



## CARTA MERIENDAS, CUMPLEAÑOS, BABY SHOWER O FIESTAS DEL TÉ

Esta carta engloba muchos tipos de celebraciones... todas aquellas que requieren una buena mesa, diversa, rica y apetecible pero a la vez un poco mimada, cuidada y de antojo.

Bien podéis elegirla para un cumpleaños infantil (que además podemos personalizar al gusto de cada cumpleaños y prepararle un cumple de La princesa Sofia, Cars, los Minions o La guerra de las galaxias, por poner varios ejemplos); para una merienda de las de antes, con amigas de toda la vida a las que invitar a ricos bollos de mantequilla caseros con confituras diversas, una amplia selección de mini-sandwiches y una variedad de pastelitos, macarons o helados variados que puedan gustar a todos.

Esta carta también puede ayudarte a componer el baby shower de tu hermana o mejor amiga, un Bautizo más informal, una Primera Comunión celebrada con amigos, una Tesis Doctoral, una fiesta que bien podéis celebrar con mesa dulce incluida o con ricos platos de picar sueltos.

Y, por supuesto, nos encanta preparar fiestas del té, meriendas exclusivas en el Bosque de los 100 acres, el salón de las Tres hadas madrinas, la mesa del Sombrero loco o la sala común de Torres de Mallory.

Esta carta, más que ninguna otra está pensada para que tú nos digas qué te apetece, y para que nosotros podamos diseñar para ti y tu celebración, cualquiera que ésta sea, un menú divertido, diferente y personalizado. Cualquier sugerencia, cambio o modificación en el menú será bienvenida así que no te olvides de contarnos qué es lo que quieres.



## MENÚ SALADO

- Sandwiches:
  - Jamón y queso
  - Salmón y queso crema
  - Ensaladilla
  - Bacon y huevo
  - Parmesano, pesto y tomate
  - Hummus, espinacas y berenjena a la parrilla12 unidades variadas o a elegir: 15€
  
- Chapatitas:
  - Pan con tomate
  - Salmón ahumado y huevo
  - Atún con huevo
  - Ensaladilla
  - Bacon y queso
  - Coronation chicken12 unidades variadas o a elegir: 20€
  
- Pulgas:
  - Tortilla de patata
  - Jamón con tomate
  - Sobrasada y miel
  - Anchoas con tomate
  - Queso crema, espinacas y nueces
  - Escalivada (verduras asadas)12 unidades variadas o a elegir: 20€
  
- Medias noches:
  - Jamón asado y queso brie
  - Ensalada de cangrejo
  - Pastrami con mostaza y mézclum
  - Hummus, pepino y germinados de rabanito12 unidades variadas o a elegir: 20€



- Miniwrap (rollitos de pan lavash rellenos):
  - Aguacate, mango y pollo
  - Lechuga, tomate y bacon
  - Vegetal con atún
  - Vegetal
  - Pollo con mango, albahaca y menta
  - Salmón ahumado, queso crema y espárragos verdes12 unidades variadas o a elegir: 25€
  
- Mini-hamburguesas:
  - Clásica con los toppings de tu elección (lechuga, tomate, cebolla, queso o bacon)
  - De ternera, brie, rúcula y cebolla caramelizada
  - Chicken japanese style (de pollo marinado en jengibre y soja y servidas con mayonesa de lima y mézclum)
  - De salmón con queso crema y pepinillos encurtidos
  - De atún con mézclum y mayonesa de wasabi10 unidades variadas o a elegir: 30€
  
- Hot-dogs:
  - Mini-perrito caliente con ketchup y/o mostaza 2 unidades: 15€
  - Perrito caliente clásico con queso y cebolla frita 6€/unidad
  - Perrito guarrindongo (con queso brie, cebolla caramelizada y brotes de rábano) 9€/unidad
  
- Brochetas:
  - Koftas griegas con salsa tzatziki (albóndigas griegas sazonadas con salsa de yogur y menta)
  - Salmón tereyaki
  - Mozzarella, cherry y albahaca con salsa pesto
  - Pollo, mango y rúcula
  - Gildas (anchoa, aceituna y piparra)
  - Langostinos envueltos en fideos de arroz12 unidades variadas o a elegir: 20€

- Fritos:

Croquetas:

- Croquetas de jamón
- Croquetas de pollo asado
- Croquetas líquidas de gambas
- Croquetas de salmón
- Croquetas de morcilla
- Croquetas de boletus
- Croquetas de chipirones en su tinta

30 unidades variadas o a elegir: 20€

Empanadillas:

- Empanadillas de atún
- Empanadillas criollas
- Empanadillas de pollo
- Empanadillas de pisto
- Empanadillas de boletus

30 unidades variadas o a elegir: 20€

Nuggets de pollo caseros con salsa barbacoa 30 unidades: 15€

Mozzarella stiks con salsa picante 15 unidades: 20€

Alitas de pollo:

- Alitas clásicas 12 unidades: 10€
- Alitas a la barbacoa 12 unidades: 12€
- Alitas buffalo style (picantes) 12 unidades: 15€

- Quiches y tartas saladas:

- Quiche lorraine (queso y bacon)
- Quiche de brie y bacon
- Quiche española (con chorizo y pimiento asado)
- Pissaladiere (tarta de cebolla, olivas y anchoas)
- Coca de escalibada
- Tarta tatín de tomate

Cada quiche o tarta puede ser de 8 o 12 porciones.

