



CARTA ALÉRGENOS CATERING LAS HERMANAS

























La Carta de Alérgenos del Catering Las Hermanas no es otra que la Carta General, esa compuesta por los múltiples platos que podemos elaborar para ti, pero, en este caso, añadimos a la misma los distintos iconos con los alérgenos que componen cada plato para que, aquellos que lo necesiten, tengan una Carta verdaderamente útil.


En cualquier caso, os sugerimos que, si veis algún plato que os apetezca probar pero que por razones de salud no podéis, nos consultéis, ya que, en la mayoría de los casos, los ingredientes se pueden obviar o modificar por otros que sean aptos y saludables para vosotros, así que ¡no os quedéis con las ganas!

En este caso, además, os rogamos que, si observáis algún error, omisión o defecto en esta carta nos lo hagáis saber, no somos expertos, y aunque hemos elaborado esta carta con toda nuestra buena intención y mejor entendimiento estamos seguros de que puede habérsenos escapado algo, así que hacédnoslo saber sin tardanza, por favor.


Por último, no dudéis en preguntarnos por nuestras combinaciones, combos o promociones para los encargos que, como en el caso de las cestas para recién estrenadas mamás o la vuelta al cole, podéis combinar a vuestro gusto a precios más ajustados.

APERITIVOS O PICOTEO


-  Gildas tradicionales 12 Gildas: 8€.
-  Patatas chips caseras 5€.
-   Sour cream & Onion chips (caseras) 8€.
-     Croquetas:
 - de jamón
 - de pollo asado
 -  de salmón
 - de morcilla
 - de boletus
 -  de chipirones en su tinta30 unidades variadas o a elegir: 20€.
-   Empanadillas:
 -   de atún
 -  criollas
 - de pollo
 - de pisto
 - de boletus30 unidades variadas o a elegir: 20€.
- Otros fritos:
 -    Nuggets de pollo caseros con salsa barbacoa 30 unidades: 15€.
 -     Mozzarella stiks con salsa picante 15 unidades: 20€.
 - Alitas de pollo:
 -  clásicas 12 unidades: 10€.
 -  a la barbacoa 12 unidades: 12€.


 buffalo style (picantes) 12 unidades: 15€.


 Mini Scotch eggs de cangrejo 12 unidades: 15€.

 Mini bocaditos de pollo Villaroy 12 unidades: 12€.

- Hojaldres:

 Palmeritas de hojaldre rosso e nero (con tomate secado al sol y olivas negras) 12 unidades: 14€.

 Palmeritas de hojaldre verdi (con aceitunas verdes rellenas y anchoa) 12 unidades: 12€.

 Hojaldritos de chistorra 12 unidades: 8€.

- Empanada gallega:

 de atún

 de lomo


de verduras asadas

Cada empanada puede ser de 8 o 12 porciones.


8 porciones: 15€.


12 porciones: 18€.


- Quiches y tartas saladas:

 Quiche lorraine (queso y bacon)

 Quiche de brie y bacon

 Pissaladiere (tarta de cebolla, olivas y anchoas)

 Coca de escalibada

 Tarta tatin de tomate

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

8 porciones: 15€.

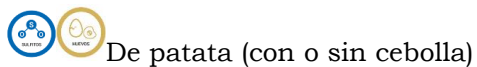
12 porciones: 18€.

- Miniquiches:



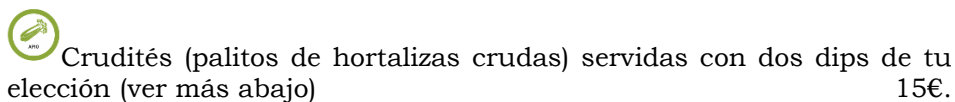
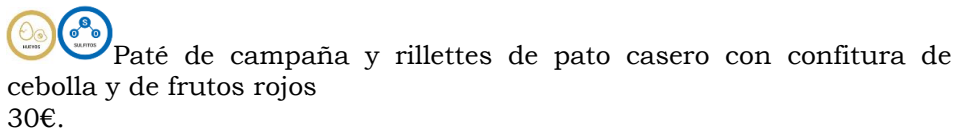
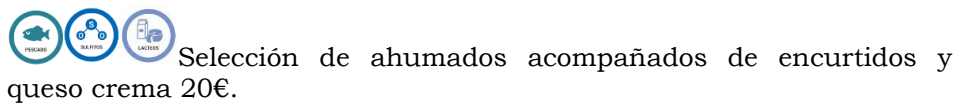
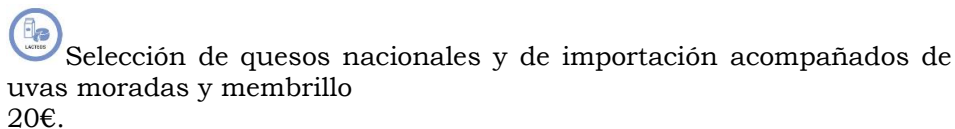
15 unidades variadas o a elegir: 20€.

