



CARTA ACCIÓN DE GRACIAS CATERING LAS HERMANAS

Acción de gracias es otra de esas fiesta norteamericanas que poco a poco va introduciéndose en nuestro país, ¿por qué será?

Pues yo creo que es porque es una fiesta familiar, una fiesta pre-navideña en la que reunirte con aquellos a los que luego, por unas cosas o por otras, no podrás abrazar en los días navideños.

Es una fiesta “comilona” de las de mucho cocineo y mucho disfrute, de las de invitar a quien más quieres y con quien más disfrutas.

Y es una fiesta para dar las gracias... gracias por el año, gracias por las bendiciones que hayas recibido en él y gracias por poder celebrar otro año más una fiesta como esta, la antesala de la Navidad.

Así que sí, creo que es una tradición preciosa que poco a poco vamos celebrando más y más, porque, ¿tú, por qué das las gracias?

En el catering hemos elaborado 4 menús, dos de cena sentados y dos de bufé familiar, para que tengas variedad donde escoger, pero, ya sabes que al final el menú puedes componerlo con lo que más te guste.



CENA CLÁSICA DE ACCIÓN DE GRACIAS.

Para comenzar:

- Tabla de quesos servidos con tostaditas y crackers, nueces y frutas deshidratadas.
- Vasitos de cocktail de gambas con aliño de pomelo.
- Crema de pera y verduras de otoño.
- Taboulé con bulgur, uvas moradas, granada, pistachos y menta, servido de aliño de mandarina.
- Pavo de Acción de gracias asado y servido en lonchas.
- Acompañamientos: Gravy y relleno del pavo, salsa de arándanos, cacerola de judías verdes servidas con una montaña de aros de cebolla y cremoso puré de patata.
- Postre: Tarta de calabaza clásica, servida, al gusto, con helado de vainilla.

Precio por persona: 28€.



CENA DE ACCIÓN DE GRACIAS, OTRA VERSIÓN.

Para comenzar:

- Crostini de queso de cabra, arándanos deshidratados y nueces.
- Canapés de salmón ahumado con rabanito y mousse de queso trufado.

- Crema de castañas y setas servida con crutones de parmesano.
- Ensalada de remolacha asada con mousse de queso de cabra y aliño de zumo de naranja.

- Pavo de Acción de gracias trinchado.
- Acompañamientos: Relleno de pavo y gravy, zanahorias asadas y glaseadas con sirope de arce, puré de boniato con cubierta de marshmallows tostados, patatas asadas con grasa de oca y salchichitas envueltas en bacon.

- Pavlova rellena de chantilly y lemon curd decorada con frutos rojos.

Precio por persona: 30€.



BUFÉ DE ACCIÓN DE GRACIAS.

Para empezar:

- Camembert al horno servido con nueces pecanas caramelizadas en sirope de arce.
 - Cocktail de gambas servido en hojas de endivia y achicoria.
 - Salchichitas envueltas en bacon.
 - Tacos de pato Pekín

- Vasitos de crema de puerro y patata con crujientes de bacon.
 - Ensalada de otoño con manzana, nueces, uvas negras y queso gorgonzola.
 - Cuscús de frutos secos y frutas deshidratadas.

- Jamón asado con mermelada de grosellas y servido en lonchas.
 - Pavo asado y servido en lonchas.

- Acompañamientos:

Patatitas asadas con costra de parmesano y pimienta.

Puré de patatas y boniato cremoso.

Judías verdes salteadas con ajo y coronadas por montaña de aros de cebolla.

Bandeja de verduras de otoño asadas y glaseadas en sirope de arce.

Salsa gravy y relleno del pavo.

- Tarta de zanahoria con frosting de queso crema.
- Sorbete de café irlandés.

Precio por persona: 30€.



BUFÉ DE ACCIÓN DE GRACIAS, OTRA VERSIÓN.

Para comenzar:

- Crostini de remolacha y setas.
 - Tabla de patés servidos con encurtidos, mermeladas y toasts.
 - Carpaccio de salmón ahumado, servido con cítricos y remolacha.
 - Borcheta de gnocchi al horno con tomate deshidratado y olivas.
- Crema de tomate y pimiento asados servidas con burratta y pesto de kale.
- Ensalada de queso de cabra, peras y pecanas caramelizadas.
 - Arroz Pilaf, con arroz salvaje, calabaza asada, granada, especias y salvia.
- Porchetta de cerdo rellena de frutos secos y orejones.
 - Parmentier de pato a la naranja.

- Acompañamientos:

Patatas Hasselback rellenas de queso trufado y crujiente de bacon.

Puré de guisantes a la menta.

Guiso de setas stroganoff.

Cebollitas francesas glaseadas.

Ensalada de col lombarda servida con manzana, arándanos secos y avellanas.

Sorbete de clementina.

Panacotta con mango y coulis de granada.

Precio por persona: 30€.



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.
- Tenemos disponible servicio de camareros si te hace falta, consúltanos.



- 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.