



Catering Las Hermanas

Menú Navidad 2026

Aperitivos

CROQUETAS DE JAMÓN Y DE BOLETUS TRUFADAS	12UD 15€
DADITOS DE POLLO VILLARROY CON PASSATA AL ORÉGANO	10UD 15€
CIGARROS DE PATO PEKÍN ACOMPAÑADOS DE SALSA DE CHILI DULCE	12UD 18€
PALOMITAS GLASEADAS DE POLLO COREANO PICANTES	15UD 18€
TABLA DE MINIBLINIS CON SELECCIÓN DE AHUMADOS	6P 30€
Compuesta de: salmón marinado, sardina ahumada, tartar de salmón ahumado, huevos de salmón, crema agria y encurtidos.	
TABLA DE PATÉS CASEROS "LAS HERMANAS"	6P 35€
Compuesta de: Paté de campaña, paté de ave al oloroso y rillettes de pato, confituras de mango y pimiento, encurtidos y tostaditas.	
TABLA DE GILDAS VARIADAS	12UD 20€
Compuesta de: gildas clásicas, de boquerón, de cecina y queso curado y de pulpo (3ud de cada tipo).	
BROCHETAS VARIADAS	16UD 24€
Variedades: de persimon, prochiutto y mozzarella, de cecina con mango, de jamón de pato, frambuesa y canónigos y de mortadela, rúcula y mozzarella.	
MINI-BRIOCHE RELLENOS DE ENSALADILLA PICANTE DE LANGOSTINOS	12UD 28€
MINI-CRÉPES SALADOS RELLENOS	12UD 30€
Rellenos de los crépes: Bechamel cremosa de gambas, de cangrejo y de jamón y queso.	





Catering Las Hermanas

Menú Navidad 2026

Primeras

CREMA DE ESPÁRRAGOS BLANCOS Y QUESO IDIAZÁBAL (V)	1L 15€
CREMA SUAVE DE MARISCO	1L 20€
FLORES DE ALCACHOFA CONFITADAS CON VIRUTAS DE JAMÓN SERRANO	4UD 16€
TIMBAL DE RATATOUILLE PROVENZAL DE VERDURAS, CON MOUSSE DE QUESO DE CABRA Y ACEITE DE ALBAHACA (V)	14€
ENSALADILLA RUSA MARTÍN CON LANGOSTINOS Y SALMÓN AHUMADO	400GR 12€
ENSALADA DE INVIERNO DE ESCAROLA, DADOS DE BONIATO CONFITADOS MANZANA, QUESO AZUL, NUECES, ARÁNDANOS SECOS Y MANDARINA	4P 18€
ENSALADA NIÇOISE DE JAMÓN DE PATO Y FRUTOS ROJOS	4P 24€
CARPACCIO DE PERSIMON -CAQUI- CON BURRATA, RÚCULA Y CRUMBLE DE PISTACHO Y PROCHIUTTO	4P 20€



