



Catering Las Hermanas

CARTA DE NAVIDAD 2025

Aperitivos

- | | |
|---|------------------------------|
| 1. Croquetas de jamón y de boletus trufadas | 12UD 15€ |
| 2. Cigarros de Pato Pekín servidos con salsa de chili dulce | 12UD 18€ |
| 3. Medallones de hojaldre con compota de manzana caramelizada y foie | 6UD 30€ |
| 4. Ensaladilla rusa Martín con langostinos y salmón ahumado | 400gr 12€ |
| 5. Minibrioques rellenos de ensaladilla picante de langostinos | 10UD 30€ |
| 6. Bandeja de hojaldritos salados: | |
| Hojaldritos de chistorra; bombones de brie y grosella
y bastones de anchoa, olivas y parmesano | 12UD variadas/o a elegir 18€ |
| 7. Cigarros variados de sobrasada y miel y de morcilla y manzana confitada | 12UD 18€ |
| 8. Tartaletas de ensaladilla rusa, ensaladilla de cangrejo
y ensaladilla crujiente de atún | 18UD variadas/o a elegir 20€ |
| 9. Tabla de ahumados, compuesta de: | |
| Salmón marinado gravlax con remolacha, anchoas ahumadas y huevas rojas de lumpo
con mini-blinis, crème fraîche, salsa tártara casera y encurtidos | 6p 26€ |
| 10. Tabla de untables caseros: brandada de bacalao,
paté de hígado de pollo al oloroso y tapenade verde con burrata y pistachos
acompañados de tostaditas | 6p 30€ |
| 11. Tabla de antipasto italiano, con mortadela de Bolonia, salami, aceitunas marinadas,
alcachofas confitadas, crema de bacalao, tomates confitados en pesto,
lascas de parmesano y dados de provolone, servidos con panecillos italianos | 6p 45€ |
| 12. Brochetas variadas de: cecina de ternera con mango
jamón de pato, frambuesa y canónigos
mortadela de Bolonia, rúcula y mozzarella | 12UD 20€ |





Primeros

1. Crema de puerro y espárragos blancos (V)	1 litro 12€
2. Crema suave de marisco	1 litro 18€
3. Crema parmentier de boletus, castañas y trufa (V)	1 litro 16€
4. Consomé de ave y jamón	1 litro 12€
5. Flores de alcachofa confitadas servidas con virutas de ibérico	6UD 15€
6. Timbal de ratatouille de verduras provenzales, mousse de queso de cabra y aceite de albahaca (V)	14€
7. Raviolis rellenos de calabaza, gorgonzola y nueces, con salsa cremosa de pollo asado y parmesano	15€
8. Mini Tarta-Tatín de tomate confitado, servido con burrata y olivada (V)	15€
9. Lasaña ligera de puerro y setas con bechamel de parmesano y trufa (V)	15€
10. Ensalada de codorniz escabechada con mango, frambuesa y vinagreta de granada	18€
11. Ensalada de invierno de escarola, dados de boniato confitado, manzana, queso azul, nueces, arándanos secos y mandarina. (V)	12€
12. Ensalada niçoise de jamón de pato y frutos rojos	15€





Principales

1. *Pularda asada rellena de manzana, frutos rojos, y castañas, servida con su salsa (entera o trinchada con el relleno a parte). -2,5-3kg-* 8-10 120€
2. *Pavita asada rellena de manzana, frutas secas, tocineta y cebolla caramelizada, servida con su salsa (entera o trinchada con el relleno a parte). -3,5kg-* 12P 95€
3. *Confit de pato a la naranja con compota de manzana y patatas fritas en bastones* 18€
4. *Carrilleras de cerdo estofadas con salsa de oloroso y chocolate.* 18€
5. *Solomillo de cerdo Pedrito (relleno de mousse de foie y cebolla caramelizada), servido con salsa cremosa de boletus.* 3P 48€
6. *Chuletero de cerdo asado, relleno de manzana, ciruelas pasas, castañas y cebolla caramelizada servida con su salsa (entera o trinchada con el relleno a parte). -2 chuletas/persona-* 4P 60€
7. *Roastbeef de ternera, servido con salsa gravy.* 6P 110€
8. *Solomillo Wellington servida con salsa de vino tinto.* Formato individual 30€
Formato 4p 110€
9. *Rabo de toro guisado con vino tinto.* 4P 48€
10. *Vitello tonnato de ternera con salsa cremosa marinera, alcaparras y rúcula* 4P 60€
11. *Terrina en croûte de pollo y pato con arándanos rojos y pistachos servida con compota de manzana* 8P 125€
12. *Salmón en croûte relleno de espinacas cremosas.* 4P 75€
13. *Merluza asada rellena de gulas y gambas, con salsa de marisco.* 8P 120€
14. *Albóndigas marineras de rape y gambones (6UD)* 18€
15. *Canelones de rape y langostinos, con salsa ligera de marisco.* 18€
16. *Pimientos del piquillo rellenos de brandada de bacalao, y servidos con salsa ligera de marisco. (4UD)* 15€
17. *Sopa Bullabesa acompañada de tostadas de pan y guarnición de alioli casero* 4p 75€
18. *Arroz caldoso con bogavante* 6p 90€





