



# Catering Comunioniones

Nos ocupamos para que  
tú no te preocupes

Deleitete



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

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.

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

# 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 **elegir el placer de los momentos de celebración** todas esas situaciones en las que nos reunimos en un evento.



# 01



ttt

## ENTRANTES AL CENTRO

- Tabla de ibéricos con picos camperos de Jerez
- Ensalada de codorniz escabechada con vinagreta de mermelada de tomate
- Concha de vieira rellena de bogavante gratinada

Sorbete a elegir (Mojito, limón o mandarina)

## SEGUNDO PLATO A ELEGIR

- Carrilleras ibéricas estofadas al vermú con parmentier de patata trufada
- Lingote de bacalao selecto al pilpil con crujiente de puerro y polvo de aceituna negra

## POSTRE

- Delicia de 3 chocolates

## INCLUYE

- Bollo artesano de pan individual

# 02



ttt

## ENTRANTES AL CENTRO

- Tabla de jamón ibérico con picos camperos
- Pulpo a la brasa con parmentier de patata trufada
- Vieira gratinada rellena de su propia carne

Sorbete a elegir (Mojito, limón o mandarina)

## SEGUNDO PLATO A ELEGIR

- Cordero asado a baja temperatura con patatas panadera
- Merluza a la americana

## POSTRE

- Tarta de queso con frutos rojos

## INCLUYE

- Bollo artesano de pan individual

# 03



## ENTRANTES AL CENTRO

- Ensalada de ahumados con vinagreta de mostaza de Dijon
- Tarrina de foie con compota de manzana y tostas de pasas
- Canelón de boletus trufado con bechamel al parmesano

## SEGUNDO PLATO

- ½ ración de cocochas de bacalao al pilpil con almejas
- Sorbete a elegir (Mojito, limón o mandarina)
- ½ ración de cabrito asado a baja temperatura con patatas panadera

## POSTRE

- Milhojas de crema de naranja con helado de chocolate

## INCLUYE

- Bollo artesano de pan individual

# 04



ttt

## ENTRANTES AL CENTRO

- Croquetas crujientes de ibérico con base de patatas paja
- Lingote de turrón de foie con espuma de yogur y granillo de almendra
- Ensalada de bogavante con vinagreta de yogur

## SEGUNDO PLATO

- ½ ración de merluza del Cantábrico al estilo tradicional con patatas panadera
- Sorbete a elegir (Mojito, limón o mandarina)
- ½ ración de solomillo de vacuno con salsa de boletus y patatas al corte

## POSTRE

- Milhojas de crema de naranja con helado de chocolate

## INCLUYE

- Bollo artesano de pan individual

# Menú infantil

- Surtido de ibéricos con picos camperos
- Surtido de fritos (croquetas, rabas...)
- Chuletillas de cordero con patatas fritas
- Coulant de chocolate



# Menú junior

- Surtido de ibéricos con picos camperos
- Surtido de fritos (croquetas, rabas...)
- Solomillo de ternera a la plancha con salsa de boletus y patatas al corte
- Coulant de chocolate



# UN DÍA ÚNICO CON LO MEJOR PARA TUS INVITADOS

Porque la experiencia gastronómica  
también hará que ese día sea  
inolvidable.



# A TU MEDIDA

## Mobiliario



MENAJE COMPLETO PARA EL SERVICIO

MANTELERÍA DE TELA COMPLETA PARA EL SERVICIO

MOBILIARIO

*\*Pregúntanos por opciones para que todo esté a tu gusto*



# MENÚ LUNCH

## 01



ttt



- Ensaladita de frutos secos con queso de cabra caramelizado y vinagreta de mostaza
- Gilda tradicional con anchoa del Cantábrico.
- Mini croissant de multicereales vegetal.
- Tartar de salmón con toques cítricos y tosta de maíz.
- Brandada de bacalao con confitura de piquillo y polvo de aceituna negra.
- Delicia de chipirón.
- Lascas de bacalao al pilpil con crujiente de bacalao.
- Risotto de verduritas de la tierra con crujiente de jamón y lascas de parmesano.
- Chapata de ibérico con AOVE
- Mini burger 100 % vacuno con mostaza a la antigua, cebolla crujiente y patatas paja.
- Locura de chocolate.

