



## CARTA DESAYUNOS Y BRUNCH

Dicen que el desayuno es la comida más importante del día, y aquí la que os escribe por muy de acuerdo que esté es de las que se cae de la cama y se va, como diría mi padre “con el café bebido” a la calle.

Sin embargo, y con ese afán de contradicción que siempre me ha caracterizado os diré, ¡que es mi comida favorita del día! ¡A cualquier hora del día! Tortitas, bacon, huevos, muffins, smoothies, ¿tengo o no tengo razón?

Un desayuno puede significar muchas cosas, un momento de descanso y tranquilidad antes de comenzar el día, una reunión de negocios o una ocasión para celebrar un acontecimiento.

Dinos cuál es tu desayuno favorito y haremos la mejor combinación para ti.

**Todos los precios incluyen el IVA.**



### Desayunos (platos completos):

- Desayuno español: Pincho de tortilla con barritas de pan casero acompañadas de nuestra mezcla de pulpa de tomate y aceite de oliva virgen extra.  
6€/persona.
- Desayuno americano: Tortitas o gofres con sirope de arce acompañados de huevos revueltos, tiras de bacon y patatas chips.  
8€/persona.
- Desayuno francés: Croque madame muffins (muffins de pan rellenos de bacon, huevo y bechamel), acompañados de patatas fritas y de tarrito de yogur griego con frutos del bosque y menta.  
12€/persona.
- Desayuno irlandés: Huevos revueltos con tortitas de patata, tiras de bacon, salchichas frescas de carne de cerdo, tomate a la plancha y champiñones.  
12€/persona.
- Desayuno británico: Huevos revueltos con patatas chips caseras, tiras de bacon, salchichas frescas de carne de cerdo y alubias con salsa de tomate.  
10€/persona.
- Desayuno canadiense: Bagels canadienses con crema de queso acompañados de salmón ahumado y jamón dulce.  
9€/persona.
- Desayuno mexicano: Quesadillas de jamón y queso, queso Oaxaca y flores de calabaza y con crema agria y guacamole.  
12€/persona.
- Desayuno ruso: Blinis caseros servidos con crema agria y acompañados de lonchas de salmón, trucha y bacalao ahumados.  
12€/persona.
- Desayuno New Orleans: French toast o torrijas americanas bañadas en sirope de arce, acompañadas de zumo de pomelo y naranja recién exprimido y de tarrito de fresas y mango.  
15€/persona.
- Desayuno de lujo: Rollos de canela y naranja con glaseado de queso crema, acompañados de mini quiches de brie y bacon y de tarrito con mi muesli favorito (copos de maíz, cacahuètes, semillas de sésamo tostado orejones, frutos del bosque, yogur y un chorrito de sirope de arce).  
20€/persona.



## Desayuno y Brunch:

Aquí puedes ver la selección de productos que preparamos. No dudes en hacer tu combinación favorita, tanto para desayunos familiares, brunch dominicales o desayunos más formales de empresa.

Si quieres, asimismo, que elaboremos un menú para ti, en función de tus gustos y preferencias, no dudes en hacérselo saber.

## Salado:

### - Huevos:

- Huevos revueltos acompañados de lonchas de bacon o salmón ahumado. 5€/persona.
- Huevos duros o pasados por agua acompañados de soldaditos de pan con mantequilla de anchoa. 5€/persona.
- Tortilla francesa acompañada de loncha de prociutto a la plancha, queso de cabra y espárragos verdes. 7€/persona.
- Tortilla francesa a las finas hierbas (queso opcional). 4,50€/persona.
- Croque madame muffins 7€/persona.
- Frittata de verduras asadas con chorizo. 12€/8 porciones.
- Frittata de ahumados con eneldo y queso fresco. 12€/8 porciones.

### - Quiches y tartas saladas:

- Quiche lorraine (queso y bacon)
- Quiche de brie y bacon
- Quiche de bacon y sirope de arce
- Quiche española (con chorizo y pimiento asado)
- Quiche de espinacas, ricotta y menta
- Quiche de brócoli y bacon
- Pissaladiere (tarta de cebolla, olivas y anchoas)
- Coca de escalibada
- Tarta tatin de tomate
- Tarta de espinacas y gorgonzola

8 porciones: 15€

12 porciones: 18€

### • Miniquiches:

- De cangrejo
- Lorraine
- De espinacas y queso de cabra

15 unidades variadas o a elegir: 20€



- Tablas:
  - Selección de embutidos y fiambres. 20€
  - Selección de quesos nacionales y de importación acompañados de uvas moradas y membrillo. 20€
  - Selección de ahumados acompañados de encurtidos y queso crema 20€
  - Paté de campaña y rillettes de pato casero con confitura de cebolla y de frutos rojos. ....30€
  - Crudités (palitos de hortalizas crudas) servidas con dos dips de tu elección (ver más abajo). 15€

\*\*\* Si quieres que acompañemos las tablas con un cestillo de panes y picos **avísanos** \*\*\*

- Bocadillos y sándwiches:

Bocadillos:

- De bacon y huevo frito.
- De tortilla francesa y tomate en rodajas.
- De atún en escabeche y tomate en rodajas.
- De lomo de cerdo adobado con pimiento verde y loncha de queso.
- De ensalada de pollo.
- De tortilla de patata con o sin pimiento verde frito.
- De jamón ibérico con o sin tomate.