- Tortillas:













8 porciones: 10€.

- Tablas:

































***** Si quieres que acompañemos las tablas con un cestillo de panes y picos avisanos *****

- Dips o salsas para untar:

-  Hummus (de garbanzos y tahini) 6€.
-  Baba ganoush (de berenjena asada y tahini) 8€.
-  Tapenade clásica 6€.
-  Tapenade roja (con tomates secos) 6€.
-  Tapenade de alcachofas con aceite de romero 9€.
-  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*****

















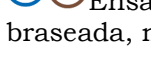
-  Brandada de bacalao 10€.
-  Paté de campagne casero 8€.
-  Calamares a la andaluza 8.60€/ración.
-  Choricitos a la sidra 7.35€/ración.
-  Salchichitas envueltas en bacon (pigs in a blanket) 6€/12 unidades.
-  Callos a la madrileña 14€/ración.
-  Pavías de bacalao 9€/ración.
-  Flamenquines cordobeses 15€/ración.
-  Patatas bravas 8€/ración.

-   Patatas con alioli 10€/ración.
-   Boquerones en vinagre 12€/ración.
-  Anchoas del Cantábrico 14€/ración.
-    Gambas en gabardina 9€/ración.
-    Mejillones al gorgonzola 10€/ración.
-     Mejillones tigre 14€/ración.
-   Mejillones en escabeche casero 12€/ración.
-   Tigres rabiosos (mejillones picantes) 14€/ración.
-   Langostinos envueltos en fideos de arroz 8€/10 unidades.







ARROCES Y PASTAS

-   Arroz con bogavante 58.30€/4 personas.
-    Arroz negro con chipirones y langostinos, servido con salsa alioli casera (opcional) 45.60€/4 personas.
-     Paella mixta de pescado, marisco, carne y verduras 48.10€/4 personas.
-  Arroz al horno 52.35€/4 personas.
-      Fideuá de marisco y pollo 34.40€/4 personas.
-      Jambalaya cajún 42.60€/4 personas.
-   Risotto au fungi porcini 38.20€/4 personas.
-   Espaguettis bolognesa 7.50€/persona.
-   Espaguettis con albóndigas 8.60€/persona.
-    Tallarines a la putanesca 7.65€/persona.
-    Pasta a la norma (con verduras asadas y mozzarella fresca) 7.30€/persona.
-     Pasta al nero di sepia con salsa de marisco 8.80€/persona.
-    Pasta al forno (macarrones con tomate y chorizo gratinados) 31.60€/4 personas.
-    Lasaña de ragú de ternera 36€/4 personas.
-    Canelones rellenos de carne 33.10€/4 personas.
-     Canelones rellenos de atún 31.65€/4 personas.
-     Manicotti rellenos de cangrejo con salsa roja 36.40€/4 personas.



















ENSALADAS Y PLATOS DE VERDURAS








-  Ensalada Waldorf 8.60€.
-  Ensalada Niçoise 8.40€.
-  Ensalada César 7.20€.
-  Ensalada verde (con lechuga romana, crutones, parmesano y vinagreta de limón) 5.30€.
-  Ensalada de col americana 6.40€.
-  Ensaladilla rusa Martín 7.90€.
-  Ensalada de patata 5.75€.
-  Ensalada de pasta italiana (con tomates secados al sol, aceitunas negras, piñones y salsa pesto) 7.40€.
-  Chicken taco salad (con pollo a la parrilla, aguacate, maíz y tacos) 6.80€.
-  Ensalada malgache de marisco (con langostinos, calamares, pulpo, cebolla roja, aguacate y mango) 8.60€.
-  Ensalada de pomelo, mozzarella, nueces y parmesano 5.10€.
-  Ensalada de manzana, nueces, uvas negras y queso gorgonzola 7.40€.
-  Ensalada de sandía, feta, Kalamatas y menta 6.80€.
-  Ensalada Caprese (con tomate de temporada, mozzarella di búfala y albahaca fresca) 6.30€.
-  Ensalada de lentejas (con tomates secados al sol, pechuga de pollo braseada, manzana, encurtidos y piñones) 7.40€.
-  Panzanella (ensalada de tomate con cebolleta, pepino y pan tostado) 5.10€.
-  Taboulé libanés 6.95€.















