

# Menús en mesa

A medida y sofisticado, sólo para ti.

CATERING Deleitte GOURMET



# Nuestro evento será único y el lugar, también

En Deleitte sabemos lo importante que es festejar logros, unir lazos etc.  
Por ello, te sumergimos en una experiencia gastronómica premium.  
Donde el entorno es seleccionado meticulosamente, eligiendo cada una  
de las materias primas con las que crearemos una experiencia culinaria  
única para tu corporación.



# Menú 01

## ENTRANTES AL CENTRO

- Surtido de ibéricos con picos camperos
- Piquillos D.O confitados

## PRIMER PLATO

- Patatas a la riojana

## SEGUNDO PLATO

- Chuletillas de cordero al sarmiento con patatas al corte

## POSTRE

- Milhojas de crema y nata

## \*EL MENÚ INCLUYE

- Pan
- Agua mineral

\*No incluido personal de servicio.



# Menú 02

## ENTRANTES AL CENTRO

- Ensalada de tomata con ventresca y cebolleta
- Croquetas de chuletón

## PRIMER PLATO

- Pochas a la riojana con piparras

## SEGUNDO PLATO

- Carrilleras ibéricas estofadas al vermú con parmentier de patata trufada

## POSTRE

- Tarta de queso de la viña con coulis de mango

## \*EL MENÚ INCLUYE

- Pan
- Agua mineral

\*No incluido personal de servicio.





# Menú 03

## ENTRANTES AL CENTRO

- Jamón ibérico al corte con picos camperos
- Pimientos rellenos de verduras y langostinos con salsa de piquillo
- Carpaccio de ternera con parmesano y aceite de albahaca

## PRIMER PLATO

- Garbanzos con pulpo a la feira

## SEGUNDO PLATO

- Lomo selecto de bacalao al pilpil
- Ó
- Rabo de toro estofado con parmentier de patata trufada

## POSTRE

- Tiramisú

## \*EL MENÚ INCLUYE

- Pan
- Agua mineral

\*No incluido personal de servicio.



# Menú 04

## ENTRANTES AL CENTRO

- Quesos gourmet
- Carpaccio de gamba roja con cítricos
- Vieira rellena de bogavante al gratén

## PRIMER PLATO

- Canelón relleno de boletus gratinado

## SEGUNDO PLATO

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

ó

- Merluza rellena de txangurro con salsa americana

## POSTRE

- Torrija caramelizada en infusión de coco

## \*EL MENÚ INCLUYE

- Pan
- Agua mineral

*\*No incluido personal de servicio.*



# Menú 05

## ENTRANTES AL CENTRO

- Surtido croquetas Deleitte
- Pulpo a la feira con parmentier de patata trufada
- Steak tartar con crujiente de pan

## PRIMER PLATO

- Menestra de verduras frescas con crujiente de jamón

## \*EL MENÚ INCLUYE

- Pan
- Agua mineral

\*No incluido personal de servicio.

## SEGUNDO PLATO

- Solomillo de ternera a la plancha con salsa de boletus
- ó
- Merluza al cava

## POSTRE

- Hojaldre invertido relleno de crema de naranja con helado de chocolate





## 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*

### 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 10 comensales.** Estos precios podrían revisarse únicamente si el mercado alimentario sufre variaciones significativas.

CATERING Deleitte GOURMET

T.945 622 444

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

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