- Tabla de ibéricos con picos camperos de Jerez
- Ensalada caprese con vinagreta de mostaza
- Mini tоста de pisto riojano con boquerón
- Ferrero de idiazábal con pepita de foie
- Piruleta de langostino crujiente con salsa de mango
- Pulpo a la feira con parmentier de patata trufada
- Risotto de boletus trufado con crujiente de jamón
- Samosas de pollo al curry con salsa de yogur
- Mini burger 100 % vacuno con mostaza a la antigua, cebolla crujiente y patatas paja
- Pan bao relleno de costilla desmigada a baja temperatura, pepino encurtido y cilantro
- Brioche planchado relleno de carrillera desmigada con salsa tártara
- Dulce ópera



# MENÚ LUNCH

02

# SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

## CORTADOR DE JAMÓN IBÉRICO:

*En función del tipo de jamón*

## MESA TEMÁTICA DE QUESOS Y PANES SURTIDOS

## MESA TEMÁTICA MEXICANA

Nachos con guacamole, mini tacos de carne mechada con salsa ranchera y quesadillas.

## ESPACIO DE ARROCES Y PASTAS:

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

## MESA DE GILDAS Y VERMÚ:

Precio según unidades. *Consultar.*

## ESPACIO DE BRASA (SHOW COOKING):

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

— Panceta, chorizo, salchichón y careta

— Panceta, chorizo, salchichón, careta y chuletillas

## SERVICIO DE OSTRERO:

Precio según unidades. *Consultar.*

## BEBIDAS:

vino crianza Rioja, vino blanco Rioja, agua mineral y refrescos

## BEER CORNER:

Precio según unidades. *Consultar.*

## CORNER DE BIENVENIDA:

Precio según unidades. *Consultar.*

## MANTELERÍA DE TELA COMPLETA PARA EL SERVICIO

## MOBILIARIO

## MENAJE COMPLETO PARA EL SERVICIO

## BARRA LIBRE:

La barra libre con una **duración mínima de 4 horas**. Incluimos bebidas sin alcohol y ginebra 0% para embarazadas.

## PERSONAL DE SERVICIO:

*Consultar en base al tipo de menú (lunch o sentado) y por cantidad de comensales.*

# Condiciones



**Precios válidos para servicios en Logroño y radio de 20 km.** Superados estos km, se añadirán los portes de desplazamiento en base al kilometraje.

El número de comensales definitivo, así como la hora de comienzo del servicio, deberán ser **confirmados con al menos 1 semana de antelación**, no admitiéndose variaciones en ninguno de estos dos conceptos una vez transcurrido dicho plazo. En caso de haber menús con intolerancias, estos deben estar notificados **al menos 15 días antes**, así como la información necesaria para su localización en el servicio.

Se cobrará un **camarero extra por cada 7 intolerantes** para garantizar el servicio óptimo.

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 acordado, se facturará el coste extra del personal de servicio a 32,00€ por hora y persona.

Se realizará un abono/transferencia del 30% del total del presupuesto en concepto de reserva de fecha; un 40% una semana antes del evento y el 30% restante, la semana posterior a la celebración del evento.

**Precios válidos hasta el 31 de diciembre de 2025 y para servicios mínimos de 15 comensales.**

**NÚMERO DE CUENTA CAJA RURAL DE NAVARRA:**

**ES83 3008 0163 8019 2338 2129**

CATERING **Deleitte** GOURMET

T. 945 622 444

[www.deleittecatering.es](http://www.deleittecatering.es)

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