

De la **A** a la **Z**  
CATERING Y EVENTOS  
Tel: 916 395 122  
[www.delaa-z.com](http://www.delaa-z.com)

## **ALMUERZOS DE EMPRESA 2024**

### **APERITIVOS FRÍOS**

(a elegir tres entre fríos y calientes)

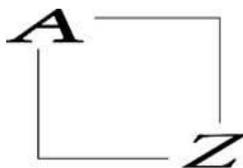
Guacamole con Mejillón en Escabeche sobre Crujiente de Maíz  
Rollito de Salami con Queso Crema y Pepinillo  
Falso Maki con Crema de Queso y Huevas de Trucha  
Sushi de Langostino Frito  
Canapé de Gilda y Anchoas  
Tatin de Foie y Manzana  
Chupachups de Cherry y Queso  
Tartare de Atún sobre Lima  
Tartare de Aguacate y Tomate con Yema Curada en Soja  
Bodegón de Quesos con Uvas y Nueces  
Brocheta de Salmón Ahumado con Salsa de Miel y Mostaza  
Tosta de Foie con Confitura de Higo y Crujiente de Cebolla  
Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez  
Lomo Ibérico de Bellota con Picos de Jerez  
Mini Wrap de Bonito con Tomate Confitado o de Pollo a la Soja con Canónigos  
Dip marinero con Bacoabit  
Tartaleta de Piquillos con Bonito del Norte

### **APERITIVOS CALIENTES**

(a elegir tres entre fríos y calientes)

Gofre Kentucky  
Langostino Envuelto en Pan y Albahaca  
Huevos Encapotados  
Brocheta de Langostinos con Sésamo y Salsa de Mango  
Mini Cachopo con Pimiento Confitado  
Pechuguita Villaroy  
Croquetas de Jamón Ibérico ó de Chipirones en su Tinta  
Rollitos Vietnamitas con Salsa Agridulce  
Tempura de Verduras  
Wanton de Pollo Estilo Thai

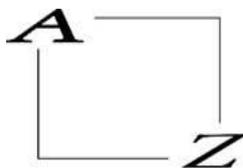
De la A a la Z, Gestión Integral de Servicios S.L. Calle Coslada, 1 bis – Pol. Ind. Ventorro  
del Cano - 28925 Alcorcón (Madrid)  
Telf.: 916 395 122 [www.delaa-z.com](http://www.delaa-z.com)



De la **A** a la **Z**  
CATERING Y EVENTOS  
Tel: 916 395 122  
[www.delaa-z.com](http://www.delaa-z.com)

### **ENTRANTES (a elegir uno):**

Alcachofas rellenas de ibérico y foie y gratinadas con salsa holandesa  
Alcachofas con Huevo de Codorniz y Vinagreta de Avellana  
Arroz Cremoso con Salsa de Hongos  
Arroz Meloso de Bacalao  
Canelones de Changurro  
Canelones de Pato con Bechamel de Boletus  
Consomé Casero  
Crema de Calabaza con Ravioli de Foie  
Crema de Nécora con Puntillita de Bogavante  
Crema Fina de Puerros con Vieiras y Tinta de Calamar  
Ensalada de Queso de Cabra con Boletus  
Ensalada de Quinoa con Vinagreta y Queso de Cabra  
Ensalada Templada de Gulas y Gambas  
Ensalada Templada de Judías Verdes con Huevo Trufado y Viruta de Foie  
Ensalada Templada de Setas, Jamón de Pato y Lascas de Parmesano  
Ensalada Verde de Foie y Jamón de Pato  
Gazpacho/Salmorejo  
Huevo a Baja Temperatura con Crema de Patata y Trufa  
Lentejas con Langostinos y Foie  
Milhojas de Verduras con Queso Provolone  
Panaché de Verduras con vinagreta de Almendra  
Pastel de Cabracco con Salsa Aurora  
Raviolis de Foie con Salsa de Trufa  
Sopa de Parmesano con Brócoli  
Tartare de Salmón con Aguacate y Huevas  
Tartare de Salmón con Patata y Huevo Frito  
Verdinas con Gambas y Almejas  
Verdinas con Langostinos



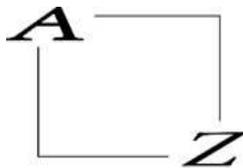
De la **A** a la **Z**  
CATERING Y EVENTOS  
Tel: 916 395 122  
[www.delaa-z.com](http://www.delaa-z.com)

### **Plato Principal CARNE (a elegir uno):**

Carpaccio de Ternera con Rúcula y Queso Parmesano  
Carrilleras de Ibérico glaseadas al Vino Tinto con Crema de Patata  
Cochinillo Deshuesado y Glaseado  
Cordero Deshuesado y Glaseado  
Costilla Asada a Baja Temperatura Salsa Teriyaki  
Escalopines de Ternera al Limón  
Korma de Pollo o de Cordero  
Lomo de Ternera Asado a la Mostaza  
Magret de Pato sobre Cuscus con Frutos Secos  
Pollo Thai Salteado con Anacardos y Sésamo  
Presa Ibérica a Baja Temperatura con Salsa de Mostaza y Romero  
Solomillo de Pato con Compota de Frutos Secos  
Solomillo de Ternera a Baja Temperatura (\*)  
Solomillo de Ternera con Foie o Wellington (\*)  
Solomillo Ibérico a elegir la salsa: a las Tres Mostazas, Vino Dulce, Boletus  
Solomillo Ibérico Wellington  
Supremas de Ave Rellenas de Foie o Rellenas de Tomate Confitado y Albahaca  
Timbal de Rabo de Toro estofado