Garniciones y acompañamientos

1. Compota de Navidad de boniato, calabaza y 5 especias chinas	500gr/4p 8€
2. Pimientos de piquillo caramelizados	4p 12€
3. Verduras de invierno glaseadas con soja y sirope de arce, servidas con feta y menta	4p 15€
4. Arroz Pilaf	4p 18€
5. Gratín de patata	4p 18€
6. Parmentier ligero trufado	1L 10€
7. Patatitas asadas con mantequilla y parmesano	4p 16€
8. Judías verdes redondas salteadas con mantequilla, ajo y parmesano	4p 16€
9. Espárragos verdes salteados con ajo, miel y salsa de soja	4p 18€

Dulces y Postres

1. Caramel carrot cake - 8 porciones-	30€
2. Tarta Tatín de manzana con salsa toffee - 6 porciones-	18€
3. Tarta de queso "Las Hermanas" con un toque de queso Idiazabal - 8 porciones-	25€
4. Pavlova con crema chantilly, lemon curd cremoso y frambuesas -8 porciones-	30€
5. Torrijas con crema caramelizada (2 UD)	8€
6. Profiteroles rellenos de nata, servidos con salsa toffee salado. (4UD)	10€
7. Leche frita servida con crema inglesa y frutos rojos	12€
7. Brazo de gitano relleno de café y cubierto de chocolate - 8 porciones-	25€
9. Brownie tiramisú - 6 porciones-	24€
10. Tabla de mini-tortitas y mini-gofres con acompañamientos (nata montada, nutella, sirope de arce y frutos rojos) - 4 personas-	25€
11. Roscón de Reyes casero -sin relleno, relleno de crema pastelera, nata o trufa- 1kg	sin relleno 30€ relleno 34€
12. Vasito de trifle de lotus y chocolate blanco.	5€
13. Sorbete a elegir entre: Clementina. 1 litro. 8€ Mojito. 1 litro. 12€. Frutos rojos y naranja. 1 litro. 8€	





Menús navideños

Si prefieres escoger un menú único para las celebraciones navideñas aquí te traemos una selección de menús ya cerrados.

A tener en cuenta:

-IVA incluido.

-Este precio sólo corresponde al menú

-Consulta nuestra lista de servicios extra

-Mínimo de menús iguales: 12/menús

A partir de este número se pueden encargar 2 opciones de menú distintas.

Menús picoteo

Menú Noche de Paz.

Picoteo 10 cosas/persona: 18€.

- 1. Croquetas de jamón y de boletus trufadas.*
- 2. Tablita de gildas variadas .*
- 3. Minibrioques rellenos de ensaladilla picante de langostinos.*
- 4. Bastones de anchoa, olivas y parmesano.*
- 5. Cigarros de pato Pekín con salsa de chili dulce.*
- 6. Burrata con tapenade verde y pistachos, servida con tejas de pan.*
- 7. Cucharita de ensaladilla rusa Martín con langostinos y salmón ahumado.*
- 8. Tacos de salmón marinado con cítricos y vodka
con salsa cítrica de yogur.*
- 9. Chupito de crema suave de marisco.*
- 10. Brownie tiramisú.*





Menú Let it snow.

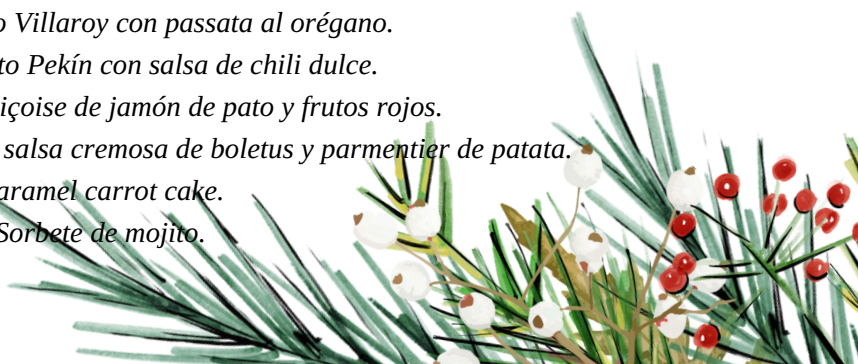
Picoteo 12 cosas/persona: 20€.