-   Berenjenas a la parmesana 7.25€.
- Ratatouille (o lasaña de verduras servidas con un aliño provenzal) 7.60€.
-   Panaché de verduras de temporada acompañadas de vinagreta de vinagre de manzana o de mayonesa de lima 7.10€.
-   Caponata siciliana 8.20€.

























SOPAS, GUIOS Y CREMAS FRÍAS Y CALIENTES

-  Sopa de pescado de toda la vida 5.20€.
-  Sopa de cebolla con tostada y queso gratinados 5.60€.
- Sopa fría de melón, pomelo y menta 4.20€.
-  Sopa mexicana picante (con pollo a la parrilla, maíz, aguacate, tortillas, queso y cilantro) 6.10€.
-  Sopa reconfortante de tomate y queso Idiazabal 5.75€.
-  Sopa thai de pollo, curry, fideos de arroz y leche de coco 6.30€.
-  Sopa minestrone 6.10€.
-  Consomé al Jerez 6€.
-  Vichysoisse de manzana verde 4.30€.
-  Tarator (crema fría búlgara de pepino, yogur y eneldo) 2.50€.
-  Gazpacho de frambuesa 3.40€.
-  Salmorejo de mango 3.65€.
-  Ajoblanco clásico 3.20€.
-  Crema de marisco 6.10€.
-  Crema reconfortante de puerro y patata 3.45€.
-  Crema de espárragos blancos (se puede servir fría o caliente) 2.80€.
-  Crema de zanahoria y naranja 3.20€.
-  Crema de calabaza 3.10€.
-  Crema de remolacha acompañada de crema agria y cilantro 3.35€.









-  Bullabesa acompañada de gruesas rebanadas de pan tostado, salsa rouille y salsa alioli 44.80€/4 personas.
-  Chowder de cangrejo 6.30€.
-  Borsch (guiso ucraniano de ternera y remolacha servido con crema agria y eneldo) 5.95€.
-  Cocido madrileño completo (sopa de cocido, garbanzos y verduras y carnes) 12€.
-  Gumbo de pescado (guiso cremoso cajún de pescados servido con arroz blanco) 13.80€.
-  Marmitako de bonito (guiso vasco de patatas, pimiento choricero y bonito de temporada) 10.60€.
-  Suquet de rape (guiso catalán de patatas y pescado) 12.80€.

CARNE, POLLO Y FIAMBRES

-  Bouef Bourignon (estofado francés de ternera guisada con vino tinto) 12.75€.
 - Ternera asada con costra de pimienta 35.40€/6 personas.
 -  Roastbeef 40.65€/6 personas.
 -  Rabo de toro estofado 10.60€.
 -  Albóndigas de ternera en salsa marrón 8.45€.
 -  Beef Wellington (Solomillo de ternera servido con mostaza, hongos y jamón ibérico y envuelto en una lámina de hojaldre) 14.80€.
- *** Se puede elaborar tanto en versión individual como en una pieza entera para varias personas***
- Hamburguesa, elige entre nuestras numerosas versiones:
 -  Clásica (con lechuga, tomate y cebolla) 4.80€.
 -  Big Marta (imitando a la de la conocida marca americana... y consiguiendo una copia igual de deliciosa, sino más) 5.35€.
 -  Francesa (queso brie y cebolla caramelizada) 5.10€.
 -  Mexicana (guacamole, salsa especiada y queso Monterey Jack) 5.40€.
 -  Tex-mex (con una buena cucharada de nuestro chili picante y un buen puñado de queso cheddar rallado) 6.20€.
 -  Italiana (con tomates secados al sol, rúcula y mozzarella) 5.30€.
 -  Chili texano 7.15€.

