



## CARTA PICOTEO Y COCKTAIL

Cuando estás pensando en invitar a tus amigos a una copa y te apetece servirles algo un poco diferente de picar, cuando celebras la graduación de tu hijo y quieres convidar, cuando estás celebrando la lectura y notaza de tu tesis... y, por supuesto, cuando es tu pedida de mano, tu puesta de largo, el Bautizo de tu hijo, nieto o sobrino... una Primera Comunión, la inauguración de tu casa, tu negocio o tu empresa.

¡¡Ahh!! Al final de cada menú verás dos opciones complementarias a las que te aconsejamos que eches un vistazo:

- El “menú convertible”, o el plato adicional, como plato principal por si quieres convertir tu picoteo en una comida completa.
- Las mesas infantiles.

Como ves hemos organizado menús completos, pero si quieres mezclar platos de unos y otros, quitar alguno y hacer tu propio menú personalizado no dudes en contárnoslo y ajustaremos las cantidades y precios a tu gusto.

Una última cosa, por motivos de logística los encargos de esta carta son para un mínimo de 10 invitados. Si sois menos y aun así queréis que os preparemos un cocktail o picoteo consúltanos y con mucho gusto organizaremos un menú para vosotros.



### Picoteo castizo:

- Banderillas San Filippo (con anchoa del Cantábrico, boquerón en vinagre, aceituna rellena, pepinillo encurtido y piparra).
- Ensaladilla rusa.
- Croquetas de morcilla, de jamón y de chipirones en su tinta.
- Pincho de tortilla de patata.
- Calamares a la andaluza.
- Tabla de ibéricos.
- Tabla de quesos nacionales acompañados de mermelada de pimiento asado y membrillo.
- Choricitos a la sidra.
- Empanada gallega de atún en escabeche o pulpo a feira.
- Pimientos rellenos de brandada de bacalao.
- Callos a la madrileña.
- Pavías de bacalao.

Disponible: Gazpacho o consomé tradicional.

Postre: Milhojas de crema y chantilly.

Menú convertible, a elegir una de estas tres opciones:

- Pollo asado a la sal trufada servido con patatas chips caseras.
- Solomillo de cerdo al whisky servido con patatas dado fritas.
- Calamares en su tinta servidos con arroz blanco cocido.

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.

Precio por persona: 16€

Precio por persona con menú convertible: 20€

Mesa infantil: 8€/niño



### Cocktail Clásico:

- Bandeja de canapés variados:
  - Montaditos de jamón en dulce y huevo hilado
  - Tartaletas de salmón ahumado y mayonesa de lima
  - Sandwiches de ensalada de cangrejo
  - Tostaditas de mousse de foie de oca con mermelada de mango
  
- Bandeja de brochetas variadas:
  - Brochetas de salmón tereyaki
  - Brochetas de langostinos “enjaulados” en fideos de arroz
  - Brochetas de melón con jamón
  - Brocheta de pollo rebozada en cacahuetes
  
- Surtido de patés y dips para untar:
  - Rillettes de confit de pato caseras acompañadas de tostadas de pasas
  - Paté de campagne casero acompañado de tostadas de arándanos
  - Taramasalata o crema de queso y salmón ahumado
  - Tapenade de alcachofas con aceite de romero
  
- Bandeja de volovanes variados:
  - De ensaladilla rusa
  - De ensalada de ahumados
  - De ensalada de cangrejo
  - De escalibada
  
- Bandeja de fritos variados:
  - Croquetas líquidas de gambas
  - Mini scotch eggs de cangrejo
  - Mini bocaditos de pollo Villaroy
  - Croquetas de chipirones en su tinta
  
- Bandeja de hojaldritos:
  - Palmeritas rosso e nero (con tomate secado al sol y olivas negras)
  - Hojaldritos de chistorra
  - Mini-agujas de ternera
  - Mini- empanadas de atún

Disponible: Vichysoisse (fría o caliente) o crema de marisco.  
Postre: Bandeja de éclairs de chocolate, crema, rosas y café.



Menú convertible, a elegir una de estas tres opciones:

- Roastbeef de ternera acompañado de patatas asadas en grasa de oca y parmesano y cebollitas francesas gratinadas.
- Lomo de salmón asado al eneldo, servido con crema agria a las finas hierbas y espárragos verdes salteados con ajo y parmesano.
- Jamón de Virginia glaseado con arándanos y sirope de arce y acompañado de cremoso puré de patata y zanahorias glaseadas.

Mesa infantil:

- Croquetas de jamón.
- Brocheta de albóndigas de ternera.
- Dip de pizza (con mozzarella, tomate, pepperoni y albahaca).
- Salchichitas envueltas en bacon.
- Tiras de pollo empanadas en kikos.
- Mini-hamburguesas con queso.