5€/unidad.

Sándwiches:

- Bikini: de jamón y queso a la plancha. 5€/unidad.
- Sandwich club. 9€/unidad.
- Salmón ahumado, tomate y aguacate. 7€/unidad.
- BLT (bacon, lechuga y tomate). 7€/unidad.
- De ensalada de huevo. 7€/unidad.
- Caprese (con berenjena asada, tomate en rodajas, mozzarella fresca y salsa pesto). 7€/unidad.



### Dulce:

- Tortitas, gofres y tostadas francesas:
  - Tortitas clásicas servidas con sirope de arce. 5€/persona.
  - Tortitas de arándanos servidas con sirope de arce (*\*\*\*en temporada\*\*\**). 7€/persona.
  - Tortitas de manzana y canela con mantequilla de sirope de arce. 6€/persona.
  - Tortitas de semillas de amapola y limón con crema de mascarpone y mermelada de fresa. 6€/persona.
  - Bacon tortitas. 5€/persona.
  - Gofres,
    - Solos espolvoreados con azúcar glas. 3,50€/persona.
    - Con azúcar glas y sirope de arce. 4,50€/persona.
    - Con chocolate. 3,50€/persona.
    - Con mermelada de fresa. 3,50€/persona.
  - Tostadas francesas acompañadas de sirope de arce. 6€/persona.
  
- Bollería, pan y masas:
  - Cestillo de bollería casera hecha en el día: croissants, bollos de leche, rebanadas de pan de molde para tostadas. 15€/10 unidades variadas o a elegir.  
*\*\*\* Si quieres que acompañemos la bollería con una selección de mermeladas caseras, **avísanos**. \*\*\**
  - Brioche casero hecho en el día. 10€/unidad.
  - Donuts caseros glaseados con azúcar o chocolate. 10€/6 unidades.
  - Bagels canadienses que acompañamos de crema agria. 12€/6 unidades.
  - Bollitos de canela americanos. 10€/6 unidades.
  - Scones británicos acompañados de crema agria y mermelada a tu elección. 12€/6 unidades.
  - Pudding de donuts. 12€/6 raciones.
  - Pudding de croissants con pasas. 12€/6 raciones.
  - Muffins.
    - De arándanos (en temporada). 12€/6 unidades.
    - De chocolate. 12€/6 unidades.
    - Con pepitas de chocolate. 10€/6 unidades.
    - De fresa y yogur. 10€/6 unidades.



De sirope de arce y nueces de pecán. 12€/6 unidades.

\*\*\*\* Si quieres podemos prepararte una caja de muffins variados en número y sabor de tu elección, ¡consúltanos! \*\*\*\*

- Cereales y mueslis:
  - Muesli de avena (mezcla de avena con frutos secos y pasas acompañados de miel y plátano). 5€/un tarro.
  - Porridge (avena aromatizada con canela y acompañada de almendras, nueces y manzana). 5€/un tarro.
  - Mi muesli favorito (copos de maíz ecológico acompañado de cacahuets, semillas de sésamo tostado, orejones, frutos del bosque y un yogur). 8€/un tarro.
  
- Fruta y smoothies:
  - Brochetas de frutas con salsa de chocolate o yogur. 12€/10 unidades.
  - Brochetas de piña caramelizada a la barbacoa con salsa de chocolate. 15€/6 brochetas.
  - Ensalada de frutas de temporada con salsa de yogur o zumo de naranja. 10€/bol para 6 personas.
  - Smoothie de fresas y avena, con plátano, almendras y yogur. 5€/unidad.
  - Smoothie de mango y yogur. 5€/unidad.
  - Batido verde de espinacas, jengibre y melocotón. 5€/unidad.
  - Smoothie tropical con piña, naranja y arándanos. 5€/unidad.



## POLÍTICA DE CONTRATACIÓN:

Es muy importante que, en beneficio de un mejor servicio y de un mejor entendimiento, antes de realizar un encargo con nosotros tengas bien clara nuestra política de contratación.

No nos hacemos responsables, si no las has leído, de que luego puedan surgir inconvenientes o malos entendidos.

Cualquier duda o consulta que quieras plantearnos la contestaremos con muchísimo gusto.

### 1. Comunicación:

- Una vez hayamos hablado y visto contigo lo que quieres encargarnos, a la mayor brevedad posible (entre 24 y 48 horas), te enviaremos un borrador de presupuesto para que lo estudies y nos lo confirmes o consultes.
- Os rogamos que, si queréis hacernos un encargo seáis vosotros mismos, los que estéis a cargo del evento, los que habléis con nosotros, no deleguéis en vuestros maridos, esposas, hijos o amigos, luego pueden surgir malos entendidos debidos a la falta de comunicación.
- Con todas las condiciones claras (nº invitados, fecha y hora entrega, transporte) y la selección hecha te enviaremos el presupuesto definitivo.