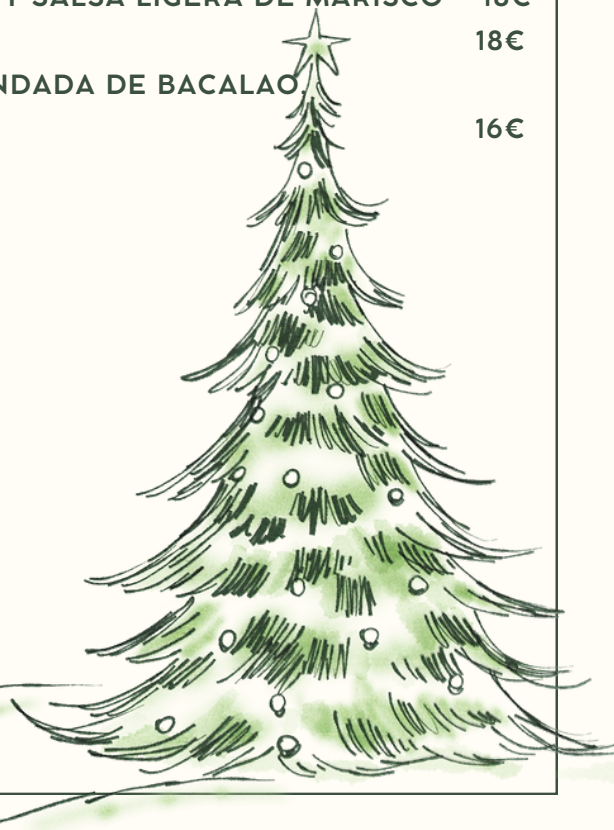


Catering Las Hermanas

Menú Navidad 2026

Principales

CANELÓN DE CONFIT DE PATO CON BECHAMEL TRUFADA DE BOLETUS	18€
CONFIT DE PATO A LA NARANJA CON COMPOTA DE MANZANA	15€
PULARDA RELLENA CORTADA EN FIAMBRE CON SU SALSA	8-10 PERSONAS 145€
Relleno pularda: Manzana, carne picada de cerdo, foie, castañas, arándanos secos, orejones y cognac.	
CARRILLERAS DE CERDO ESTOFADAS CON SALSA DE OLOSOSO Y CHOCOLATE	18€
SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA DE SETAS Y FOIE	3 PERSONAS 48€
ROASTBEEF DE TERNERA, SERVIDO CON SALSA GRAVY	6 PERSONAS 110€
SOLOMILLO WELLINGTON SERVIDA CON SALSA DE VINO TINTO	FORMATO INDIVIDUAL 30€ FORMATO 4 PERSONAS 110€
RABO DE TORO GUISADO CON VINO TINTO	4 PERSONAS 48€
LOMO DE SALMÓN ASADO CON GLASEADO DE CÍTRICOS Y JENGIBRE, SERVIDO CON SALSA TÁRTARA Y MOSTAZA DULCE	4 PERSONAS 60€
BACALAO GRATINADO CON MUSELINA DE AJO CONFITADO Y SALSA LIGERA DE MARISCO	18€
ALBÓNDIGAS MARINERAS DE RAPE Y GAMBONES (6UD)	18€
PIMIENTOS DEL PIQUILLO REBOZADOS RELLENOS DE BRANDADA DE BACALAO Y SERVIDOS CON SALSA LIGERA DE MARISCO. (4UD)	16€





Catering Las Hermanas

Menú Navidad 2026

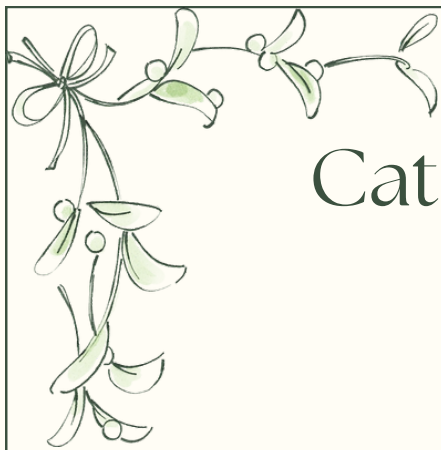
Guarniciones

COMPOTA DE MANZANA	500GRAMOS 12€
COMPOTA DE NAVIDAD DE BONIATO Y CALABAZA A LAS 5 ESPECIAS CHINAS	500GRAMOS 15€
PARMETIER TRUFADO	1L 15€
PATATITAS DE GUARNICIÓN ASADAS CON MANTEQUILLA Y PARMESANO	4 PERSONAS 18€
ESPÁRRAGOS VERDES SALTEADOS CON AJO Y PARMESANO	4 PERSONAS 20€

