

Comuniones y bautizos

Porque la experiencia gastronómica también
hará que ese día sea inolvidable

CATERING Deleitte GOURMET



Un día único para tu familia

Nuestro equipo de profesionales está comprometido en este día, donde tu familia y tus invitados podréis deleitaros en un ambiente de elegancia y distinción, con una oferta gastronómica elaborada a medida.

Es un momento muy especial que ensalzamos, cuidando cada detalle con esmero y dedicación, para crear recuerdos que perdurarán con el transcurso de los años.

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

01

ENTRANTES AL CENTRO

- Jamón ibérico al corte con picos camperos
- Ensalada de codorniz escabechada con vinagreta de tomate
- Vieira rellena de bogavante gratinada

SORBETE A ELEGIR

- Mojito
- Mandarina
- Limón

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

- Carrilleras ibéricas estofadas al vermú con parmentier de patata trufada
- Taco selecto de bacalao al pilpil con crujiente de puerro

POSTRE

- Delicia de 3 chocolates

INCLUYE

- Pan





02

ENTRANTES AL CENTRO

- Jamón ibérico al corte con picos camperos
- Pulpo a la brasa con parmentier de patata trufada
- Carpaccio de gamba roja con cítricos

SORBETE A ELEGIR

- Mojito
- Mandarina
- Limón

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

- Lingote de cordero asado en dos cocciones con parmentier de patata trufada
- Merluza en salsa americana

POSTRE

- Tarta de queso con frutos rojos

INCLUYE

- Pan

03

ENTRANTES AL CENTRO

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

SORBETE A ELEGIR

- Mojito
- Mandarina
- Limón

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

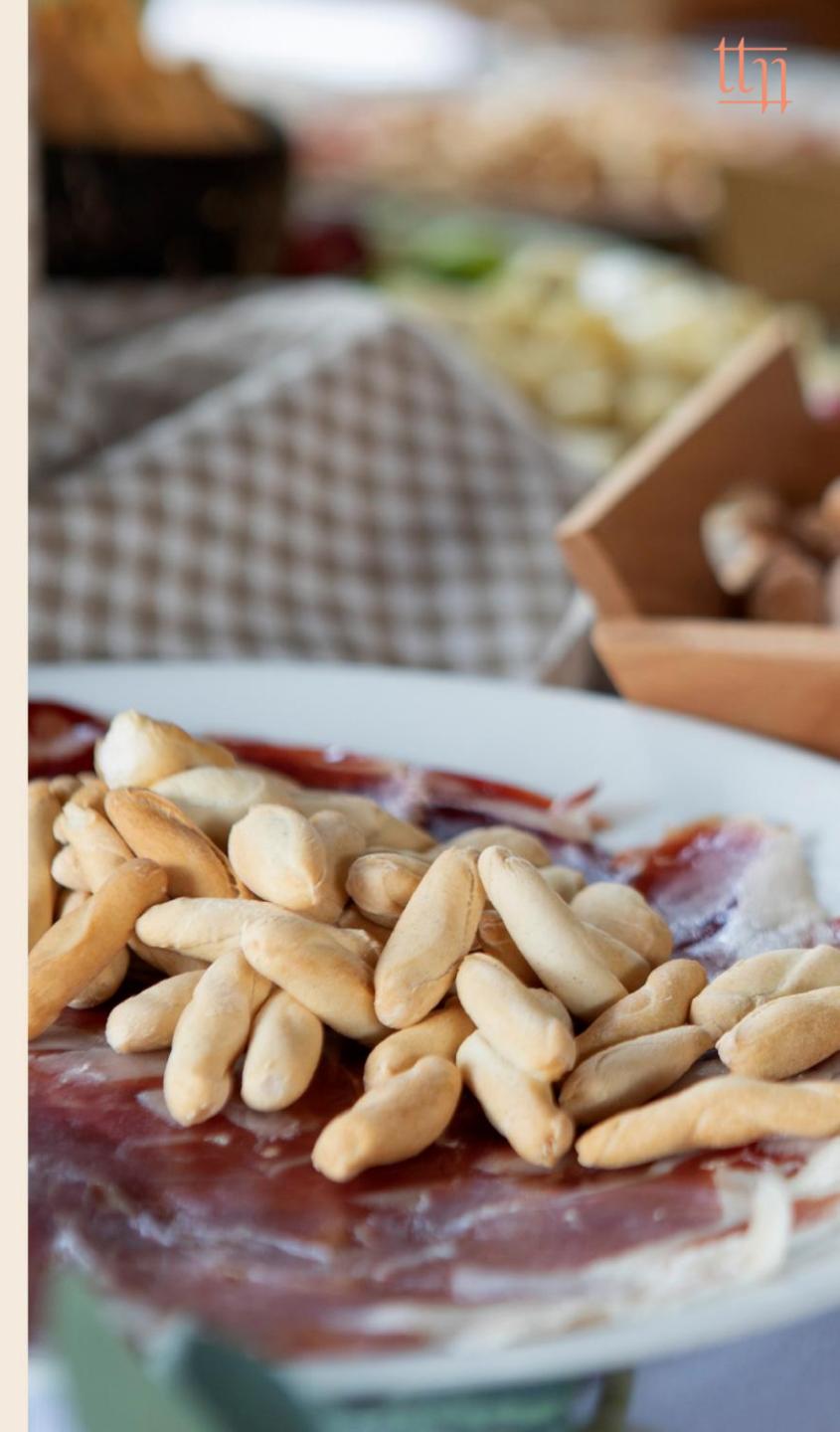
- Cocochas de bacalao al pilpil con crujiente de puerro
- Lingote de cochinillo asado en dos cocciones con parmentier de patata trufada

