

Catering Bodas

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

Deliciitte



THE EASY AND PREMIUM CATERING EXPERIENCE

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

Deleite 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.



01

CÓCTEL DE BIENVENIDA

- Gazpacho andaluz con virutas de jamón
- Brandada de bacalao con confitura de piquillo y polvo de aceituna negra
- Tartar de salmón con toques cítricos y tosta de maíz
- Piruleta de langostino crujiente con mayonesa de kimchi
- Cazuelita de fideuá negra con virutas de Idiazábal
- Cono de micuit de pato con mermelada de violeta y crujiente de almendra
- Pan bao relleno de costilla desmigada a baja temperatura, pepino encurtido y cilantro

EN MESA

- Ensalada de codorniz escabechada con vinagreta de mermelada de tomate
- Lingote de bacalao selecto al pilpil con crujiente de puerro y polvo de aceituna negra
- Sorbete de mojito
- Corderito lechal asado al estilo tradicional con patatas panadera

POSTRE

- Milhojas de crema de naranja con helado de chocolate

INCLUYE

- Bollo artesano de pan individual
- Café y licores
- Bebidas (agua mineral, refrescos, cervezas, vermú y cava)

**Incluye personal necesario para el servicio.
No incluido menaje ni mobiliario.*



02



CÓCTEL DE BIENVENIDA

- Tabla de jamón ibérico con picos camperos
- Blinis de salmón con cremoso de queso y caviaroli
- Delicia de chipirón
- Gilda tradicional con anchoa del Cantábrico
- Piruleta de langostino crujiente con salsa de mango
- Ferrero de Idiazábal con pepita de foie
- Turrón de foie con espuma de yogur y granillo de almendra
- Mini taco de carrillera de cerdo con cebolla encurtida
- Risotto de boletus trufado con crujiente de jamón

EN MESA

- Ensalada de vieiras y langostinos con vinagreta de tomate
- Rape a la americana con almejas
- Sorbete de mandarina
- Cochinillo en dos cocciones con patatas panadera

POSTRE

- La tarta clásica de queso con arándanos y base de bizcocho

INCLUYE

- Bollo artesano de pan individual
- Café y licores
- Bebidas (agua mineral, refrescos, cervezas, vermú y cava)

**Incluye personal necesario para el servicio.
No incluido menaje ni mobiliario.*

03

CÓCTEL DE BIENVENIDA

- Chupito de salmorejo cordobés
- Surtido de croquetas
- Mini tоста de pisto riojano con boquerón
- Macaron de gilda en textura
- Pulpo a la feira con parmentier de patata trufada
- Zamburiña a la plancha simplemente a la sal
- Carpaccio de ternera con cremoso de parmesano

EN MESA

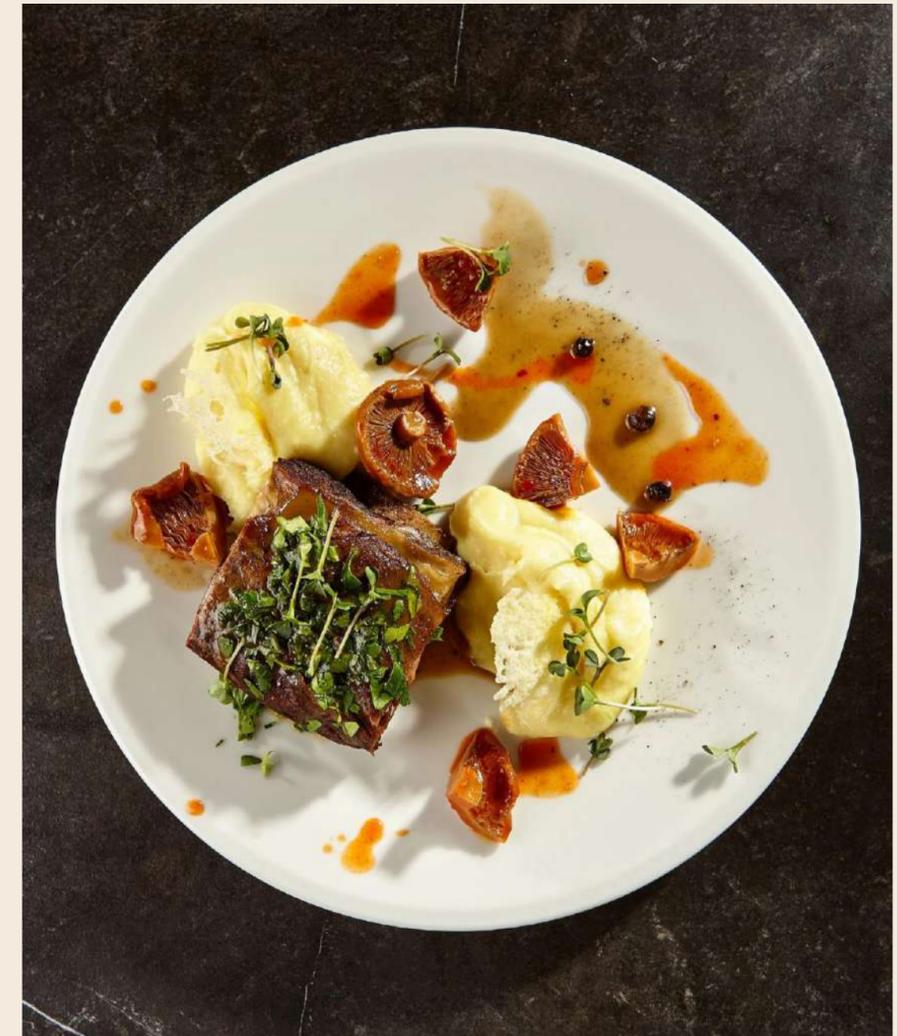
- Canelón de boletus trufado con bechamel al parmesano
- Merluza rellena de txangurro con salsa marinera
- Sorbete de limón al cava
- Solomillo de ternera a la plancha con salsa de boletus y patatas al corte

