

Menús lunch

Versatilidad y sabor, una experiencia
culinaria gourmet

CATERING Deleitte GOURMET



No es solo un cóctel, es un momento

Cada momento de tu celebración es una oportunidad de disfrutar de experiencias culinarias excepcionales. Más que nunca el tiempo es oro y la calidad es primordial, por lo que nos retamos a desafiar las convenciones del evento clásico. No nos conformamos con lo común, elevamos el concepto del catering para ofrecerte una experiencia gastronómica memorable.

Buscamos despertar tus sentidos con unos sabores frescos y exquisitos, conseguidos al perseguir la excelencia desde el producto hasta la mesa, pasando por los fogones.

01

- Lomo ibérico con picos camperos
- Ensalada de tartar de tomate con mozzarella y rúcula
- Dadito de tortilla con cremoso de alioli y crujiente de jamón
- Gilda tradicional del Cantábrico
- Brioche planchado relleno de carrillera desmigada con salsa tártara
- Brocheta de pollo teriyaki
- Mini brownie de chocolate

02

- Tabla de Idiazábal con uvas y nueces
- Piruleta de langostino con salsa kimchi
- Mollete de Antequera con jamón ibérico y AOVE
- Pan bao relleno de costilla desmigada a baja temperatura
- Minilonis supremo de pollo y foie
- Focaccia bologna
- Bocado de chocolate





03

- Jamón ibérico con picos camperos
- Ensalada de frutos secos naturales con queso de cabra caramelizado y vinagreta de tomate
- Delicia de chipirón
- Hojaldre invertido de guacamole con boquerón
- Samosas de pollo al curry con salsa de yogur
- Turrón de foie con espuma de yogur y granillo de almendra
- Brioche de pastrami con encurtidos y lascas de parmesano
- Mini pastelitos

04

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

05

- Ibéricos al corte con picos camperos
- Crema de temporada
- Macaron de gilda en textura
- Brandada de bacalao con confitura de piquillo y polvo de aceituna negra
- 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 vermu con parmentier de patata trufada
- Steak tartar con crujiente de pan
- Mini torrija caramelizada en infusión de coco





Lunch vegano

- Ensalada de frutos secos con vinagreta de tomate
- Guacamole casero con totopos
- Crema de espárragos con AOVE
- Mollete de Antequera con hummus, rúcula y pasas
- Arroz salteado con verduritas de la huerta riojana
- Pani puri relleno de rizos de soja con salsa kimchi
- Nuggets veganos
- Mini burguer vegana con pepinillo encurtido
- Mini muffin vegano

- 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
- Pan bao relleno de costilla desmigada a baja temperatura
- 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 chuleton
- 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
- 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
- Hojaldre invertido de guacamole con boquerón y tomate deshidratado
- Minilonis supremos de pollo y foie
- Focaccia bologna
- Brocheta de pollo teriyaki
- Minilonis supremos de boletus
- Brioche de pastrami con encurtidos y lascas de parmesano

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

BEBIDAS

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

ALQUILER COPAS DE CRISTAL

PERSONAL DE SERVICIO

A consultar

SERVICIO DE MONTAJE Y DESMONTAJE

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 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 15 comensales. Estos precios podrían revisarse únicamente si el mercado alimentario sufre variaciones significativas.

CATERING

Deleitte

GOURET

T.945 622 444

www.deleittecatering.es

catering@deleittecatering.es