POSTRE

- Tiramisú

INCLUYE

- Pan





04

ENTRANTES AL CENTRO

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

SORBETE A ELEGIR

- Mojito
- Mandarina
- Limón

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

- Merluza al estilo tradicional con patatas panadera
- Solomillo de vacuno con salsa de boletus y patatas al corte

POSTRE

- Milhojas de crema de naranja con helado de chocolate

INCLUYE

- Pan

Menú infantil y junior

MENÚ JUNIOR

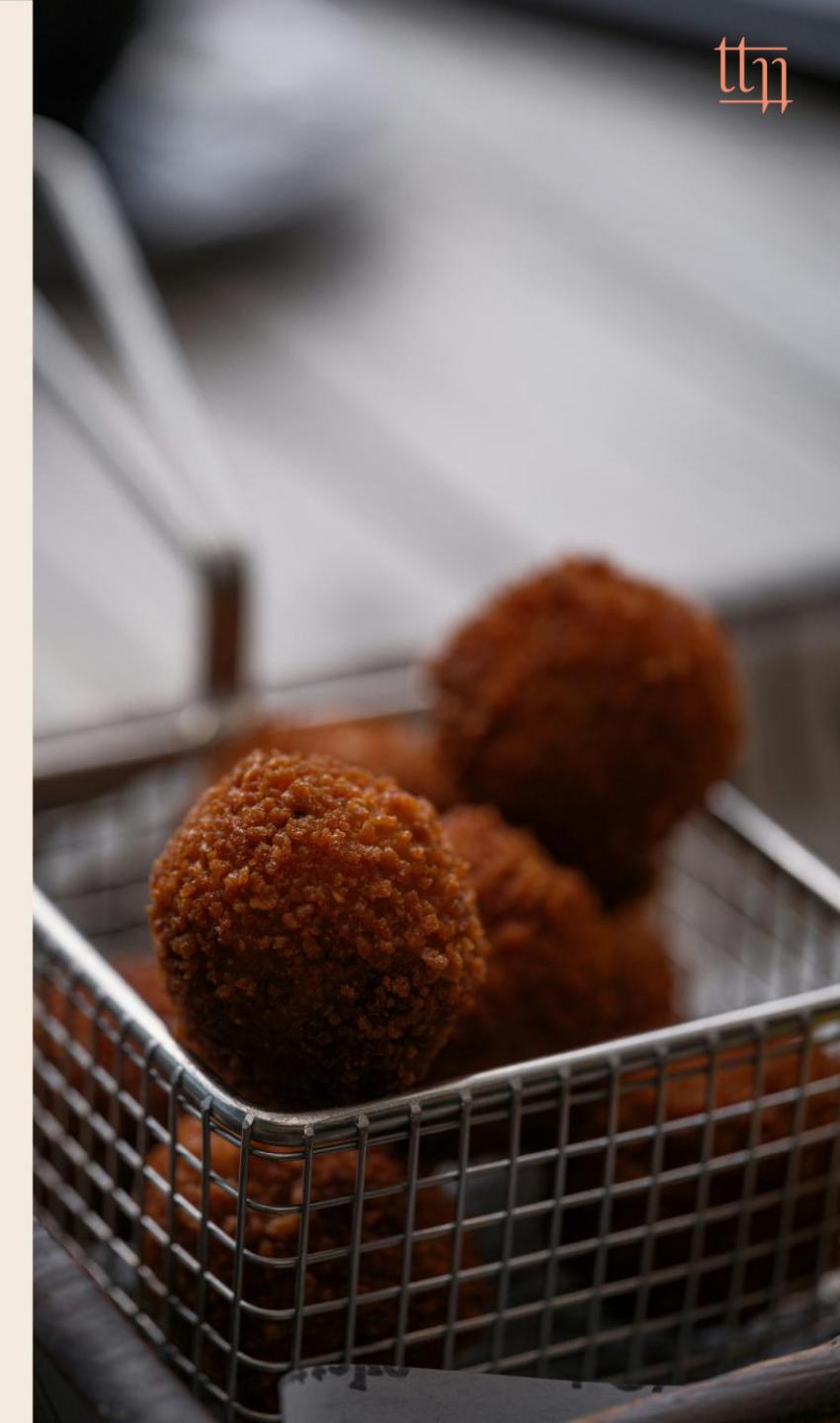
- Surtido de ibéricos con picos camperos
- Surtido de fritos (croquetas, rabas...)
- Solomillo de ternera a la plancha con salsa de boletus y patatas al corte
- Coulant de chocolate con helado

MENÚ INFANTIL

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

INCLUYE

- Pan





Menú Lunch 01

- Ensalada 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
- Mollete de ibérico con AOVE
- Mini Burger 100% vacuno con mostaza a la antigua, cebolla crujiente y patatas paja
- Locura de chocolate

Menú Lunch 02

- Jamón ibérico con picos camperos
- Ensalada caprese con vinagreta de mostaza
- Mini tosta de pisto riojano con boquerón
- Ferrero de Idiazábal con pepita de foie
- Piruleta de langostino crujiente con salsa kimchi
- 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





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

ESPAZIO 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, OO y sin gluten.

SERVICIO DE OSTRERO

A consultar en base a las unidades

BEBIDAS

A consultar. Posibilidades: agua mineral, vino blanco, vino tinto, refrescos, cerveza y vermut

ALQUILER COPAS DE CRISTAL

PERSONAL DE SERVICIO

DESCORCHE

**Todos los precios incluyen IVA*



Condiciones



Precios válidos para servicios en Logroño y radio de 15 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 48 horas laborables 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 destinará un equipo extra exclusivo. El número definitivo de intolerancias debe comunicarse con al menos 48h laborables de antelación, no admitiéndose variaciones transcurrido dicho plazo.

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.

Se realizará un abono/transferencia por el 50% del total del presupuesto en concepto de reserva, a la aceptación del mismo. Esta reserva no se devolverá en caso de cancelación del servicio, salvo casos de fuerza mayor.

Precios válidos hasta el 31 de diciembre de 2026 y para servicios de al menos 10 comensales. 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