Precio por persona: 20€

Precio por persona con menú convertible: 25€

Mesa infantil: 8€/niño



### Cocktail Las Hermanas:

- Alitas de pollo estilo Buffalo (picantes).
- Nachos acompañados de dos dips, salsa de mango y aguacate y salsa pico de gallo.
- Camembert al horno acompañado de mermelada de frutos rojos.
- Mini-quiches de cangrejo.
- Enrolladitos de jamón serrano rellenos de pera, rúcula y queso de cabra.
- Taramasalata o crema de queso y salmón ahumado.
- Palomitas de maíz al parmesano.
- Mejillones al gorgonzola.
- Crujientes wontons de gambas con salsa de chili dulce.
- Brochetas de cerdo cajún con piña servido con gajos de lima.

Disponible: Tarator (crema fría de pepino) o Crema de tomate con mozzarella y albahaca

Postre: Tarta cheesecake de tiramisú

Menú convertible: a elegir una de estas tres opciones:

- Bandeja de salmón marinado en ginebra y naranja acompañado de crema agria a las finas hierbas, tostadas de pan negro con rabanitos y pepinillos encurtidos.
- Raciones de fish and chips individuales con salsa tártara y gajos de limón.
- Pollo asado relleno de jamón y queso, servido en fiambre (frío o caliente) y acompañado de salsa de Oporto y patatas paja.

Mesa infantil:

- Salchichas envueltas en bacon.
- Croquetas de jamón.
- Volovanes de ensaladilla rusa.
- Sandwiches de ensalada de cangrejo.
- Brochetas de pollo con cacahuètes.
- Mini empanadas de atún.

Precio por persona: 18€

Precio por persona con menú convertible: 20€

Mesa infantil: 8€/niño



### Cocktail sabores internacionales:

- Mini bocadillos de pastrami neoyorkinos.
- Shish Taouk o Kebabs de pollo libaneses.
- Tacos de cochinita Pibil.
- Tabla de quesos franceses: Brie, Reblochon, Emmental, Roquefort, acompañados de tostadas de pasas y arándanos.
- Muffins de queso y bacon.
- Tabla de dips orientales: hummus, baba ganoush, queso labneh para untar.
- Quesadillas de queso Oaxaca y flores de calabacín.
- Taboulé.
- Mini blinis con crema agria y bolitas de caviar de salmón
- Pizza de boletus y trufa.

Disponible: Tarator búlgaro (sopa fría de pepino con yogur y eneldo) o crema de calabaza.

Postre: Tarta Tatin acompañada de helado de vainilla casero (opcional).

Menú convertible: a elegir una de estas tres opciones:

- Boeuf bourgignon, o guiso de carne con vino tinto, cebollitas francesas y champiñones.
- Pollo frito sureño acompañado de puré de patatas y media mazorca de maíz con mantequilla a las finas hierbas.
- Vitelo tonato italiano acompañado de ensalada de rúcula fresca con aliño de limón.

Mesa infantil:

- Pollo al limón.
- Volovanes de ensaladilla rusa.
- Mini-hamburguesas con queso.
- Nachos con queso y bacon.
- Brochetas de albóndigas con salsa de tomate especiada.
- Scotch eggs de cangrejo.

Precio por persona: 18€

Precio por persona con menú convertible: 24€

Mesa infantil: 8€/niño



### Cocktail quasi-vegetariano:

- Pinchos de tortilla de patata.
- Tabla de dips vegetales: hummus de aguacate, baba ganoush, tapenade negra y verde.
- Paté de portobellos y nueces.
- Salsa de mango y aguacate.
- Palmeritas de hojaldre rosso e nero (con tomate secado al sol y olivas negras).
- Pizzetas de ratatouille.
- Brochetas de calabacín, Kalamata, feta y menta.
- Tostadita de pimiento del piquillo relleno de queso provolone.
- Bruschetta de pesto, mozzarella, rúcula y parmesano.
- Hojaldritos de tomates secados al sol, parmesano y pesto.

Disponible: Gazpacho de frambuesa o Crema de zanahoria y naranja.

Postre: Pastelitos de baklava griego.

Menú convertible, a elegir una de estas tres opciones:

- Moussaka vegetal.
- Panes de pita rellenos de hamburguesas de lentejas con guacamole y rebanadas de rabanito.
- Cuscús con verduras de temporada asadas.

Mesa infantil:

- Croquetas de boletus.
- Pizza hortelana (con verduras de temporada, a su elección)
- Aros de cebolla empanados.
- Brochetas de ensalada caprese, con tomatito cherry, bolita de mozzarella y albahaca.
- Nachos con guacamole.
- Mini-rollitos de primavera de verduras.

Precio por persona: 15€

Precio por persona con menú convertible: 20€

Mesa infantil: 8€/niño



## 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.





- Contamos, además, con servicio de decoración para eventos.
- 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.