-    Carrilleras de ternera guisadas con vino tinto y chocolate 9.85€.
- Jamón de Virginia asado, con el glaseado de vuestra elección:
 -  Clásico con piña y clavos de olor 15.20€/10 personas.
 -  Con sirope de arce, jengibre y cognac 18.25€/10 personas.
 -  Con confitura de albaricoque y bourbon 17.50€/10 personas.
 -  Con Coca-cola y confitura de frutos rojos 16.55€/10 personas.
-   Costillas de cerdo a la BBQ (con nuestra salsa barbacoa casera) 9.80€.
-  Solomillo de cerdo Marie (relleno de paté, champiñones y bacon) 9.45€/4 personas.
-  Solomillo de cerdo al whisky 7.95€.
-   Lomo de cerdo Orloff (cortado en cuadernitos y rellenos de queso y bacon) 13.65€.
-  Pinchos morunos caseros con nuestra propia mezcla de especias para kebabs 10.65€/5 pinchos.
- Pato asado 14.55€.
-   Kebabs de pato y naranja acompañados de salsa de yogur 9.65€.
-   Pavo asado relleno con frutos secos y frutas deshidratadas y glaseado con sidra caliente 45.20€/8 personas.
-    Pollo en pepitoria con la receta de mi abuela 18.65€.
-  Pollo asado a la sal trufada 14.30€.
-   Pollo relleno de jamón y queso (se sirve como fiambre, bien frío o caliente) 12.85€.












-   Pollo frito sureño 12.40€.
-  Pechuga de pollo entera rellena de bacon y 4 quesos acompañada de salsa de cebolla dulce 9.75€.
-   Pollo a la Kiev (receta rusa de pollo relleno de mantequilla a la finas hierbas, empanado y cocinado en el horno) 9.45€.
-    Coq au vin (receta francesa de pollo guisado con vino tinto y acompañado de zanahorias, champiñones y cebollitas francesas) 12.85€.

PESCADO Y MARISCO






-  Merluza a la koskera (en una salsa verde cremosita)
22.70€/2 personas.
-  Calamares a la andaluza 7.35€.
-  Chipirones en su tinta 10.65€.
-  Chipirones Pelayo (encebollados) 10.60€.
-  Boquerones al limón (escabechados en limón, rebozados y fritos)
6.70€.
-  Pulpo a feira 15.80€.
-  Carpaccio de gambas al ajillo 8.20€.
-  Ceviche de lubina y gambas 8.95€.
-  Albóndigas de rape en salsa de langostinos 9.25€.
-  Langostinos asados con aliño de ajo, jengibre y lima 7.90€.
-  Gambas en salsa oriental de naranja 8.75€.
-  Lomo de salmón entero asado con cítricos y finas hierbas
18.20€/4 personas.
-  Gravlax o salmón marinado loncheado 7.80€.
-  Salmón en croute (lomo de salmón pincelado con mostaza a la antigua, guarnecido con espinacas y hierbas frescas y envuelto en hojaldre) 12.40€.
-  Hamburguesa de salmón fresco con queso crema, aguacate y brotes de rabanito 9.50€.



-  Fish and chips (trozos de bacalao rebozado en un tempura especial y servidos con un cucurucho de patatas fritas y salsa tártara casera) 7.95€.
-  Plato de frittura di pesce (con gambas, calamares, boquerones y trozos de bacalao rebozados y fritos) 10.50€.
-  Cape Cod Crab cakes (pasteles de cangrejo) 8.10€.
-  Bacalao al ajoarriero 15,30€/2 personas.
-  Bacalao a la portuguesa 12.45€/2 personas.
-  Buñuelos de bacalao 8.35€.
-  Cocochas de bacalao en salsa verde 17.65€.
-  Tataki de atún recubierto de semillas de sésamo y acompañado de salsa ponzu 8.45€.
-  Hamburguesas de atún con rúcula y mayonesa de lima 9.80€.

