



## CARTA HALLOWEEN CATERING LAS HERMANAS

¡Nos encanta Halloween! Para qué engañarnos, ¡por todo! Por la decoración, las fiestas, los postres, la estética... monstruos, vampiros y hombres lobo... zombis, brujas y fantasmas, ingredientes todos para pasar un rato divertido y tener risas garantizadas.

Las Hermanas llevamos ya varios años celebrando Halloween, con fiestas, con cenas-asesinato, con fiestas infantiles y, sobre todo, con muchos platos y dulces tremendamente imaginativos, monstruosos y divertidos.

Así que aquí os enseñamos nuestra carta exclusiva para Halloween, que recoge, como en el resto de nuestras cartas la opción de encargar menús completos, que vienen fenomenal para fiestas, cenas o buffets terroríficos, o la opción de probar con platos sueltos... ideales para llevar al cole, para hacer un detalle o, sencillamente, para darnos un capricho.

¡Bienvenidos a nuestra Carta del Terror!



## MENÚS, BUFÉ O PICOTEO FIESTAS.

### **Fórmula fiestas Halloween.**

- Picoteo: Escoge 8 cosas de la opción picoteo y de postre: 12€/persona.
- Cocktail: Escoge 10 cosas opción picoteo y de postre: 15€/persona.
- Bufé: Escoge 4 cosas opción picoteo + 4 cosas platos principales + 2 postres: 16€/persona.
- Sentados: 2 cosas picoteo + 3 platos principales + 2 postres: 16€/persona.

IVA INCLUIDO.

### **PICOTEO.**

- Deviled eggs con araña (huevos rellenos ligeramente picantes decorados con una araña de aceituna negra).
  - Devils on horseback (mini-salchichas envueltas en bacon).
  - Guacamole servido en un cerebro (una coliflor vaciada).
    - Vinegar&salt chips (caseras).
  - Escobas de bruja (formadas por pretzels y queso cheddar).
    - Alitas de pollo buffalo style (picantes).
    - Galletas de búho (galletas saladas de queso cheddar).
    - Sombreros de bruja de queso para untar.
      - Palomitas picantes.
- Mini-calzones de sombrero de bruja rellenos de mozzarella y pepperoni.
  - Hogaza de pan de ajo rellena de hierbas y queso.
- Sandwiches el fantasma de Montecristo (sandwiches de queso gratinados con forma de fantasma).
  - Galletas de búho (galletas saladas de queso cheddar)
- Brochetas del diablo (con carne de cerdo adobada, pimientos del piquillo a la brasa y tomatitos cherry).
- Ojos fantasma (mini-quesitos tuneados con aceituna de pimiento).



- Nuggets de pollo caseros con salsa barbacoa.
- Albóndigas de cocktail acompañadas con salsa diablo (picante).
  - Mini-hamburguesas con queso y cebolla caramelizada.
- Dip-cementerio (con pisos para mojar nachos y apariencia de un cementerio).
  - Sour cream & onion chips (caseras).
  - Empanadillas momia rellenas de 4 quesos.
    - Mozzarella sticks con salsa picante.
    - Alitas de pollo cajún style (picantes).
    - Croquetas envenenadas de morcilla.
      - Dips o salsas para untar:
        - Hummus (de garbanzos y tahini).
        - Baba ganoush (de berenjena asada y tahini).
        - Camembert al horno con mermelada de frutos rojos.
          - De queso, ajo asado y espinacas.
    - Pizza dip (provolone, salsa de tomate, pepperoni y albahaca).
      - Dip de queso y cerveza.



### PLATOS PRINCIPALES.

- Sopa de tomate con ojos de mozzarella y aceituna rellena de pimiento rojo flotando.
- Sopa mexicana picante (con pollo a la parrilla, maíz, aguacate, tortillas, queso y cilantro).
- Crema de remolacha Norman, acompañada con telas de araña (tejas de parmesano).
  
- Ensalada verde (con lechuga romana, crutones, parmesano y vinagreta de limón).
- Ensalada Morticia Adams (ensalada de col americana con lombarda).
  - Ensalada de patata.
  - Ensalada de pollo al curry y mango.
  - Taboulé libanés.
  
