérico
- Pani puri relleno de pollo al curry
- Carrilleras ibéricas estofadas al vermú con parmentier de patata trufada
- Carpaccio de ternera con cremoso de parmesano y crujiente de pan
- Macaron de gilda en textura
- Tarta oreo



37,00 €/pers. IVA Inc.

# Lunch express



*Para pedidos con  
menos de 48 horas de  
antelación*

- Bocado de tortilla ibérica con espuma de alioli
- Mini sándwich vegetal
- Empana de atún
- Delicia de chipirón
- Chapata de ibérico con AOVE
- Ensalada de frutos secos naturales con queso de cabra caramelizado y vinagreta de tomate
- Gilda tradicional con anchoa del Cantábrico
- Pastelitos de bocado

20,00 €/pers. IVA Inc.

- Chupito de espárragos con aceite AOVE
- Tosta de maíz
- Humus con crujiente de maíz
- Guacamole con nachos
- Chapata de hummus con rúcula y pasas
- Mini burger vegetal con pepino encurtido
- Arroz salteado con verduras
- Brocheta de frutas naturales

27,00 €/pers. IVA Inc.

# Lunch vegetariano/ vegano



# SERVICIOS COMPLEMENTARIOS



## CORTADOR DE JAMÓN IBÉRICO:

Desde 550,00 €

*En función del tipo de jamón*

## MESA TEMÁTICA DE QUESOS Y

PANES SURTIDOS:

9,00€/pers. (IVA Inc.)

## MESA TEMÁTICA MEXICANA

12,00€/pers. (IVA Inc.) Nachos con guacamole, mini tacos de carne mechada con salsa ranchera y quesadillas.

## ESPACIO DE ARROCES Y PASTAS:

10,00€/pers. (IVA Inc.).

Tortellini con salsa de boletus, risotto de verduras y fideuá negra

## ESPACIO DE BRASA (SHOW COOKING):

*\*A consultar según época del año y ubicación del servicio*

- Panceta, chorizo, salchichón y careta 8,50€/pers. (IVA Inc.)
- Panceta, chorizo, salchichón, careta y chuletillas 13,50/pers. (IVA Inc.)

## SERVICIO DE OSTRERO:

Precio según unidades. **Consultar.**

## BEBIDAS:

8,00 €/pers. (vino crianza Rioja, vino blanco Rioja, agua mineral y refrescos)

## ALQUILER DE COPAS DE CRISTAL:

1,50 €/unid.

## PERSONAL DE SERVICIO (5 HORAS):

150,00€ por camarero. (Pasado ese tiempo se facturará a 30,00 € / hora por camarero)

## MOBILIARIO:

Consultar precios según tipo de mobiliario

***En caso de no desear camarero de servicio, el coste por montaje y desmontaje del servicio es de 30,00 €***

# Condiciones



## **Precios válidos para servicios en Logroño y radio de 20 km.**

El número de comensales definitivo, así como la hora de comienzo del servicio, deberán ser **confirmados con al menos 48 horas de antelación**, no admitiéndose variaciones en ninguno de estos dos conceptos una vez transcurrido dicho plazo.

Se cobrará como mínimo por los asistentes confirmados con antelación a la celebración del evento. En caso de que finalmente el **número de asistentes sea superior al contratado**, el precio de dichos asistentes **podrá sufrir variaciones.**

El catering **no se hace responsable de posibles retrasos por los clientes** y el **posible coste extra de los camareros** que se puede generar. Por lo tanto, pasados 30 minutos de la hora de inicio acordada, se facturará el coste extra del personal de servicio a 30€ por hora y persona.

Se realizará un **abono/transferencia por el 50% del total del presupuesto en concepto de reserva**, a la aceptación del mismo.

**Precios válidos hasta el 31 de diciembre de 2024 y para servicios de al menos 15 comensales.**

**NÚMERO DE CUENTA CAJA RURAL DE NAVARRA: ES83 3008 0163 8019 2338 2129**



# CONTACTANOS

T. 945 622 444

[catering@deleitecatering.es](mailto:catering@deleitecatering.es)

[deleitecatering.es](http://deleitecatering.es)

POLÍGONO PARQUESOL, C/ JOAR, 8 01320 OYÓN, ÁLAVA