

De la **A** a la **Z**
CATERING Y EVENTOS
Tel: 916 395 122
www.delaa-z.com

CATERING De la "A" a la "Z"
BODAS 2024
ALMUERZO O CENA
Servicio de Catering

Aperitivos Fríos (a elegir 5)

Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez
Lomo Ibérico de Bellota con Picos de Jerez
Tartaleta de Piquillo con Bonito del Norte
Mini Wrap de Pollo a la Soja y Canónigos
Mini Wrap de Bonito y Tomate Confitado
Tosta de Foie con Confitura de Higo y Sal Maldon
Solomillo de Salmón Ahumado con Salsa de Miel y Mostaza
Bodegón de Queso con Uvas y Nueces
Sushi de Langostino Frito
Tartare de Aguacate y Tomate con Yuema Curada en Soja
Rollito de Salami con Queso Crema y Pepinillo
Tartare de Atún sobre Lima
Brocheta de Atún Marinado con Pepino y Sésamo
Canapé de Gilda y Anchoas
Guacamole con Mejillón en Escabeche sobre Crujiente de Maíz

Aperitivos Calientes (a elegir 5)

Bocadito de Morcilla con Manzana
Gamba Roja Crunchy & Spici
Wanton de Pollo Estilo Thai
Mini Cachopo con Pimiento Glaseado
Cestito de Pan con Sobrasada y Huevo de Codorniz
Pechuguita Villaroy
Delicias de Kobe y Ave con Salsa de Curry y Piña
Croquetas Caseras
Rollitos Vietnamitas con Salsa Agridulce
Langostinos con Sésamo y Chutney de Mango
Merluza a la Romana con Salsa Tártara
Tempura de Verduras
Huevos Encapotados
Gofre Kentucky



De la **A** a la **Z**
CATERING Y EVENTOS
Tel: 916 395 122
www.delaa-z.com

Entrantes

(a elegir uno)

- Crema de Calabaza con Raviolis de Foie y Brotes (en dos servicios)
- Crema Fina de Puerro con Vieiras y Tinta de Calamar
- Gazpacho Andaluz con Fresón de Aranjuez (en dos servicios)
- Salmorejo con Huevo Cocido y Virutas de Ibérico
- Crema Fría de Aguacate
- Crema Fría de Melón con Virutas de Jamón Crujiente
- Ensalada de Jamón de Pato y Foie a la Frambuesa
- Ensalada de Brotes Verdes con Escalope de Foie a la Plancha
- Ensalada de Langostinos con emulsión de aguacate y vinagreta de hierbas frescas
- Ensalada Templada de Bacalao con Pimiento de Piquillo
- Ensalada de Jamón Ibérico y Foie con Aceite de Remolacha
- Ensalada Templada De la "A" a la "Z" (con gulas y gambas al ajillo)
- Ensalada de Raviolis de Foie con Rúcula
- Tartare de Salmón Ahumado y Fresco con Huevas de Salmón
- Milhojas de Verduras con Queso Provolone y Crujiente de Cebolla
- Huevo a Baja Temperatura con Crema de Patata a la Trufa
- Arroz con Cremoso de Hongos
- Raviolis de Foie con Salsa de Trufa

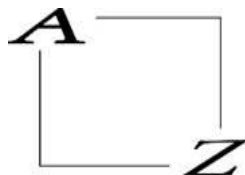


De la **A** a la **Z**
CATERING Y EVENTOS
Tel: 916 395 122
www.delaa-z.com

Plato Principal

(a elegir uno)