### 2. Fianza y pago:

- Solicitamos, a modo de fianza, el 40% del importe final del encargo, para lo cual te indicaremos un número de cuenta bancaria donde poder realizar el pago de la misma.
- En el momento de la entrega del pedido se realizará el pago del 60% del precio restante, en efectivo, o por medio de transferencia bancaria, así como la entrega de la factura.
- Si solicitas nuestro servicio de entrega a domicilio el pago del mismo también se abonará en el momento de la entrega del encargo.

### 3. Aceptación de encargos, cambios de última hora y política de anulación:

- Aceptamos encargos con una semana de antelación antes de la fecha de la celebración, o, para celebraciones pequeñas (5-10 invitados) con 48 horas de antelación.  
En caso de contar con menos tiempo, la aceptación del encargo estará sujeta a nuestra disponibilidad, pero no dudes en consultarnos.
- El encargo no incluye las bebidas, el servicio, el menaje, ni el montaje.
- Tenemos disponible servicio de camareros si te hace falta, consúltanos.



- Pedirte, que en todo caso nos indiques si entre tus invitados existen casos de alergias, intolerancias o enfermedades alimentarias que tengamos que tener en cuenta a la hora de planificar el catering de tu celebración.  
Siempre vamos a preguntaros, pero, si por cualquier razón, no nos indicáis y existen incidentes derivados de esta circunstancia no nos hacemos responsables de una posible intoxicación.
- Se aceptan cambios de última hora con un máximo de 48 horas de antelación, en encargos pequeños (hasta 10 invitados) y de 4 días de antelación, en encargos más grandes. Cualquier cambio efectuado a partir de ese momento incrementará el precio del presupuesto definitivo.
- Se admiten cancelaciones si estas se producen con una antelación máxima de entre 10 y 7 días antes del evento dependiendo de la magnitud del mismo, conservando, en cualquier caso, el importe de la fianza.
- Las anulaciones se harán vía telefónica o email con acuse de recibo, si este no se formaliza la anulación no será efectiva.

#### 4. Servicio de recogida y servicio de entrega a domicilio:

- Los portes y entregas no están incluidos en el precio.

Puedes venir a recoger tu encargo, de forma gratuita, a la calle Zurbarán, nº 19, CP/28010, Madrid.

Si decides venir a recoger tu pedido tienes que saber dos cosas:

- Hay platos de la carta, que por razones de higiene, movilidad delicada o riesgo de llegar en mal estado sólo se podrán escoger si los entregamos nosotros a domicilio.
- Nosotros preparamos el encargo para que lo recojas embolsado y etiquetado, desde aquí sale en perfectas condiciones, y es aquí donde termina nuestra responsabilidad respecto a la manipulación posterior que se haga de los platos. Es decir, no nos hacemos responsables si una vez entregados los platos no llegan en perfectas condiciones a destino, ya que no podemos garantizar que, una vez entregados, sean tratados apropiadamente.
- Puedes solicitar nuestro servicio de entrega a domicilio que tiene un cargo adicional de 12€.
- Indícanos la hora a la que será el evento y lo tendremos listo 2 horas antes del mismo, bien para que pases a recogerlo o bien para recibirlo en tu puerta. En caso de que el plato sea caliente o que requiera de alguna preparación extra antes de servirlo os lo dejaremos claramente explicado.

#### 5. Política de reclamaciones, devoluciones y responsabilidad civil:

- Atenderemos con mucho gusto cualquier reclamación, queja o comentario que tengas que hacernos si has tenido algún problema con nuestra empresa.
- Advertimos que, todos nuestros platos, antes de entregarlos, son debidamente testados y fotografiados para un mejor servicio y entendimiento entre todos.
- No aceptaremos reclamaciones respecto a cantidades, ingredientes o problemas derivados del servicio de recogida a domicilio ya que, como hemos advertido, os





informamos antes de aceptar el encargo en firme sobre el número de raciones de los platos encargados, los ingredientes que los componen y los riesgos que entrañan una mala manipulación de los platos, en esos casos no habrá posible devolución.

- Estamos abiertos a reclamaciones, devoluciones y, por supuesto, al reembolso total o parcial del coste del encargo en caso de que haya habido algún problema debido a nuestra propia negligencia. Eso se dará en los siguientes casos:
  - No tener el encargo entregado/preparado a tiempo sin justificación válida.
  - No hacer entrega del pedido completo tal y como estaba contratado.
  - No realizar una correcta entrega del encargo, llegando las cosas en mal estado.
  - Producir, alguno de nuestros platos, una intoxicación alimentaria derivada del mal estado de los ingredientes, una mala preparación o un transporte defectuoso.
  
- El Catering las Hermanas cuenta con un seguro de responsabilidad civil acorde al tipo de actividad que venimos desarrollando.