



CARTA BODAS, BAUTIZOS, COMUNIONES Y PEDIDAS.

Para aquellos en que este año signifique la organización de un evento importante, de un momento familiar, de una vez en la vida y de ganas de tirar la casa por la ventana, aquí tenemos esta carta que esperamos os sirva de guía para conocer un poquito más de cerca cómo y con qué trabajamos, para que conozcáis nuestras propuestas y podáis descubrir nuestros precios.

Siempre procuramos, como ya sabéis, personalizar cada propuesta, así que, si lo que veis os gusta pero no os apasiona, ¡habla con nosotras y deja que te conquistemos!

Estamos dispuestas, siempre, a ofrecer os el mejor servicio, proponeros cosas únicas y celebrar con vosotros el mejor día de vuestras vidas.

Tened en cuenta, por último, que disponemos de carta de bebidas, servicio de camareros, servicios diversos de ayuda para decorar tu evento, si te hace falta (arreglos y centros florales, personal shopper, organización del espacio, servicio integral de decoración, etc...), y, por último, que no menos importante, habla con nosotros en caso de que te apetezca amenizar tu fiesta ya sea con algún entretenimiento para los niños (como una sesión de magia) o algún plan chulo para los adultos (monólogos, representaciones, escenografía).

Como veis estamos listos y dispuestos para entrar en acción cuando tú quieras y nos digas, ¡no dejes de consultarnos, preguntarnos y charlar con nosotros! Estamos aquí para ti.



MENÚ COCKTAIL

OPCIÓN 1

- Dips o cremas para untar, servidas con rebanadas de pan tostado
(Se puede servir ya emplatado en las rebanadas de pan):

- Brandada de bacalao.
- Camembert al horno.
- Tapenade de alcachofas al aceite de romero

- Palmeritas rosso e nero.

- Hojaldritos de chistorra.

- Cigarros de chipirón en su tinta.

- Croquetas de jamón ibérico y de morcilla.

- Mini Scotch-eggs de cangrejo.

- Chupito de crema de espárragos blancos

Plato de refuerzo: Roastbeef de ternera acompañado de patatas asadas en grasa de oca y parmesano y cebollitas francesas gratinadas.

- Postre: Tarta naked cake decorada con fruta fresca y flores naturales.
(Tarta de pisos del sabor de su elección descubierta y decorada con frosting).

Precio por persona: 22€.



OPCIÓN 2

- Dips o cremas para untar, servidas con rebanadas de pan tostado (Se puede servir ya emplatado en las rebanadas de pan):
 - Dip de cebolla caramelizada y bacon.
 - Taramasalata (dip de salmón ahumado y queso crema).
 - Hummus servido con crudités.
- Tostadita de pimiento del piquillo relleno de queso provolone.
 - Mini-quiches de cangrejo.
 - Hojaldritos de salchicha.

 - Croquetas de salmón y de pollo.
 - Mini-empanadillas criollas.

 - Chupito de gazpacho de frambuesa.

Plato de refuerzo: Lomo de salmón asado con costra de cítricos y acompañado de arroz salvaje y judías verdes redondas al vapor.

- Postre: Tartaletas rellenas de crema, fruta fresca aromatizada con agua de azahar y menta.

Precio por persona: 20€.



OPCIÓN 3:

- Dips o cremas para untar, servidas con rebanadas de pan tostado
(Se puede servir ya emplatado en las rebanadas de pan):
 - Dip de espinacas, queso de cabra y ajo asado.
- Muhammara (dip sirio de pimiento rojo asado, comino y nueces)
 - Olivada clásica.
- Cono de gambas rebozadas con azafrán y servidas con alioli de lima-limón.
 - Cigarros de txangurro.
 - Mini-wrap de salmón ahumado, creme fraiche y espárragos verdes.
 - Croquetas de morcilla y de jamón.
- Brochetas de langostinos rebozados en fideos de arroz.
 - Chupito de vichissoise de manzana verde

Plato de refuerzo: Lomo de cerdo Orloff (en libritos rellenos de bacon y queso cheddar) acompañado de patatas paja.

- Postre: Surtido variado de pasteles caseros.

Precio por persona: 24€.



PROPUESTAS MENÚ INFANTIL:

1. Mesa infantil:

- Croquetas de jamón.
- Tiras de pollo empanado servidas con salsa barbacoa casera.
- Calamares a la andaluza.
- Ensaladilla rusa.
- Empanadillas de atún
- Bocadillos de jamón con tomate, de tortilla de patata y de jamón dulce y queso.
- Postre: Brownies de chocolate.

2. Mesa infantil:

- Croquetas de pollo asado.
- Brocheta de albóndigas de ternera.
- Dip de pizza (con mozzarella, tomate, pepperoni y albahaca).
- Salchichitas envueltas en bacon.
- Alitas de pollo glaseadas en salsa barbacoa casera.
- Mini-hamburguesas con queso, acompañadas con cono de patatas paja.
- Postre: Cupcakes de chocolate y del sabor elegido por el niño de Primera Comunión)

3. Mesa infantil:

- Pulguitas de tortilla de patata.
- Quesadillas de jamón y queso
- Caracolas de pizza.
- Empanadillas de atún.
- Piezas de pollo frito estilo KFC.
- Medias mazorcas de maíz con mantequilla a las finas hierbas.
- Postre: Helado de cookies, de chocolate y de donut.

Precio por niño: 12€



MENÚ BUFÉ

OPCIÓN 1:

Para empezar:

- Cestas de ensaladilla de ahumados.
- Mini-quiches de cangrejo.
- Mini-brochetas de langostinos glaseados con salsa dulce de chili.