- Solomillo de Ternera Relleno de Foie e Higos (*)
- Solomillo de Ternera Asado en su Jugo (*)
- Solomillo de Ternera a Baja Temperatura (*)
- Medallón de Solomillo de Ternera (*)
- Costilla de Wagyu asada a Baja Temperatura con Salsa Teriyaki
- Tournedós de Ibérico al Roquefort
- Timbal de Rabo de Toro con Patata Panadera
- Cochinillo Deshuesado y Confitado en su Jugo
- Cordero Deshuesado y Confitado con Salsa de Romero y Miel
- Solomillo de Ibérico con Salsa de Frutos Rojos
- Solomillo Ibérico con Salsa de Mostaza
- Carrilleras de Ibérico Glaseadas al Vino Tinto
- Suprema de Ave rellenas de Foie
- Supremas de Ave rellenas de tomate seco y albahaca
- Poularda Rellena de Foie y Trufa
- Solomillo de Pato con Foie Gras Freso a la Plancha y reducción de Martini
- Magret de Pato al Pedro Ximénez
- Lubina a la Plancha
- Lubina y Cebollas Confitadas en Papillote
- Dorada a la Donostiarra
- Dorada Rellena de Langostinos y Setas
- Chipirones a la Plancha sobre cama de Cebolla Caramelizada
- Salmón al Horno con Salsa de Ostras
- Salmón Marinado con Vinagreta de Aguacate y Yogur
- Rape a la Americana
- Rape Asado con Salteado de Espárragos y Trigueros
- Rape y Langostinos al Curry
- Merluza Rellena de Colitas de Gambas y Salsa de Huevas de Mújol
- Merluza en Salsa Verde con Almejas
- Merluza a la Romana con Salsa de Chipirones
- Lubina en Hojaldre



De la **A** a la **Z**
CATERING Y EVENTOS
Tel: 916 395 122
www.delaa-z.com

Los platos marcados con un asterisco (*) tendrán un suplemento de 12€ por persona

Guarniciones (a elegir 2)

Arroz Basmati
Asadillo de Pimientos de Piquillo
Pastel de Patata y Parmesano
Pimientos de Piquillo Glaseados
Cebollitas Glaseadas
Champiñones a la Importancia
Compota de Manzana
Confitura de Cebolla
Confitura de Tomate
Glassé de Frutos Secos
Flan de Patata a la Crema
Patatas Paja
Patatas Parisián
Rosti de Patatas
Puré de Castañas
Verduritas de Temporada Rehogadas
Zanahorias Caramelizadas
Flanecitos de Pimientos a los Tres Colores
Tulipa de Parmesano con Verduritas
Patatas Confitadas al Tomillo y Romero

Postres

Tarta Fondant de Chocolate Negro sobre Salsa de Mandarina
Tarta de Queso y Frambuesa
Tatin de Manzana Caramelizada
Tarta Fina de Manzana con Helado de Queso
Tarta de Limón con Merengue
Crujiente de Chocolate Blanco y Frambuesa
Tarta de Merengue con Frutos Rojos, Mascarpone y Coulis de Frambuesa
Tarta de Dulce de Leche
Tarta Pavlova con Frutos Rojos
Chocolate en Texturas



Café y Mignardises

Menú Infantil

Aperitivo en Mesa
Taquitos de Queso, Croquetas de Ave, Salchichitas con Ketchup,
Surtido de Ibéricos

Mini Hamburguesa con Patatas Fritas
ó
Escalope con Patatas Fritas

Tulipa de Helados Variados ó Brownie de Chocolate con Helado Vainilla y
Salsa Chocolate Caliente

Precio

Menú Adultos: **158,00€ por persona + 10% IVA**
Para grupos superiores a 180 adultos – para
número inferior solicitar presupuesto.

Menú Infantil: **61,00€ por persona + 10% IVA**

Estos precios incluyen:

- Servicio de **Camareros y Doncellas** durante las 8 horas de servicio
- **Menaje** necesario para el servicio: cubertería, cristalería y vajilla, bajoplatos incluidos.
- **Mobiliario y mantelería** a elegir entre una amplia variedad.
- **Bebidas** indicadas durante 8 horas a contar desde la hora acordada de llegada de los invitados.



De la **A** a la **Z**
CATERING Y EVENTOS
Tel: 916 395 122
www.delaa-z.com

Bebidas para el aperitivo:

- Mojitos (únicamente durante el aperitivo)
- Refrescos: coca-cola normal, light y zero, naranja y limón, tónica y soda
- Zumos de tomate y naranja
- Cerveza con y sin alcohol
- Vino Tinto Crianza de Rioja y Vino Blanco Verdejo de Rueda
- Cava Brut Nature

Bebidas para el almuerzo/cena:

- Vino Blanco Verdejo de Rueda
- Vino Tinto Reserva de Rioja (Viña Albina ó Monte Real)
- Cava
- Licores para después del café (Pacharán, Orujo, Hierbas, Manzana y Melocotón)

Contamos con una amplia bodega si se desea cambiar los vinos, consultar precios.

