

The background of the advertisement is a photograph of an outdoor wedding reception. Long wooden tables are covered with white tablecloths and set with white plates, silverware, and glasses. Large, colorful floral centerpieces are placed on the tables. White chairs with woven seats are arranged around the tables. The setting is outdoors, with trees and foliage visible in the background. The lighting is warm and natural, suggesting a daytime event. The overall atmosphere is elegant and romantic.

Bodas Deleitte

Porque la experiencia gastronómica también
hará que ese día sea inolvidable

CATERING **Deleitte** GOURMET



Vuestra boda será única y el menú, también

En Deleitte nos volcamos con cada celebración. Cada pareja tiene sus propios anhelos y, por eso, nos ocupamos de dar personalidad a la experiencia gastronómica. Sorprender con el coctel de bienvenida, entender vuestros gustos y preferencias, adaptarnos a la temática de la celebración y al perfil de vuestros invitados.

01

CÓCTEL DE BIENVENIDA

- Gazpacho andaluz con virutas de jamón
- Hojaldre de guacamole invertido con boquerón
- Tartar de salmón cítrico sobre crujiente de maíz
- Piruleta de langostino crujiente con salsa kimchi
- Fideuá negra con virutas de Idiazábal
- Cono micuit de pato con mermelada de violeta y granillo de almendra
- Pan bao relleno de costilla desmigada a baja temperatura

EN MESA

- Ensalada de tartar de tomate con burrata y aceite de albahaca
- Taco selecto de bacalao al pilpil con crujiente de puerro
- Sorbete de mojito
- Lingote de cordero asado en dos cocciones con parmentier de patata trufada

POSTRE

- Milhojas de crema de naranja con helado de chocolate

INCLUYE

- Pan
- Café y licores
- Bebidas (agua mineral, refrescos, cervezas y vermú)



02

CÓCTEL DE BIENVENIDA

- Jamón ibérico al corte con picos camperos
- Blinis de salmón con cremoso de queso y caviaroli
- Delicia de chipirón
- Gilda tradicional con anchoa del Cantábrico
- Tartar de salmón cítrico sobre crujiente de maíz
- 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 y lascas de parmesano

EN MESA

- Ensalada de vieiras y langostinos con vinagreta de tomate
- Rape en salsa americana
- Sorbete de mandarina
- Canelón de pollo trufado al gratén

POSTRE

- Brownie de chocolate y nueces con helado

INCLUYE

- Pan
- Café y licores
- Bebidas (agua mineral, refrescos, cervezas y vermú)



03

CÓCTEL DE BIENVENIDA

- Salmorejo cordobés con virutas de jamón y huevo
- Croquetas de chuletón y boletus
- Mini tosta 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
- Brioche de pastrami con encurtidos y lascas de parmesano

EN MESA

- Carpaccio de gamba roja con cítricos
- Merluza rellena de txangurro con salsa americana
- 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

- Pan
- Café y licores
- Bebidas (agua mineral, refrescos, cervezas y vermú)



Menú infantil y junior

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 con helado

MENÚ INFANTIL

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

INCLUYE

- Pan
- Bebidas (agua mineral y refrescos)



Cóctel de bienvenida

- Idiazábal con uvas y nueces
- Lomo ibérico con picos camperos
- Jamón ibérico y quesos con picos camperos
- Jamón ibérico con picos camperos
- Ibéricos con picos camperos
- Crema de espárrago blanco con aceite del trujal
- Gazpacho andaluz con virutas de jamón
- Salmorejo cordobés con virutas de jamón y huevo
- Turrón de foie con espuma de yogur y granillo de almendra
- Cono de micuit de pato con mermelada de violeta y granillo 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
- Blinis de salmón con cremoso de queso y caviaroli
- Mini taco de carrillera con cebolla encurtida
- Brocheta de pollo teriyaki
- Minilonis supremos de boletus
- Pan bao relleno de costilla desmigada a baja temperatura, pepino encurtido y cilantro
- Brioche planchado relleno de carrillera desmigada y salsa tártara
- Mini tosta de pisto riojano con boquerón
- Zamburiña simplemente a la sal
- Pulpo a la feira con parmentier de patata trufada
- Croqueta crujiente de ibérico
- Croqueta de cabrales
- Croqueta de chuletón
- Croqueta de pollo de corral
- Delicia de chipirón
- Samosas de pollo al curry con salsa de yogur
- Piruleta de langostino con salsa kimchi
- Pani puri relleno de pollo al curry
- Pochas a la riojana
- 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
- Carrilleras ibéricas estofadas con parmentier de patata trufada
- Alcachofa rellena de ibérico con crema de langostino
- Tartar de salmón cítrico sobre crujiente de maíz
- Brioche de pastrami con encurtidos y lascas de parmesano
- Hojaldre invertido de guacamole con boquerón y tomate deshidratado
- Minilonis supremos de pollo y foie
- Focaccia bologna



Entrantes



- Concha de vieira rellena de bogavante gratinada
- 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

Platos principales

- 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
- Cocochas de bacalao al pilpil con almejas
- Solomillo de ternera a la plancha con salsa de boletus y patatas al corte
- Lingote de cordero asado en dos cocciones con parmentier de patata trufada
- Carrilleras ibéricas estofadas al vermú con parmentier de patata trufada
- Cochinillo en dos cocciones con patatas panadera



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



Recena

- Dadito de tortilla con espuma de alioli y crujiente de jamón ibérico
- Mini Burger americana
- Empanada casera
- Mini sándwich vegetal
- Mini sándwich de tomate
- Dulce



Mobiliario y menaje

MENAJE COMPLETO PARA EL SERVICIO

MANTELERÍA DE TELA

MOBILIARIO



SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

CORTADOR DE JAMÓN

En función del tipo de jamón

MESA TEMÁTICA DE QUESOS:

MESA TEMÁTICA MEXICANA:

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

MESA TEMÁTICA DE ARROCES Y PASTAS

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

ESPACIO DE BRASAS

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

- Panceta, chorizo, salchichón y careta

LA VERMUTERÍA

Incluye vermú, gildas, patatas fritas, mejillones y navajas frescas.

MESA DE BIENVENIDA

Rincón de 3 sabores de aguas.

BEER CORNER

Incluye cerveza normal, radler, tostada, 00 y sin gluten.

SERVICIO DE OSTRERO

A consultar en base a las unidades

DESCORCHE

BARRA LIBRE

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

**Todos los precios incluyen IVA*



Condiciones



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 ningún concepto 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.

En caso de que el cliente aporte el vino, se cobrará un descorche por botella (1,50€) y un suplemento extra por enfriamiento y traslado desde nuestras instalaciones al evento (3,00€/botella).

La adaptación del menú seleccionado a cualquier intolerancia supondrá un incremento. A partir de 7 intolerancias diferentes, se añadirá obligatoriamente un equipo extra exclusivo con un coste adicional. El número definitivo de intolerancias debe comunicarse con al menos **15 días de antelación**, no admitiéndose variaciones transcurrido dicho plazo.

Se realizará un abono/transferencia por el 30% del total del presupuesto en concepto de reserva, a la aceptación del mismo. Un **40%** una semana antes del evento y el **30%** restante, en los próximos 3 días hábiles tras el evento. La reserva no se devolverá en caso de cancelación del servicio, salvo casos de fuerza mayor.

Precios válidos hasta el 31 de diciembre de 2026. Estos precios podrían revisarse únicamente si el mercado alimentario sufre variaciones significativas.

CATERING Deleitte GOURMET

T.945 622 444

www.deleittecatering.es

catering@deleittecatering.es