Dulces y pastres

TARTA TATIN DE MANZANA CON SALSA TOFFEE SALADO	6 PORCIONES 24€
TARTA DE CHOCOLATE "COULANT" SERVIDA CON CHANTILLY	6 PORCIONES 28€
TARTA DE QUESO ESTILO "LAS HERMANAS" CON TOQUE DE IDIAZABAL	6 PORCIONES 24€
PROFITEROLES RELLENOS DE NATA CON SALSA TOFFEE SALADO	4 UNIDADES 10€
LECHE FRITA CON CREMA INGLESA Y FRUTOS ROJOS	3 TROZOS 12€
VASITOS DE:	
TIRAMISÚ 6€/VASITO	
MOUSSE DE CHOCOLATE CON CHANTILLY 8€/VASITO	
PANACOTTA DE CHOCOLATE BLANCO CON COULIS DE MANGO 8€/VASITO	
TABLITA DE BROWNIES Y BLONDIES	12 PORCIONES 15€
TABLITA DE MINI-TORTITAS Y GOFRES ACOMPAÑADOS DE NATA,	
SIROPE DE ARCE, NUTELLA Y FRUTOS ROJOS	6 PERSONAS 30€
SORBETES CASEROS DE:	
MOJITO 1L 15€	
LIMÓN AL CAVA 1L 15€	
FRUTOS ROJOS Y CLEMENTINA 1L 12€	





Catering Las Hermanas

Menús Navideños

Cocktail y picoteo

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.

-Pedido mínimo de menús: 10 menús.

*Disponemos de opciones vegetarianas,
menú infantil y adaptación de platos a alergias e intolerancias alimentarias.

Menú Noche de Paz

Picoteo 10 cosas/persona: 18€.

1. CROQUETAS DE JAMÓN Y DE BOLETUS TRUFADAS.
2. TABLITA DE GILDAS VARIADAS .
3. MINIBRIOCHES RELLENOS DE ENSALADILLA PICANTE DE LANGOSTINOS.
4. DADITOS DE POLLO VILLARROY CON PASSATA AL ORÉGANO.
5. CIGARROS DE PATO PEKÍN CON SALSA DE CHILI DULCE.
6. BURRATA CON TAPENADE VERDE Y PISTACHOS,
SERVIDA EN CHIPS DE PIZZA.
7. CUCHARITA DE ENSALADILLA RUSA MARTÍN
CON LANGOSTINOS Y SALMÓN AHUMADO.
8. PALOMITAS GLASEADAS DE POLLO COREANO PICANTE.
9. MONTADITO DE VITELLO TONNATO CON RÚCULA,
ALCAPARRAS Y SALSA TONNÉ.
10. TABLITA DE BROWNIES Y BLONDIES.





Menú Let it snow

Picoteo 12 cosas/persona: 20€.

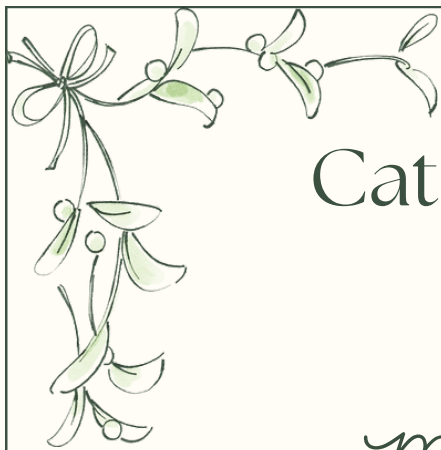
1. CROQUETAS DE JAMÓN Y DE BOLETUS TRUFADAS.
2. TABLITA DE GILDAS VARIADAS .
3. MINIBRIOCHE RELLENO DE ENSALADILLA PICANTE DE LANGOSTINOS.
4. DADITOS DE POLLO VILLARROY CON PASSATA AL ORÉGANO.
5. CIGARROS DE PATO PEKÍN CON SALSA DE CHILI DULCE.
6. BROCHETAS VARIADAS DE CECINA CON MANGO,
JAMÓN DE PATO, FRAMBUESA Y CANÓNIGOS
Y DE MORTADELA DE BOLONIA, RÚCULA Y MOZZARELLA.
7. BARQUITA DE GOFRE SALADO CON TARTAR DE SALMÓN AHUMADO.
8. BURRATA CON TAPENADE VERDE Y PISTACHOS,
SERVIDA EN CHIPS DE PIZZA.
9. CUCHARITA DE ENSALADILLA RUSA MARTÍN
CON LANGOSTINOS Y SALMÓN AHUMADO.
10. PALOMITAS GLASEADAS DE POLLO COREANO PICANTE.
11. MONTADITO DE VITELLO TONNATO CON RÚCULA,
ALCAPARRAS Y SALSA TONNÉ.
12. TABLITA DE MINI-TORTITAS Y GOFRES CON ACOMPAÑAMIENTOS.

