

Particulares. Menú 1

1 Primero + 1 Segundo + 1 Postre



Primer plato (a elegir 1)

Ensalada templada de vieiras con cecina y vinagreta de frutos rojos

Bacalao confitado con crema fina de puerros

Almejas de carril en salsa verde con espárragos blancos

Crema fina de boletus, huevo a baja temperatura, simeji encurtido y crujiente de jamón

Lasaña de langostinos de Sanlúcar y setas con espuma de bechamel

Sopa de marisco en dos vuelcos

Bivalvos en salsa verde con espárragos blancos

Canelón de ropa vieja

Pochas con langostinos de Sanlúcar

Ravioli de txangurro con jugo de carabineros

Lasaña tibia de setas, hongos y jamón de bellota

Particulares. Menú 1

1 Primero + 1 Segundo + 1 Postre



Segundo plato (a elegir 1)

- Lomito de rape espuma de bilbaína y tirabeques salteados
- Carrillera de ternera trufada, puré de patata y crujiente de boniato
- Paletilla de cordero deshuesada con patata confitada
- Taco de cochinito confitado con patatas revolconas
- Merluza con tallarines de calamar
- Presa ibérica a baja temperatura con puré de boniato
- Lasaña tibia de setas, hongos y jamón de bellota
- Solomillo de wagyu a baja temperatura
- Timbal de pularda con foie, verduritas y patata trufada
- Rabo de toro desmigado con puré de apionabo y dados de calabaza confitada
- Lubina salvaje de Pescaderías Coruñesas

Postres (a elegir 1)

- Tarta de queso
- Tarta Árabe
- Souffle como se sirve en “Casa Lhardy”
- Oblea de manzana caliente con chantilly de vainilla
- Comtessa de chocolate y nata
- Dacquoise con crema mascarpone de frutos rojos
- Filloa flambeada al momento
- Tarta de limón, merengue y galleta

Particulares. Menú 1
1 Primero + 1 Segundo + 1 Postre



Bodega

Vinos Blancos

LHARDY Albarín Raúl Pérez

Vinos Tintos

LHARDY Raúl Pérez D.O. León

Particulares. Menú 1

1 Primero + 1 Segundo + 1 Postre



Mejoras de los menús

Si se desea, se podrán contratar mejoras a los menús seleccionados que llevarán un coste añadido al precio del menú.

Estaciones (se podrán contratar para completar el cóctel o la recena)

- ❖ Cortador de jamón
- ❖ Ostras y champagne
- ❖ Salmón ahumado Pescaderías Coruñesas con cortador
- ❖ Pulpeiros
- ❖ Arroces en directo (verduras, carabinero, secreto ibérico)
- ❖ Bivalvos abiertos al momento
- ❖ Bar Madrid
- ❖ Quesos y embutidos
- ❖ Parrilla de carne a brasa
- ❖ Parrilla de pescados a la brasa
- ❖ Barra de sushi
- ❖ Raw Bar de Pescaderías Coruñesas
- ❖ Mejicana
- ❖ Tortillas hechas al momento
- ❖ Parrilla de brochetas en directo
- ❖ Mojitos y Margaritas
- ❖ Mejora de cóctel (ver la lista de pinchos)
- ❖ Barra libre

Particulares. Menú 1

1 Primero + 1 Segundo + 1 Postre



Cocktail

Pinchos Fríos

Dados de Salmón Ahumado Pescaderías Coruñesas con mostaza y miel

Crema catalana de foie

Tartar de carabinero con espuma de leche de tigre

Tartar picante de salmón

Tartar de atún rojo

Steak tartar

Pulpo a la gallega con espuma de patata

Ceviche de pescado de roca con leche de tigre de pimiento amarillo

Gilda clásica, gilda de boquerón o mitad de cada una

Gazpacho de sandía

Tartar de gamba con crema fría de pepino y aguacate

Sashimi de atún rojo sobre caramelo de kikos

Ostras francesas aliñadas (ponzu, espuma de limón, bloody mary)