POSTRE

- Torrija caramelizada en infusión de coco con helado

INCLUYE

- Bollo artesano de pan individual
- Café y licores
- Bebidas (agua mineral, refrescos, cervezas, vermú y cava)



**Incluye personal necesario para el servicio.
No incluido menaje ni mobiliario.*

Menú infantil

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

Bebidas (agua mineral y refrescos)



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

Bebidas (agua mineral y refrescos)

MI BODA SERÁ ÚNICA Y EL MENÚ, TAMBIÉN

Crea el menú de tu boda a tu media:

- Cóctel de bienvenida
- Entrantes
- Segundos platos
- Postres



A TU MEDIDA

Cóctel de bienvenida



- Tabla de Idiazábal con uvas y nueces
- Tabla de lomo ibérico con regañas
- Tabla de jamón ibérico y quesos con picos camperos
- Tabla de jamón ibérico con picos camperos
- Tabla de ibéricos con picos camperos de Jerez
- Crema de espárrago blanco con aceite del trujal
- Gazpacho andaluz con virutas de jamón
- Turrón de foie con espuma de yogur y granillo de almendra
- Cono de micuit de pato con mermelada de violeta y crujiente de almendra
- Ferrero de Idiazábal con pepita de foie
- Tartar de salmón con toques cítricos y tosta de maíz
- Brandada de bacalao con confitura de piquillo y polvo de aceituna negra
- Carpaccio de ternera con cremoso de parmesano
- Lascas de bacalao al pilpil con crujiente de bacalao
- Gilda tradicional con anchoa del Cantábrico
- Macaron de gilda en textura
- Chapata de matrimonio
- Blinis de salmón con cremoso de queso y caviaroli
- Mini taco de carrillera de cerdo con cebolla encurtida
- Pan bao relleno de costilla desmigada a baja temperatura, pepino encurtido y cilantro
- Brioche planchado relleno de carrillera desmigada con salsa tártara
- Mini tosta de pisto riojano con boquerón
- Chupito de salmorejo cordobés
- Zamburiña a la plancha simplemente a la sal
- Pulpo a la feira con parmentier de patata trufada
- Croqueta crujiente de ibérico
- Delicia de chipirón
- Croqueta de cabrales
- Samosas de pollo y curry con salsa de yogurt
- Piruleta de langostino crujiente con salsa de mango
- Piruleta de langostino crujiente con mayonesa de kimchi
- Pani puri relleno de pollo al curry
- Cazuelita de pochas a la riojana
- Cazuelita de fideuá negra con virutas de Idiazábal
- Risotto de verduritas de la tierra con crujiente de jamón y lascas de parmesano
- Risotto de boletus trufado con crujiente de jamón
- Cazuela de carrilleras ibéricas estofadas con parmentier de patata trufada
- Alcachofa rellena de ibérico con crema de langostino

A TU MEDIDA

Entrantes

- Concha de vieira rellena de bogavante gratinada
- Concha de vieira rellena de su propia carne gratinada
- Ensalada de tartar de tomate con mozzarella y rúcula
- Ensalada de pulpo con patata confitada y vinagreta de alioli
- Ensalada de codorniz escabechada con vinagreta de mermelada de tomate
- Ensalada de frutos secos con queso de cabra caramelizado y vinagreta de miel
- Ensalada de bogavante con vinagreta de yogur
- Ensalada de vieiras y langostinos con vinagreta de tomate
- Canelón de boletus trufado con bechamel al parmesano



A TU MEDIDA

Plato principal

- Lingote de bacalao selecto al pilpil con crujiente de puerro y polvo de aceituna negra
- Rape a la americana con almejas
- Merluza del Cantábrico al estilo tradicional con patatas panadera
- Merluza rellena de txangurro con salsa marinera
- Coccochas de bacalao al pilpil con almejas
- Solomillo de ternera a la plancha con salsa de boletus y patatas al corte
- Corderito lechal asado al estilo tradicional con patatas panadera
- Carrilleras ibéricas estofadas al vermú con parmentier de patata trufada
- Cochinillo en dos cocciones con patatas panadera



A TU MEDIDA

Postres

- Milhojas de crema de naranja con helado de chocolate
- Milhojas de crema y nata con helado
- Torrija caramelizada en infusión de coco con helado
- Tarta Mozart con sirope de cítricos
- La tarta clásica de queso con arándanos y base de bizcocho
- Brownie de chocolate con helado y frutos rojos

** Todas estas opciones son elegibles para tu boda, selecciona las que te gusten y te diremos su coste.*

** Consulta a nuestros asesores gastronómicos cómo combinar estos platos para que la elección sea la acertada.*



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*



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.



TU BODA EN LA LUNA

Todavía no es posible, pero estamos en trámites para conseguirlo.

No, en serio, lo que queremos es que sepas que en Deleitte Catering disponemos de numerosos espacios donde poder celebrar tu boda, entra en nuestra web, deleittecatering.es y verás.

Y si el espacio lo pones tú, podemos adaptarnos a sus características y particularidades y construir el evento más especial al que hayan asistido tus invitados.

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.

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.

CATERING Deleitte GOURMET

T. 945 622 444

www.deleittecatering.es

catering@deleittecatering.es