### **Plato Principal PESCADO (a elegir uno):**

Chipirón Encebollado con Perejil Fresco  
Dorada a la Plancha ó rellena de Langostinos y Setas  
Korma de Langostinos  
Lomo de Corvina con Frutos del Mar  
Lomo de Salmón Noruego en Papillote  
Lubina al Papillote ó en Hojaldre  
Merluza a la Gallega, en Salsa Verde con Almejas ó Romana  
Merluza Gratinada con Mayonesa de Soja  
Merluza Rellena de Colitas de Gambas y Salsa de Huevas de Mujol  
Rape Asado  
Rape y Langostinos al Curry ó a la Americana  
Rodaballo al Horno  
Salmón en Salsa de Ostras ó a la Brasa  
Suprema de Salmón con Vinagreta Aguacate



De la **A** a la **Z**  
CATERING Y EVENTOS  
Tel: 916 395 122  
[www.delaa-z.com](http://www.delaa-z.com)

### **Guarnición (a elegir dos):**

Arroz Basmati  
Asadillo de Pimientos de Piquillo Glaseados  
Atadillos de Verduras y Bacon  
Cebollitas Francesas  
Champiñones a la Importancia  
Compota de Manzana  
Confitura de Cebolla  
Confitura de Tomate  
Cous cous  
Flan de Verduras  
Flan de Zanahoria y Puerro  
Glassé de Frutos Secos  
Parmentier de Trufa  
Patata Panadera  
Patatas Confitadas al Romero  
Patatas Paja  
Patatas Parisián  
Puré de Castañas  
Tulipa de Parmesano con Verduritas  
Verduritas de Temporada Rehogadas

### **POSTRES (a elegir uno):**

Brownie de Chocolate Blanco con Arándanos  
Brownie de Chocolate con Nueces con Salsa de Chocolate o Helado de Vainilla  
Brownie de Chocolate con Queso con Salsa de Frutas del Bosque  
Carpaccio de Frutas de Temporada con Helado y Chocolate Caliente  
Carrot Cake  
Chocolate en Texturas (chocolate blanco y mousse de chocolate negro)  
Coulant de Chocolate  
Crema de Limón con Frambuesas  
Crema de Yogurt con Mango y Kiwi  
Crujiente de Chocolate Blanco con Frambuesas  
Fondant de Chocolate (chocolate puro)  
Gateau Moka (similar a un tiramisú)



### **(continuación de postres)**

Macedonia de Frutas de Temporada  
Mousse de Chocolate  
Suspiro de Chocolate  
Tarta Arabe de Manzana  
Tarta Cremosa de Queso  
Tarta de Dulce de Leche  
Tarta de Limón y Merengue  
Tarta de Queso con Arándanos  
Tarta Pavlova con Frutos Rojos  
Tarta Templada Fina de Manzana con Helado  
Tarta Tres Leches  
Tatin de Manzana con Helado de Queso  
Tocino de Cielo

### **BEBIDAS**

Agua, Cervezas con y sin alcohol, Refrescos, Vino Blanco de Rueda, Vino Tinto Crianza de Rioja y Licores  
Café e Infusiones  
Mignardises

Precio por persona: 76€

(\* ) Los precios marcados con asterisco, tienen un suplemento de 10€

Este precio incluye:

- Montaje, recogida y limpieza
- Personal de cocina y office

Este precio no incluye:

- Menaje necesario, ya que depende de las necesidades de cada empresa.
- Servicio de camarero (130€ servicio de 4 horas, hora adicional a 25€).
- Decoración floral.

Para almuerzos inferiores a 4 personas el servicio del cocinero se cobrará aparte a 25€/hora.

**Nota:**

Si desean unos vinos superiores (en calidad y añadas) a los incluidos en estos menús, no duden en solicitarlos ya que contamos con una bodega muy extensa.

**Cancelación:**

Cancelación día del evento se cobrará el 75% del servicio.

Cancelación 24 horas antes del evento se cobrará el 50%.

**Confirmación de asistentes:** El número definitivo de asistentes al evento se confirmará por el cliente 48 horas antes del evento, facturándose por el número final de asistentes al evento siempre y cuando este número sea igual o superior al confirmado. En el supuesto de que el número de asistentes al evento fuera inferior al número de confirmados, se facturará por el número de confirmados. A los efectos de determinar el número de asistentes al evento, éste será el resultante del recuento efectuado por el maître o persona responsable del catering en el momento de iniciarse el servicio.

Condiciones de pago: El 50% a la aceptación del presupuesto y el 50% restante al día siguiente laborable de la fecha del evento.

**ESTOS PRECIOS NO INCLUYEN IVA.**



Febrero 2024