Menú Ay del chiquirritín

Picoteo 15 cosas/persona: 24€.

1. CROQUETAS DE JAMÓN Y DE BOLETUS TRUFADAS.
2. TABLITA DE GILDAS VARIADAS .
3. MINIBRIOCHE RELLENO DE ENSALADILLA PICANTE DE LANGOSTINOS.
4. DADITOS DE POLLO VILLARROY CON PASSATA AL ORÉGANO.
5. CIGARROS DE PATO PEKÍN CON SALSA DE CHILI DULCE.
6. BROCHETAS VARIADAS DE CECINA CON MANGO,
JAMÓN DE PATO, FRAMBUESA Y CANÓNIGOS
Y DE MORTADELA DE BOLONIA, RÚCULA Y MOZZARELLA.
7. BARQUITA DE GOFRE SALADO CON TARTAR DE SALMÓN AHUMADO.
8. MINIBRIOCHE DE CARRILLERA ESTOFADA
CON CEBOLLA MORADA ENCURTIDA, CILANTRO Y CHIPOTLE MAYO.
9. BURRATA CON TAPENADE VERDE Y PISTACHOS,
SERVIDA EN CHIPS DE PIZZA.
10. CUCHARITA DE ENSALADILLA RUSA MARTÍN
CON LANGOSTINOS Y SALMÓN AHUMADO.
11. TABLA DE PATÉS CASEROS LAS HERMANAS,
CON CONFITURAS, ENCURTIDOS Y TOSTADITAS DE PAN.
12. PALOMITAS GLASEADAS DE POLLO COREANO PICANTE.
13. MONTADITO DE VITELLO TONNATO CON RÚCULA,
ALCAPARRAS Y SALSA TONNÉ.
14. CHUPITO DE CREMA DE MARISCO.
15. VASITO DE MOUSSE DE CHOCOLATE CON CHANTILLY.





Catering Las Hermanas

Menús Navideños

Menús almuerzos o cenas

Menú Tan-Tan van por el desierto
25€/persona.

APERITIVOS:

- CROQUETAS DE JAMÓN Y DE BOLETUS TRUFADAS,
- BROCHETAS VARIADAS DE CECINA CON MANGO,
JAMÓN DE PATO, FRAMBUESA Y CANÓNIGOS
Y DE MORTADELA DE BOLONIA, RÚCULA Y MOZZARELLA.
- TABLA DE PATÉS CASEROS LAS HERMANAS,
CON CONFITURAS, ENCURTIDOS Y TOSTADITAS DE PAN.

ENSALADILLA RUSA MARTÍN CON LANGOSTINOS Y SALMÓN AHUMADO.
SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA DE SETAS Y FOIE
ACOMPAÑADO DE ESPÁRRAGOS VERDES SALTEADOS CON AJO Y PARMESANO.

PROFITEROLES RELLENOS DE NATA CON SALSA DE TOFFEE SALADO.