- 1. Croquetas de jamón y de boletus trufadas.*
- 2. Tacos de salmón marinado con cítricos y vodka con salsa cítrica de yogur.*
- 3. Cucharita de ensaladilla rusa Martín con langostinos y salmón ahumado.*
- 4. Cigarros de pato Pekín con salsa de chili dulce.*
- 5. Burrata con tapenade verde y pistachos, servida con tejas de pan.*
- 6. Brochetas variadas de cecina con mango, jamón de pato, frambuesa y canónigos y de mortadela de Bolonia, rúcula y mozzarella.*
- 7. Cigarros variados de sobrasada y miel y de morcilla y manzana confitada.*
- 8. Minibrioques rellenos de ensaladilla picante de langostinos.*
- 9. Vasito de tartar de tomate, burrata, aceite de albahaca y rúcula.*
- 10. Enrolladitos de roastbeef con salsa gravy y patatas paja.*
- 11. Tabla de mini-tortitas y mini-gofres con acompañamientos.*
- 12. Sorbete de mojito.*

Menú Ay del chiquirritín.

Picoteo 15 cosas/persona: 25€.

- 1. Croquetas de jamón y de boletus trufadas.*
- 2. Tablita de gildas variadas.*
- 3. Tabla de untables caseros: brandada de bacalao, paté de pollo al oloroso y tapenade verde con burrata y pistachos, acompañado de tostaditas.*
- 4. Tacos de salmón marinado con cítricos y vodka con salsa cítrica de yogur.*
- 5. Brochetas variadas de cecina con mango, jamón de pato, frambuesa y canónigos y de mortadela de Bolonia, rúcula y mozzarella.*
- 6. Tartaletas de ensaladillas: rusa, de cangrejo y crujiente de atún.*
- 7. Cigarros variados de sobrasada y miel y de morcilla y manzana confitada.*
- 8. Minibrioques rellenos de ensaladilla picante de langostinos.*
- 9. Bandeja de hojaldritos variados: de chistorra, brie y grosella y bastones de anchoa.*
- 10. Daditos de pollo Villaroy con passata al orégano.*
- 11. Cigarros de pato Pekín con salsa de chili dulce.*
- 12. Vasito de ensalada niçoise de jamón de pato y frutos rojos.*
- 13. Solomillo de cerdo Pedrito con salsa cremosa de boletus y parmentier de patata.*
- 14. Caramel carrot cake.*
- 15. Sorbete de mojito.*





Menús almuerzos o cenas

Menú Tan-tan van por el desierto

25€/persona

Aperitivos.

Croquetas de jamón y de boletus trufadas (2ud/persona).

Tabla de ahumados, compuesta de:

Salmón marinado gravlax con remolacha, anchoas ahumadas y huevas rojas de lumpo con mini-blinis, crème fraîche, salsa tártara casera y encurtidos.

Brochetas variadas de:

cecina de ternera con mango, de jamón de pato, frambuesa y canónigos; y de mortadela de Bolonia, rúcula y mozzarella (1 de cada tipo por persona).

Mini Tarta-Tatín de tomate confitado, servido con burrata y olivada.

Solomillo de cerdo Pedrito (relleno de mousse de foie y cebolla caramelizada), servido con salsa cremosa de boletus y acompañado de gratín de patata.

Profiteroles rellenos de nata con salsa toffee salado.

Menú Santa Claus is coming to town.

28€/persona (menú mínimo 10p)

Aperitivos.

Ensaladilla rusa Martín con langostinos y salmón ahumado.

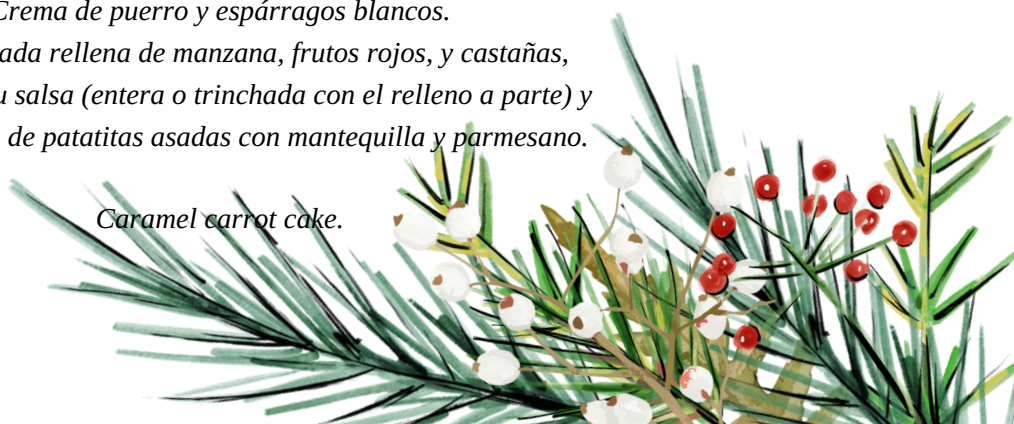
Cigarros de pato Pekín con salsa de chili dulce.