Tiradito de pez limón con aliño de kimchi

Vitello tonatto

Mejillón gallego con espuma tibia de escabeche

Ensaladilla clásica de ventresca de bonito

Esférico de queso

Taco de atún rojo crujiente

Particulares. Menú 1

1 Primero + 1 Segundo + 1 Postre



Cocktail

Pinchos Calientes

- Croquetas de jamón, carabinero o mixtas
- Huevo de codorniz a baja temperatura con puré trufado
- Dados de merluza de pincho fritos con mayonesa de piquillos
- Cazuelita de gamba al ajillo
- Gyoza de carrillera thai
- Taco crujiente al pastor
- Quesadilla de cochinita pilbil
- Cazuelita de callos "Casa Lhardy"
- Zamburiña gratinada con salsa huancaína
- Mini empanada criolla
- Surtido de cremas de verduras
- Quisquilla de Motril en tempura con mayonesa de kimchi
- Chipirón a la andaluza
- Cochas de merluza con pilpil de codium
- Arroz verde de mejillones
- Mini torrezno de soria con salsa brava
- Dumpling de langostino con jugo de cocido
- Saam de pancetta
- Caramelo de lomo y brie
- Txangurro gratinado en concha de zamburiña
- Cucurucho de calamarcitos de potera

Particulares. Menú 1

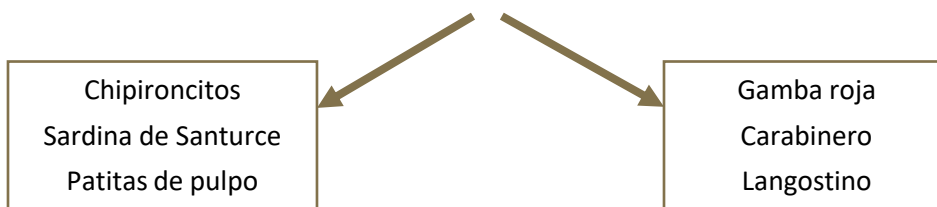
1 Primero + 1 Segundo + 1 Postre



Almeja en su concha como los tigres

Risotto de setas y queso parmesano

Parrilla de brochetas en directo (se contabilizará como dos pinchos, a elegir 1 de cada grupo):



Recena

A escoger 1

Mollete de tortilla

Hamburguesas

Bocadillo de calamares

A escoger 1

Bikini mixto

Estación de migas

Kebab

La recena se servirá en la hora solicitada por el cliente dentro del horario del evento.

Servicio de Disc Jockey – 900€ + IVA

Particulares. Menú 1

1 Primero + 1 Segundo + 1 Postre



Condiciones de contratación

Ofrecemos la posibilidad de realizar su evento de manera exclusiva en la Finca la Granjilla y además colaboramos con otras fincas como El Gasco y Las Margas. También podemos realizar su evento en cualquier ubicación que nos diga dentro o fuera de la Comunidad de Madrid*.

*Consultar precios para otras provincias.

Reserva

Para formalizar la reserva se debe abonar una cantidad equivalente al 30 % de la factura total más IVA. Dicha cantidad no será reembolsada en caso de anulación por parte del cliente. La reserva no será efectiva hasta que se abone dicha cantidad, no pudiendo garantizarse la disponibilidad hasta ese momento.

El número mínimo de invitados será de 30 personas. Si se necesitasen más instalaciones de cocina o de electricidad se facturarán aparte. En caso de ser menos invitados deberán pedir un nuevo presupuesto.

Confirmación de número de invitados y pago total

Se confirmará el número total de invitados 7 días antes de la celebración por correo electrónico. En ese momento se abonará el total de la factura.

En caso de no estar abonada la totalidad de la factura el evento no se podrá celebrar.

En caso de disminución del número de comensales posterior a la cifra facilitada con 7 días de antelación, no se abonará la diferencia.

En el supuesto de ampliación de comensales no se garantiza la disponibilidad ni que se pueda ofrecer el mismo menú.

Showroom

Se podrán visitar nuestras instalaciones en Calle Vivero, 5 de Madrid donde podrá ver las diferentes posibilidades de montaje y decoración.

Horario de martes a viernes de 10:00 a 17:00 horas. Sábados de 10:00 a 14:00 horas.

Particulares. Menú 1

1 Primero + 1 Segundo + 1 Postre



Varios

No nos hacemos responsables de los objetos perdidos.

Los precios son vigentes para el año 2024.

Si se desea se podrán contratar mejoras a los menús seleccionados, que llevarán un coste añadido al precio del menú. Estas mejoras únicamente pueden ser contratadas con Lhardy Catering, bajo el personal y la garantía de nuestros productos.

Dirección

Calle Vivero, 5
28040 Madrid

Contacto

Telf. 915 342 387
info@lhardycatering.com

Horario

Martes a Viernes
de 10:00 a 17:00 h

Sábados
de 10:00 a 14:00 h