GUARNICIONES, SALSAS Y ACOMPAÑAMIENTOS

- Arroz basmati de jazmín 3.75€.
-    Cus-cús aliñado con mantequilla, sal y caldo vegetal 2.50€.
-  Pasta corta de colores 2.80€.
-   Salsa tártara casera 2.50€.
-  Salsa barbacoa casera 3.25€.
- Salsa pico de gallo 3.25€.
-  Salsa chimichurri 2.40€.
-  Salsa de queso azul 2.25€.
-  Setas rehogadas en mantequilla y tomillo fresco 3.85€.
-  Compota de manzana con un toque de canela 3.10€.
-  Cebolla caramelizada al Pedro Ximenez 3.15€.
-   Cebollitas francesas confitadas en mantequilla 4.25€.
-  Pimientos rojos asados aliñados 3.80€.
-  Guarnición vegetal de remolachas y zanahorias asadas en crema de balsámico 4.30€.
-  Judias verdes salteadas con ajo y parmesano 3.45€.
-  Espárragos verdes salteados en mantequilla a las finas hierbas. 4.10€.
- Ratatouille (o lasaña de verduras servidas con un aliño provenzal) 7.60€.
-  Guisantes a la menta con mantequilla 3.10€.










- Carpaccio de calabacín con vinagreta de cebollino y naranja 2.95€.
-  Bandeja de crudités aliñadas con un pesto de pistachos y pecorino 3.60€.
- Salteado de brócoli especiado con ajo 2.35€.
-  Patatitas baby asadas al horno con mantequilla a las finas hierbas y parmesano. 3.45€.
-   Puré de patatas guarnecido con mantequilla, parmesano y nuez moscada 3.55€.
- Patatas paja 3€.
- Patatas panadera 3.80€.
-  Gratín Dauphinois 6.40€/4 personas.

COMIDA INTERNACIONAL








ITALIA

-    Ossobucco 8.60€.
-    Escalope a la milanesa acompañado de risotto 7.95€.
-    Chuletillas a la florentina (empanadas con parmesano) 8.25€.
-     Pollo a la parmesana 7.35€.
-   Hogaza de pan de ajo con queso fundido 4.10€.
-    Vitello tonnato (receta italiana de finas lonchas de redondo de ternera napadas con salsa de atún, un mar y montaña clásico) 8.85€.
- Pizzas caseras, a elegir entre:
 -    Pizza margarita (tomate, mozzarella y albahaca) 7.15€.
 -    Pizza de boletus y trufa 9.50€.
 -    Pizza del guerrero (con ternera, pollo, bacon y pepperoni) 10.80€.
 -    Pizza sureña (con pollo a la barbacoa, maíz y cebolla caramelizada) 9.95€.
 -    Pizza de pepperoni 8.50€.
 -    Pizza 4 quesos (con mozzarella, gorgonzola, peccorino y provolone) 10.20€.






GRECIA

-    Moussaka (lasaña de berenjenas y carne) 15.80€/4 personas.
-   Tzatziki griego acompañado de panes de pita caseros 4.25€.
-  Ensalada griega (con tomates, kalamatas y feta) 4.80€.
- Koftas de carne de cerdo especiada 7.65€.
-   Tiropites o empanadillas griegas de pasta filo y queso feta 4.80€
-  Kotopoula souvlaki o brochetas de pollo marinadas en yogur y limón 6.45€.








FRANCIA

-    Paté de campagne casero acompañado de tostadas de arándanos 13.25€.
-   Pissaladiere (tarta salada de cebolla caramelizada y olivas negras) 12.75€.
-  Soup a l'oignon 6.20€.
-  Hachis parmentier au poulet (guiso de pollo cubierto con puré de patata y gratinado al horno) 15.45€/4 personas.
- Ratatouille a la provenzal 7.65€.







ALEMANIA

-  Kartoffelsalat o ensalada alemana de patatas con salchichas y encurtidos 7.10€.
-  Codillo con chucrut 10.80€.
-  Selección de salchichas alemanas acompañadas de chucrut y puré de patata 8.25€.
-  Chuletas de Sajonia acompañadas de ensalada de col y puré de patatas 8.60€.
-  Knodeln o bolitas de patata rellenas de jamón 6.35€.






RUSIA

-  Bandeja de blinis caseros acompañados de ahumados, huevos de lumpo y salmón y crema agria 15€.
-  Ensaladilla Anastasia (de ahumados con remolacha, palmito y encurtidos) 8.85€.
-  Crema imperial de cangrejo 6.10€.
-  Huevos Orloff rellenos de marisco 5.75€.
-  Filetes rusos acompañados de salsa de setas y patatas paja 8.40€.
-  Ternera Stroganoff acompañada de arroz cocido 9.95€.
-  Pollo a la Kiev (pechuga de pollo rellena de mantequilla a las finas hierbas, empanada y asada en el horno) acompañado de puré de patatas 8.90€.