El cliente podrá aportar el vino realizándose un descuento por persona de: 1,50€ por vino tinto y 0,60€ por vino blanco.

Bebida para la barra libre:

- Whisky JB y Ballentines
- Ginebra Bombay y Beefeater
- Ron Brugal y Santa Teresa G.R.
- Vodka Absolute

• **Recena** consistente en:

- Mini pulguitas calientes de Brie y Sobrasada
- Mini pulguitas templadas de Jamón con Tomate
- Mini Sandwiches de Bonito con Mayonesa
- Brownie de Chocolate Negro
- Chuches

Consultar otras opciones: huevos estrellados, migas con huevos, consomé, chocolate con churros, etc...



- **Servicio de DJ** y Alquiler de Equipo durante las 8 horas de servicio
- **Decoración floral** para las mesas: centros standard. Si el cliente prefiere ocuparse de los centros, se descontarán 15€ por cada mesa.
- **Traslados** de personal y menaje en Madrid capital y alrededores – para otros destinos consultar
- **Minutas** para las mesas

NOTAS

Confirmación de asistentes:

El número de invitados se confirmará con una semana de antelación al evento. No se descontarán de la cantidad final los asistentes que fallen durante la última semana. Se facturará por el número de asistentes al evento siempre y cuando el número sea igual o superior al confirmado.

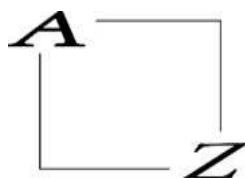
Prueba de Menú:

Una vez contratado nuestro menú, les invitaremos a degustar el menú elegido para un grupo de 6 personas. Esta prueba se hará entre semana y al medio día.

Menús especiales:

Disponemos de menús especiales para celíacos, vegetarianos, diabéticos, etc.

Aparte de estos menús, en toda celebración llevamos siempre una serie de raciones de algún plato alternativo por si hubiera alguna necesidad en el último momento.



De la **A** a la **Z**
CATERING Y EVENTOS
Tel: 916 395 122
www.delaa-z.com

Menús personal extra:

En caso de tener que atender con servicio de comida o cena a personal ajeno al catering, tales como músicos, fotógrafos, chóferes, guardaespaldas, cuidadoras, animadoras, etc... deberán avisarnos confirmándonos el número para elaborar un presupuesto extra. El precio de ese menú será de 50€ (consistirá en un plato principal, postre, bebida y café) y se servirá una vez haya concluido el servicio de los invitados.

Forma de pago:

- Se abonará la cantidad fija de 1.500€ + 10% de IVA en concepto de reserva de fecha (no reembolsable en caso de anulación por causas ajenas al catering).
- Una semana antes del evento con la confirmación final de invitados se abonará el 70% del total.
- El 30% restante se abonará un día antes de la celebración.

Fincas y Espacios:

- Contamos con varios espacios donde poder celebrar las bodas: La Caprichosa, Almantigua, Soto de Mozanaque, El Altozano, El Esquileo, La Abadía de Párraces, La Tayada. Solicitar información.
- En el supuesto caso de que la Finca cobre alguna comisión al catering, dicha cantidad se repercutirá a los novios.

Otros servicios:

De la A a la Z se puede ocupar de proporcionar servicio de carpa, fotógrafo, espectáculos diversos, decoraciones especiales, iluminación, personal extra como aparcacoches, guardarropía, etc...

ESTOS PRECIOS NO INCLUYEN IVA

Catering De la A a la Z, S.L.

Calle Coslada, 1 bis – Pol. Ind. Ventorro del Cano

28925 Alcorcón

Tel.: 91-6395122

www.delaa-z.com

info@delaa-z.com

Vicky Arrechea Fúster e Isabel Zeroło Hernández

De la A a la Z, Gestión Integral de Servicios S.L. Calle Coslada, 1 bis – Pol. Industrial Ventorro del Cano
28925 Alcorcón (Madrid)

Tel.: 916 395 122 www.delaa-z.com info@delaa-z.com