8 porciones: 15€

12 porciones: 18€

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

15 unidades variadas o a elegir: 20€

- Tortillas:
  - De patata (con o sin cebolla) 8 porciones: 10€
- 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** \*\*\*

- Dips o salsas para untar:
  - Hummus (de garbanzos y tahini) 6€
  - Baba ganoush (de berenjena asada y tahini) 8€
  - Tapenade clásica 6€
  - Tapenade de alcachofas al aceite de romero 6€
  - Tapenade roja (con tomates secos) 6€
  - Taramasalata (de salmón ahumado y queso crema) 8€
  - Camembert al horno con compota de manzana 12€
  - De queso, ajo asado y espinacas 10€
  - Pizza dip (provolone, salsa de tomate, pepperoni y albahaca) 12€
  - Dip de 7 sabores (capas de frijoles, guacamole, maíz, nata agria, pico de gallo, jalapeños y queso) 15€

\*\*\* Los dips **NO** llevan acompañamientos para untar, si quieres que nos encarguemos de llevarlos **avísanos** previamente\*\*\*



- Salty treats (picoteo salado):
  - Nachos con queso fundido, nata agria y pico de gallo 10€
  - Palomitas con mantequilla y sal 5€
  - Palomitas al parmesano 7€
  - Palomitas especiadas 7€
  - Palomitas de caramelo 9€
  - Aros de cebolla caseros 8€

NO INCLUIDO 10% DE IVA.

## DULCE

- Tartas, Pasteles y Hojaldres.
  - Tarta de pisos decorada a tu elección (¡diseñala conmigo!).  
16 porciones/40€
  - Tartas clásicas (8 porciones):
    - Tarta Sacher 35€
    - Tarta tatin de manzana 30€
    - Hojaldre de manzana 20€
    - Milhojas relleno de crema y chantilly 25€
    - Hojaldre de crema y fruta fresca 20€
    - Gateau basque 20€
    - Tarta selva negra 25€
    - Brazo de gitano: de crema y yema tostada, de chocolate, de crema de café, de fresas y nata 30€
    - Tarta Clementine (de crema de queso y clementina y cubierta de nata con yogur griego) 30€
    - Tarta Miss Daisy (de mousse de chocolate, frambuesa y vainilla con base de galleta Oreo) 35€
    - Missisipi Mud pie 30€
    - Ruffle milk pie (tarta de rosas de manzana rellenas de crema y con base de pasta filo) 30€
    - Tarta Capuchina (pisos de bizcocho de vainilla con sirope de café y crema de mascarpone) 35€
    - Victoria sponge cake de limón (Tarta de bizcocho esponjoso cubierto de crema de limón) 30€
  - Tartas americanas:
    - Tarta red velvet con frosting de queso crema 30€
    - Tarta de zanahoria y nueces con frosting de queso crema 30€
    - Tarta arcoíris 40€
    - Tarta degradada de los colores a tu elección 40€



- Tarta de espresso y chocolate	20€
- Cheesecake de frutos rojos	25€
- Cheesecake de chocolate blanco y fruta fresca	25€
- Cheesecake de mango	25€
- Cheesecake de chocolate	25€
- Cheesecake de oreo	25€
- Tarta de lima y merengue (Key lime pie)	30€
- Tarta Matilda (pisos y pisos de bizcocho de chocolate con frosting de chocolate y cuajado con salsa de caramelo salada)	40€
- Boston cream pie	30€
- Pie de manzana	25€
- Hummingbird cake	40€
- Tarta naked cake decorada con fruta fresca y flores naturales (Tarta de pisos del sabor de su elección descubierta y decorada con frosting)	40€

*\*\*\*\* Las tartas y pasteles pueden ser de 8 o 12 porciones. Cuando sean tartas de pisos o con varias capas el número de porciones aumentará, si tienes dudas consulta con nosotros. \*\*\*\**





- Sweet treats (picoteo dulce):

- Palmeritas de hojaldre. 12 unidades/8€
- Macarons: de vainilla, de fresa, de chocolate, de pistacho, de menta, de rosas. Caja variada o a elegir. 12 unidades /20€
- Trufas variadas. Caja variada o a elegir. 20 unidades/12€
- Bandeja de pastas de té. Caja variada o a elegir.  
20 unidades/18€
- Brochetas de frutas con salsa de chocolate o yogur. 10 unidades/12€
- Mini-porciones de baklava griego. 12 porciones/18€
- Brownies:
  - Brownies clásicos. 12 porciones/9€
  - Brownies de oreo. 12 porciones/10€
  - Blondies (brownies de chocolate blanco). 12 porciones/12€
- Galletas caseras:
  - De chocolate. 12 unidades/8€
  - De pepitas de chocolate. 12 unidades/8€
  - De mantequilla (danesas). 12 unidades/10€
  - De mantequilla de cacahuete. 12 unidades/12€
  - De chocolate blanco. 12 unidades/8€

- 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 y miel, **avísanos**. \*\*\**

- Brioche casero hecho en el día. 10€/unidad.
- Donuts caseros glaseados con azúcar o chocolate. 10€/6 unidades.
- Bagels canadienses acompañados 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.
- Cupcakes:
  - De doble chocolate 6 unidades/12€.
  - De violetas 6 unidades/12€.
  - De té verde 6 unidades/18€.
  - De red velvet 6 unidades/12€.
  - De sirope de arce y nueces de pecán 6 unidades/18€.
  - De zanahoria 6 unidades/12€.
  - De chocolate y nubes 6 unidades/12€.
  - De oreos 6 unidades/12€.

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



- Muffins:
  - De arándanos (en temporada) 6 unidades/12€.
  - De chocolate 6 unidades/10€.
  - Con pepitas de chocolate 6 unidades/10€.
  - De fresa y yogur 6 unidades/10€.
  - De sirope de arce y nueces de pecán 6 unidades/12€.

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

NO INCLUIDO 10% DE IVA.



## 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.