INGLATERRA

-  Sheperd's pie (pastel de carne y verduras recubierto de una lámina de pasta brisa) 16.95€.
-  Roastbeef acompañado de Yorkie puddings y guisantes a la menta 45.80€/6 personas.
-  Toad in the hole (salchichas envueltas en masa y servidas con gravy de carne) 12.15€.
-  Scotch eggs tradicionales de salchicha fresca 9.45€.
-  Fish and chips con salsa tártara casera 7.95€.
-  Coronation chicken acompañado de arroz de jazmín 10.35€.










IRLANDA

-  Irish stew (estofado de ternera y verduras guisado con cerveza) 15.80€/4 personas.
-  Creamy colcannon (puré cremoso de col y patata sazonado con mantequilla) 6.80€.
-  Desayuno irlandés para cualquier hora del día, con huevos, salchichas, black pudding, boxty, y tomates y champiñones a la plancha 7.15€.
-  Coddle (gratinado de patata, cebolla, salchichas y bacon ahumado) 10.25€.
-  Beef, beer and blue cheese pot pies (Mini-pies de ración de carne, cerveza y queso azul) 8.75€.





ORIENTE MEDIO (MARRUECOS, LÍBANO, ISRAEL, ETC...)

-  Mezes de Oriente Medio: Hummus, baba ganoush y muhammara acompañado de pan batbout casero 8.60€.
-  Taboulé libanés 5.30€.
-  Tagine de cordero y verduras acompañado de cuscús 18.75€/4 personas.
-  Cuscús de pollo con ciruelas y frutos secos 15.60€/4 personas.
-  Queso labneh casero aliñado con aceite de oliva y pimentón acompañado de panes de pita caseros 8.50€.
-  Fattoush o ensalada de “pan húmedo” 6.45€.
-  Falafel de remolacha (croquetas de garbanzo y remolacha) 7.15€.







ORIENTE (INDIA Y CHINA)

-  Pollo a la naranja chino 7.80€.
-  Arroz tres delicias 6.85€.
-  Ternera en salsa de ostras 9.10€.
-  Galletas de la fortuna chinas caseras 5.40€.
-  Verduras en tempura 7.25€.
-  Yakitori (Brochetas de pollo macerado en salsa tereyaki) 7.10€.
-  Pollo tikka masala acompañado de arroz basmati 9.20€.
-  Rogan josh de cordero 12.45€.
-  Butter chicken 10.30€.















USA










-  Soul food chicken con puré de patatas 8.85€.
-  Chili Tex-Mex (con opción de servirlo en bolsas de Fritos, ¡pregúntanos!) 9.75€.
-  Deli sándwich con pastrami, chucrut y pepinillos encurtidos 9.15€.
-  Ensalada César 7.20€.
-  BBQ ribs 10.50€.
-  Sloopy Joes (bollito de pan relleno de salsa de carne con tomate especiada) 7.80€.
-  Grace Papaya's hot dogs 7.55€.
-  Buffalo chicken wings acompañadas de crudités y salsa de queso azul 9.25€.

MÉXICO

-  Quesadillas de flores de calabaza 7.45€.
-  Fajitas mixtas (de pollo, ternera o langostinos) 10.50€/2 personas.
-  Tacos del pastor 14.25€/2 personas.
-  Enchiladas de pollo 15.40€/4 personas.
-  Cochinita Pibil 16.30€/4 personas.
-  Chilaquiles de pollo 8.25€.















BOLLERIA, PAN Y MASAS

-  Roscón de Reyes 18€.
 -  Bollos suizos 12€/10 unidades.
 -  Croissants 15€/10 unidades.
 -  Bandeja de pastas de té. 18€/20 unidades.
 -  Rollos de canela tradicionales 10€/6 unidades.
 -  Rollos de canela y naranja con glaseado de queso crema 12€/6 unidades.
 -  Gofres caseros espolvoreados con azúcar glas o acompañados con salsa de chocolate 5€.
 -  Bagels canadienses acompañados de crema agria 12€/6 unidades.
 -  Monkey bread (bocaditos de bollito rebozado en canela y azúcar y caramelizados en el horno) 8.50€.
 -  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**. ****
-  Scones británicos acompañados de crema agria y mermelada a tu elección. 12€/6 unidades.
 -  Pudding de donuts. 12€/6 raciones.
 -  French toast bañadas en sirope de arce 8.25€.
 -  Foccacia con olivas, romero y aceite de oliva 6.25€.