Rillettes de confit de pato casero, acompañado de pepinillos encurtidos, y tostaditas de pasas y arándanos.

Vasitos con crema de espárragos blancos con brocheta de enrolladito de espárrago verde y salmón ahumado.

Ensalada de manzana, queso azul, uvas negras y nueces.

Ensalada verde aliñada con salsa pesto.

Roastbeef.

Guarnición: Patatas panadera, cebollitas francesas glaseadas y judías verdes redondas salteadas en parmesano y ajo.

Milhojas tropical de frutos rojos.

Mesa infantil:

Croquetas de jamón.

Calamares a la andaluza.

Ensaladilla rusa.

Pollo asado servido con patatas fritas.

Brownies con M&M's.

Precio por persona: 22€

Mesa infantil: 8€/niño



OPCIÓN 2:

Para empezar:

- Palmeritas de hojaldre rosso e nero (con tomates secados al sol y olivas) y verdi (con anchoas y aceitunas verdes rellenas).
- Enrolladitos de brie y mermelada de grosellas.
- Taramasalata o crema de queso y salmón ahumado.

Sopa fría de melón, pomelo rosa y menta.

Ensalada malgache de mariscos con aliño de lima y mango.

Carpaccio de calabacín con feta, kalamatas y menta.

Lomo de salmón asado al eneldo, acompañado de crema agria a las finas hierbas.

Guarnición: Ensalada cremosa de patata y maíz con cebollino.

Sorbete de rosas.

Blondies de chocolate blanco con chips de toffee.

Mesa infantil:

Salchichitas envueltas en bacon.

Dip de pizza con cremosa mozzarella, pasatta italiana, pepperoni y albahaca.

Piezas de pollo frito estilo KFC.

Medias mazorcas de maíz con mantequilla a las finas hierbas.

Patatas fritas caseras.

Helado de cookies.

Precio por persona: 20€

Mesa infantil: 8€/niño



OPCIÓN 3:

Para empezar:

- Crema de bacalao veneciana con crostini.
- Cornetto di frittura di pesce (Fritura de pescado en cucurucho).
- Crostino di prochiutto.

Envoltini di zucchini (enrolladitos de calabacín rellenos de gorgonzola, albahaca y tomates secados al sol).

Bruschetta de pomodoro, basilico e mozzarella (bruschetta con tomatitos cherry, albahaca y mozzarella).

Hogaza de pan de ajo.

Manicotti rellenos de cangrejo con salsa de marisco.

Pasta a la siciliana (con verduras asadas, albahaca y trozos de mozzarella).

Espaguettis con albóndigas.

Tiramisú de chocolate.

Mesa infantil:

Dip de pizza con cremosa mozzarella, pasatta italiana, pepperoni y albahaca.

Palitos de mozzarella fundida.

Macarrones con tomate y chorizo con queso fundido.

Helado casero de chocolate y de donuts.

Precio por persona: 20€

Mesa infantil: 8€/niño



MENÚ ALMUERZOS Y CENAS

OPCIÓN 1:

Para comenzar:

- Crostinis de queso de cabra y confitura de higos.
- Rilletes de confit de pato caseras acompañadas de tostadas de pasas.

Crema de rape al azafrán.

Ensalada de pollo braseado y mango con aliño cítrico de yogur y lima.

Pollo asado relleno de jamón y queso cortado en finas lonchas (se puede servir tanto frío como caliente) con salsa de vino de Jerez.

Guarnición: Patatas paja.

Espárragos verdes salteados en mantequilla a las finas hierbas.

Sorbete de melocotón.

Eclairs de vainilla con cubierta coloreada.

Precio por persona: 22€.

OPCIÓN 2:

Para comenzar:

- Cigarros de txangurro.
- Croquetas de rabo de toro.

Sopa Bullabesa acompañada de gruesas rebanadas de pan tostado, salsa rouille y salsa alioli.

Guarnición: Patatitas cocidas para acompañar al alioli.

Sorbete de mojito (con alcohol).

Brazo de gitano relleno de crema de café.

Precio por persona: 25€.



OPCIÓN 3:

Para comenzar:

- Brochetas de canteloupe y prosciutto.
- Bombones de queso de cabra de distintos sabores.

Crema de espárragos blancos servida con brocheta de espárrago verde y salmón ahumado.

Mini- Beef Wellington (carne de ternera envuelta en hojaldre y acompañada de hongos, jamón ibérico y mostaza a la antigua).

Guarnición: Judías verdes salteadas con ajo y parmesano.

Patatitas baby asadas al horno con mantequilla a las finas hierbas y parmesano.

Sorbete de pétalos de rosa.

Surtido de macarons.

Precio por persona: 24€.

OPCIÓN 4 (quasi-vegetariano):

Para comenzar:

- Burschetta de berenjena asada y menta.
- Tapenade de alcachofas con aceite de romero.

Crema de zanahoria, naranja y jengibre.

Ensalada de remolacha, lentejas, queso de cabra y pesto de eneldo.

Tarta Tatin de tomate y albahaca.

Guarnición: Ensalada de hierbas aromáticas (perejil, cilantro, eneldo, menta, albahaca, mézclum).

Sorbete de frutos rojos y menta.

Strudel de pasta filo relleno de manzanas y moras.

Precio por persona: 22€.



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, 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.



- Disponemos, en cualquier caso, de carta de bebidas y alquiler de mobiliario y menaje que te podemos montar, ¡consúltanos!
- Tenemos disponible servicio de camareros si te hace falta.
- 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.