



CARTA ALMUERZOS Y CENAS

Nuestra carta de almuerzos y cenas es una recopilación de menús, de ideas y de propuestas para comidas familiares, de amigos o de empresa, que puedes encargar para tener la tranquilidad de recibir todo el menú completo y dispuesto para servir en la mesa.

Porque una cena de amigos no es lo mismo que un almuerzo de amigas, porque una comida familiar no es igual a un almuerzo de empresa y porque la comida juega un papel muy importante en cada acontecimiento queremos enseñarte nuestras propuestas, esperando que se ajusten a tus necesidades.

Cualquier sugerencia, cambio o modificación en el menú será bienvenida. Siéntete libre de jugar con los platos de la Carta del Catering las Hermanas, cuéntanos tus gustos o las preferencias de tus invitados y estaremos encantados de ofrecerte un menú personalizado para tus celebraciones.



Menú 1:

Para comenzar:

- Patatitas baby rellenas de crema agria y huevas de lumpo y salmón.
- Brocheta de tacos de salmón macerados en nuestra salsa tereyaki.

Ensalada malgache de marisco acompañada de mango y aguacate con aliño de 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: 18€

Menú 2:

Para comenzar:

- Mini-coca de verduras asadas.
- Croquetas de morcilla.

Arroz caldoso con bogavante.

Ensalada verde de acompañamiento con aliño clásico de limón.

Sorbete de limón al cava.

Tartaletas de crema y frutas del bosque.

Precio por persona: 20€



Menú 3:

Para comenzar:

- Brochetas de langostinos envueltos en fideos de arroz.
- Palmeritas rosso e nero.

Crema de espárragos blancos servida con soldadito de bacon.

Mini- Beef Wellington (solomillo de ternera envuelto en hojaldre y acompañado 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: 20€

Menú 4:

Para comenzar:

- Mini-tartaletas de ratatouille.
- Mini-quiches de cangrejo.

Sopa fría de melón y pomelo a la menta.

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

Pollo asado a la sal trufada.

Guarnición: Gratín Dauphinois.

Manzanas glaseadas en sirope de arce.

Ruffle milk pie (tarta de rosas de manzana rellenas de crema y con base de pasta filo).

Precio por persona: 20€



Menú 5:

Para comenzar:

- Mejillones al gorgonzola.
- Croquetas de jamón.

Vichysoisse acompañada de pajarita de parmesano.

Ensalada de pomelo, mozzarella, nueces y parmesano.

Salmón asado con costra de cítricos y pimienta negra.

Guarnición: Arroz de jazmín al vapor.

Salteado de brócoli.

Blondies (brownies de chocolate blanco).

Precio por persona: 16€

Menú 6 (quasi-vegetariano):

Para comenzar:

- Falafel de remolacha.
- Tortitas de coliflor y comino con salsa de leche de coco y lima.

Sopa de calabacín a la parrilla y limón.

Focaccia con romero, olivas negras y aceite de oliva.

Cus-cus con orejones y calabaza asada.

Salteado de brócoli con chili y ajo.

Kebabs vegetales de tomate cherry, berenjena, cebolla, calabaza y tofu.

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

Sorbete de frutos rojos y menta.

Brocheta de frutas de temporada a la parrilla con salsa 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.