-  Hogaza de pan de ajo rellena de hierbas y queso 4.10€.
-  Palmeritas dulces de hojaldre 6€/10 unidades.
-  Palmeritas saladas de hojaldre (rellenas de tomate secado al sol y olivas y/o aceitunas verdes y anchoas) 12€/10 unidades.
- Pizzas caseras, a elegir entre:
 -  Pizza margarita (tomate, mozzarella y albahaca) 7.15€.
 -  Pizza de boletus y trufa 9.50€.
 -  Pizza del guerrero (con ternera, pollo, bacon y pepperoni) 10.80€.
 -  Pizza sureña (con pollo a la barbacoa, maíz y cebolla caramelizada) 9.95€.
 -  Pizza de pepperoni 8.50€.
 -  Pizza 4 quesos (con mozzarella, gorgonzola, peccorino y provolone) 10.20€.



















DULCES Y POSTRES

- Tartas, Pasteles y Hojaldres.






- 
Tarta de pisos decorada a tu elección (¡diseñala conmigo!)
12 porciones/40€.
- 
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€.
- 
Tarta de chocolate y Oreos 20€.
- 
Tarta de donuts 25€.
- 
Brazo de gitano: de crema y yema tostada, de chocolate, de crema de café, de fresas y nata 30€.
- 
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 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€. |









**** 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. ***

-  Mousse de chocolate en vasitos 5.25€.
-  Coulant de dos chocolates 6.80€.
-  Coulant de caramelo salado 6.25€.
-  Crème brûlée clásica 6.15€.
-  Crème brûlée de café 6.45€.
-  Tiramisú clásico de café 11.25€/6 personas.
-  Tiramisú de limoncello y fruta fresca 12.30€/6 personas.
-  Bandeja de eclairs menudos de chocolate, café, crema y cubierta de color rosa, pistacho, amarillo, azul clarito... 15.20€/12 pasteles.
-  Profiteroles rellenos de nata y cubiertos de salsa de chocolate caliente 7.45€.
-  Croquembouche (torre de petit choux ensamblada con hilos de caramelo) 23.10€/6 personas.
-  Strudel de manzanas y moras 8.15€/4 personas.
-  Panacotta de chocolate blanco con mango y frambuesas 4.80€.
-  Macarons: de vainilla, de fresa, de chocolate, de pistacho, de menta, de rosas. 12 unidades /20€.
-  Trufas variadas 20 unidades/12€.
-  Brochetas de frutas con salsa de chocolate o yogur 10 unidades/12€.
- 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€. |

- 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€. |

- 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€. |

HELADOS Y SORBETES

****Los helados y sorbetes se sirven en una terrina de 1 litro de capacidad, como para unas 4-5 personas****

| | | | |
|---|---|---|--------|
| - |    | Helado de vainilla | 5€. |
| - |    | Helado de chocolate | 6.50€. |
| - |    | Helado de café | 5.90€. |
| - |    | Helado de menta con pepitas de chocolate | 6.35€. |
| - |     | Helado de cookies | 5.65€. |
| - |    | Helado de cheesecake de fresa | 7.10€. |
| - |    | Helado de fresas | 6€. |
| - |    | Helado de frutos del bosque | 6.20€. |
| - |    | Helado de leche merengada | 6€. |
| - |    | Helado de Candy cane (bicolor blanco-rosa y sabor a peppermint) | 8€. |
| - |     | Helado de donuts | 9€. |
| - |    | Helado de mojito (con alcohol) | 7.10€. |
| - |    | Helado de té matcha y chocolate blanco | 10€. |
| - |    | Helado de ron con pasas (con alcohol) | 8€. |
| - |  | Sorbete de pomelo al cava (con alcohol) | 12€. |
| - |  | Sorbete de rosas | 10€. |
| - | | Sorbete de moras | 9.20€. |
| - | | Sorbete de melocotón | 7.10€. |



- Sorbete de mandarina 6.40€.
- Sorbete de sandía 6.25€.
- Sorbete de mango y papaya 8.10€.
-  Sorbete de manzana Granny Smith y sidra dulce (con alcohol) 9€.
-  Sorbete de mocca 7.10€.
-  Sorbete de piña colada (con alcohol) 8€.



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.