Tabla de untables caseros: brandada de bacalao, paté de hígado de pollo al oloroso y tapenade verde con burrata y pistachos acompañados de tostaditas.

Crema de puerro y espárragos blancos.

Pularda asada rellena de manzana, frutos rojos, y castañas, servida con su salsa (entera o trinchada con el relleno a parte) y acompañada de patatitas asadas con mantequilla y parmesano.

Caramel carrot cake.





Menú Arre borriquito

28€/persona

Aperitivos.

Croquetas de jamón y de boletus trufadas

(1 de cada por persona).

Cigarros variados de sobrasada y miel y de morcilla y manzana confitada

(1 de cada por persona).

Bandeja de hojaldritos salados:

Hojaldritos de chistorra; bombones de brie y grosella

y bastones de anchoa, olivas y parmesano

(1 de cada tipo por persona).

Ensalada de invierno de escarola, dados de boniato confitado, manzana,

queso azul, nueces, arándanos secos y mandarina.

Salmón en croûte relleno de espinacas cremosas.

Tarta Tatín de manzana con salsa toffee.

Menú ¡Ya vienen los Reyes!

30€/persona

Aperitivos.

Ensaladilla rusa Martín con langostinos y salmón ahumado.

Tablita de gildas variadas, de anchoa, de boquerón,

de salmón marinado y pepinillos y de tomate seco y queso.

Tabla de antipasto italiano, con mortadela de Bolonia, salami, aceitunas marinadas,

alcachofas confitadas, crema de bacalao, tomates confitados en pesto,

lascas de parmesano y dados de provolone, servidos con panecillos italianos.

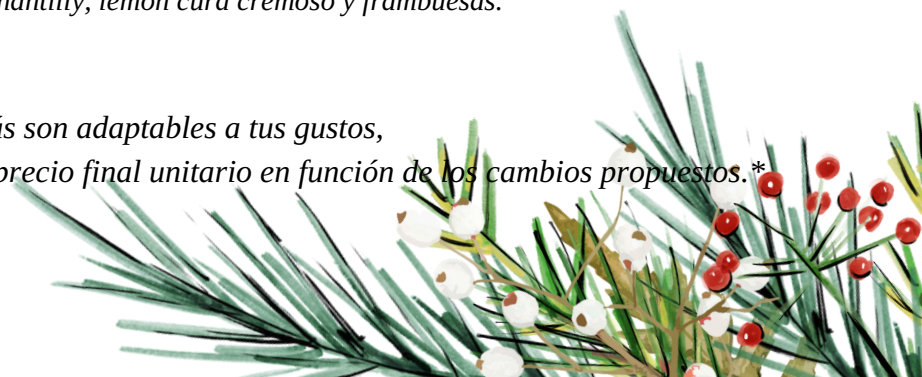
Flores de alcachofa confitadas servidas con virutas de ibérico.

Ternera Wellington servida con salsa de vino tinto

acompañada de judías verdes salteadas con mantequilla, ajo y parmesano.

Pavlova con crema chantilly, lemon curd cremoso y frambuesas.

**Los menús son adaptables a tus gustos,
pero pueden sufrir una variación en el precio final unitario en función de los cambios propuestos.**





Cómo hacer tu pedido

Carta disponible desde el 1 de noviembre de 2025 al 11 de enero de 2026.

Realiza tu pedido:

- Por teléfono o whatsapp: 646924002 / 646724710.
- Por email a: encargos@cateringlashermanas.net
- En www.cateringlashermanas.net

Los pedidos de Navidad se cierran con mínimo 10 días de antelación sujetos a agenda y disponibilidad, ¡asegúrate de reservar la fecha cuanto antes!

Las reservas para las fiestas navideñas se cerrarán:

- Para los pedidos de Nochebuena, el día 19 de diciembre.
- Para los pedidos de Nochevieja, el día 26 de diciembre.

El pago se realiza por Bizum, transferencia bancaria o efectivo.

Para pedidos de más de 50€ se pide una señal del 40% del importe total del encargo en el momento de cerrar el pedido, y el pago del 60% restante en el momento de la entrega.

Hacemos reparto a domicilio. (Precio de los portes se calcula en función del kilometraje). Podemos adaptar todos los menús a dietas especiales y alergias e intolerancias alimentarias, ¡consúltanos!

Los repartos para los días festivos se realizarán los días 24 y 31 de diciembre desde las 10.00h hasta las 15.00h. atendiendo a nuestra ruta de reparto.

Cualquier duda o pregunta, ¡no dejes de decirnos!