- French dip sándwiches (bollitos de perrito rellenos de carne de ternera asada a fuego lento en una salsa de carne especiada y acompañados de cebolla confitada y queso derretido).
  - Chile texano en bolsa de fritos (¡ideal para una fiesta!).
  - Chili la Matanza de Texas (con chorizo y maíz dulce).
- Perrito caliente Jack Skeleton (con Frankfurt, ensalada de col lombarda, queso cheddar y crujiente de bacon y cebolla frita).
  - Costillas de cerdo a la BBQ (con nuestra salsa barbacoa casera).
  - Pollo frito sureño.
- Enchiladas mexicanas de pollo (picantes y para dar de comer a un batallón).
- Sloopy Joes (bollito de pan relleno de salsa de carne con tomate especiada).
- Corn dogs (salchichas rebozadas en una tempura de maíz y fritos).



- Sandwich club.
- Bocadillo cubano.
- Spicy Coca-Cola pulled pork sliders (mini-bocadillos de lomo de cerdo asado a la barbacoa con Coca-cola).

Lasaña de ragú de ternera.

Pizza margarita (tomate, mozzarella y albahaca).

Pizza de boletus y trufa.

Pizza del guerrero (con ternera, pollo, bacon y pepperoni).

Pizza sureña (con pollo a la barbacoa, maíz y cebolla caramelizada).

Pizza de pepperoni.

Pizza 4 quesos (con mozzarella, gorgonzola, peccorino y provolone).

- Hamburguesa Mavis (hamburguesa glaseada a la BBQ con doble de queso y nuestra salsa especial para hamburguesas) acompañada de patatas fritas.
- Hamburguesa Big Marta (imitando a la de la conocida marca americana... y consiguiendo una copia igual de deliciosa, sino más).
  - Hamburguesa Francesa (queso brie y cebolla caramelizada).
- Hamburguesa Mexicana (guacamole, salsa especiada y queso Monterey Jack).
- Tex-mex (con una buena cucharada de nuestro chili picante y un buen puñado de queso cheddar rallado).

*\*\*\*Todos los platos principales puedes llevar un acompañamiento de patatas fritas, ensalada de col o chips de verduras.\*\*\**



### POSTRES.

- Tarta Boston scream pie (decorada con murciélagos de fondant).
- Devils flame cake (pastel de chocolate cremoso con llamas de caramelo rojo).
- Tarta coro fantasma (tarta red velvet cake decorada con frosting de crema de queso y un coro de fantasmas hechos con nubes blancas).
- Tarta cementerio zombi (tarta de bizcochos negros con frosting naranja y decorada con tumbas y fantasmas hechos de galleta y fondant).
- Tarta Freddy Kruger (tarta de tres pisos de red velvet cake, recubierta de frosting de crema de queso y arañada con cuchillas).
- Tarta casa del terror (tarta de pisos, con bizcocho de vainilla y frosting en negro y naranja y decorada con una casa fantasma y adornos hechos con galletas de chocolate).
  - Tarta cheesecake araña de oreos.
- Tarta huerto fantasma (tarta de zanahoria recubierta de frosting de vainilla y decorada con calabazas, fantasmas y adornos hechos en fondant)
- Vasitos de lodo y tierra (mousse de chocolate con crujiente de oreos).
- Brownies tumbas (porciones de brownie decorados con fantasmas y tumbas de fondant).
  - Mini manzanas de caramelo.
  - Lolli-pops fantasma de chocolate blanco.
  - Fantasmas de merengue.
  - Cerebros sangrientos de palomitas dulces.
  - Galletas muñecas de vudú.
- Cupcake de calabaza en jarrita con frosting de crema de queso y vainilla y canela.
  - Cake pops Halloween (de Frankenstein, calabaza y fantasmas).



- Spooky oreo fudge (cremoso de chocolate, oreo y crema decorado con sprinkles y ojos de caramelo)
  - Huesos de merengue.
  - Galletas momia de chocolate.
  - Galletas Jack Skeleton de vainilla.
  - Brochetas de frutas con salsa de chocolate o yogur.
- Cupcakes variados de araña, bruja, calabaza, fantasma y cristales rotos.



## 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.
- 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.