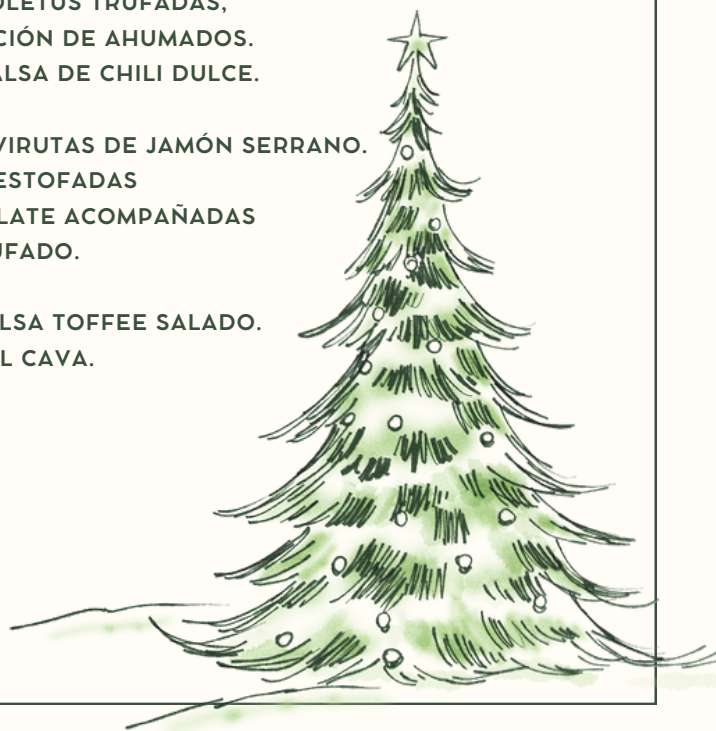
Menú Arre Borriquito
28€/persona.

APERITIVOS:

- CROQUETAS DE JAMÓN Y DE BOLETUS TRUFADAS,
- TABLA DE MINIBLINIS CON SELECCIÓN DE AHUMADOS.
- CIGARROS DE PATO PEKÍN CON SALSA DE CHILI DULCE.

FLORES DE ALCACHOFA CONFITADAS CON VIRUTAS DE JAMÓN SERRANO.
CARRILLERAS DE CERDO ESTOFADAS
CON SALSA DE OROSO Y CHOCOLATE ACOMPAÑADAS
DE PARMENTIER TRUFADO.

TARTA TATÍN DE MANZANA CON SALSA TOFFEE SALADO.
SORBETE DE LIMÓN AL CAVA.



Menú ¡Ya vienen los Reyes!

30€/persona.

APERITIVOS:

- CROQUETAS DE JAMÓN Y DE BOLETUS TRUFADAS,
- TABLA DE PATÉS CASEROS LAS HERMANAS,
CON CONFITURAS, ENCURTIDOS Y TOSTADITAS DE PAN.
- MINI-CRÉPES SALADOS RELLENOS DE BECHAMEL CREMOSA DE GAMBAS,
DE CANGREJO Y DE JAMÓN Y QUESO.

CREMA SUAVE DE MARISCO.

PULARDA RELLENA CORTADA EN FIAMBRE CON SU SALSA
ACOMPAÑADA DE COMPOTA DE MANZANA
Y DE PATATITAS DE GUARNICIÓN ASADAS CON MANTEQUILLA Y PARMESANO.

TARTA DE CHOCOLATE "COULANT" CON CHANTILLY.

SORBETE DE FRUTOS ROJOS Y CLEMENTINA.





Catering Las Hermanas

Cómo hacer tu pedido

Carta disponible desde el 1 de noviembre de 2026 al 31 de diciembre de 2026.

- Todos nuestros precios llevan el IVA incluido.
- Pedido mínimo: 180€ (sin incluir extras ni portes).
- Número mínimo de menús cerrados: 10 menús.
- Disponemos de otros servicios extra que puedes consultar:
Bebidas, servicio de personal, menaje y mobiliario.
- Consulta nuestra carta de menú infantil si te hace falta.
- Podemos adaptar todos nuestros platos a dietas especiales, vegetarianas y veganas, así como alergias e intolerancias alimentarias.

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 18 de diciembre.
Para los pedidos de Nochevieja, el 23 de diciembre.

El pago se realiza por Bizum, transferencia bancaria o efectivo.
Para cerrar el encargo 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).
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 decírnos!

