



CARTA BUFÉ

El bufé es una de las formas más divertidas de tener invitados en casa. Todo consiste en montar una mesa con los platos que quieras servir y que cada uno escoja lo que le apetece comer.

En nuestra experiencia nos hemos dado cuenta de que a la gente le divierte muchísimo no sólo escoger lo que come sino, en muchos casos, componer su propia comida, montarse su hamburguesa, su ensalada o su copa de helado con los ingredientes que previamente se han puesto a su disposición, como un mini-bar donde cada uno puede personalizar su propio cocktail.

Así que nosotros proponemos toda una serie de ideas temáticas y divertidas de bufés que puedes elegir según la ocasión, tu tipo de invitados y tus propios gustos.

Te recomendamos, también, que si hay alguna temática o acontecimiento especial que te gustaría preparar (platos de tu infancia, menús de películas, estación del año o San Valentín, por poner varios ejemplos), nos lo cuentes... ¡nos chifla preparar menús personalizados para cada cliente!

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.



Bufé tradicional:

Para empezar:

- Volovanes de ensaladilla de ahumados.
- Mini-quiches de cangrejo.
- Mini-brochetas de langostinos envueltos en fideos de arroz.

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.

Mil-hojas 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: 18€

Mesa infantil: 8€/niño



Bufé sueño de una noche de verano:

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 de melón y pomelo, acompañada de brocheta de canteloupe y jamón ibérico.

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



Bufé salad bar:

*** Esta es una idea muy divertida, montas una mesa con platos con ingredientes para una ensalada, un salad bar, de forma que cada invitado tiene su ensalada preferida. ***

Para empezar:

- Camembert asado con manzana glaseada con sirope de arce.
- Hojaldritos de salchicha.
- Brochetas de pollo griegas.

Gazpacho de frambuesa con brocheta de cherry.

Salad bar. Compuesto por:

- Bases: Mezclum, rúcula, pasta, patatas baby cocidas, cuscús, judías verdes redondas, garbanzos.
- Acompañamientos vegetales: tomate en rodajas, tomatitos cherry, pepino, cebolleta, pimiento rojo, aguacate, maíz, remolacha, zanahoria, espárragos blancos.
- Acompañamientos frutales: manzana, pera, naranja, melocotón, mango, fresas.
- Acompañamientos lácteos: Mozzarella, parmesano, feta y queso de cabra.
- Acompañamientos cárnicos: Bacon, pollo a la parrilla, pollo empanado,
- Acompañamientos de pescado: Anchoas, salmón ahumado, atún en escabeche, atún en aceite de oliva, langostinos.
- Acompañamientos encurtidos: Aceitunas verdes, aceitunas rellenas, aceitunas negras.
- Hierbas frescas y varios: Cebolla frita, nueces, arándanos desecados, picatostes, huevo duro, albahaca, menta,
- Aliños: clásico (aceite y vinagre), de limón, salsa pesto, salsa de yogur y menta, salsa de miel y mostaza, salsa César.

Lonchas de jamón de Virginia glaseado con Coca-cola y especias del trampero.

Sorbete de mango y papaya.

Tarta Tatin.

Precio por persona: 18€



Bufé wild west:

Para empezar:

- Aros de cebolla acompañados de nuestra salsa BBQ casera.
- Alitas de pollo Buffalo style (picantes).
- Palitos de mozzarella servidos con marinada sauce.

Crema de calabaza acompañada de un soldadito de bacon.

Ensalada César.

Ensalada de col americana.

Burger bar, compuesto de:

- Mini-bollitos de hamburguesa caseros.
- Mini-hamburguesas de ternera (también, si os apetece probar podemos añadir hamburguesas de pollo, de salmón o de atún).
- Acompañamientos lácteos: Queso Edam, queso Cheddar, queso Brie, queso de cabra y queso mozzarella en lonchas.
- Acompañamientos cárnicos: Bacon.
- Acompañamientos vegetales: Lechuga, rodajas de tomate, rúcula, cebolla en rodajas y tomates secados al sol.
- Varios: Cebolla frita, champiñones salteados, cebolla caramelizada, pimientos del piquillo caramelizados, pepinillos encurtidos y jalapeños encurtidos.
- Salsas y aliños: Ketchup, mostaza americana, mostaza a la antigua, mayonesa, mayonesa de lima, salsa BBQ casera y salsa de queso azul.

Guarnición: Mazorcas de maíz con mantequillas a las finas hierbas y ensalada clásica de patata.

Red velvet cake con frosting de queso crema.

Precio por persona: 18€



Bufé una copa en la Toscana

Para empezar:

- Crostini de crema de bacalao veneciana.
- Cornetto di frittura di pesce (Fritura de pescado en cucurucho).
- Arancini di riso.

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.

Queso parmesano rallado.

Manicotti rellenos de cangrejo con salsa de marisco.

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

Espaguettis con albóndigas.

Sorbete de limoncello.

Tiramisù de chocolate.

Precio por persona: 18€



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.