

Lhardy

CATERING

Empresas – El mítico cocido madrileño de **LHARDY**. 90€+ IVA por persona
Aperitivo de bienvenida: Croqueta o Ensaladilla rusa + Cocido 3 vuelcos + Soufflé



Madrid ha sido ciudad de acogimiento para las personas del resto de España, las cuales han encontrado aquí su hogar y han enriquecido la ciudad con sus diferentes costumbres y orígenes. Por eso Madrid y los madrileños llevan en su interior un poco de cada rincón de nuestro país. El cocido madrileño, plato fundamental de nuestra gastronomía, es resultado de la historia de la ciudad, agrupando los mejores productos y sabores de cada zona para crear un plato popular y único que representa a los madrileños.

Nuestro cocido recoge todos estos valores desde 1839

Menú de cocido **LHARDY**

Sopa con fideos cabello de ángel, garbanzo pedrosillano de Castilla La Mancha, verduras (repollo, patata y zanahoria) de Carabaña, chorizo de León, morcilla de cebolla de Baeza, longaniza trufada de cerdos de Euskal Txerri, tocino ibérico, morcillo de buey gallego, tuétano de vaca gallega, jamón ibérico de Huelva, foie del Ampurdán en escabeche, costilla ibérica de Sierra de Villuercas y relleno de cocido de ropa vieja.

Para terminar el soufflé **LHARDY**.

Bodega

Vinos Blancos

José Pariente (Verdejo)

Vinos Tintos

Marqués de Murrieta Reserva (Reserva)

Agua, cerveza y refrescos

Empresas – El mítico cocido madrileño de Lhardy. 90€+ IVA por persona
Aperitivo de bienvenida: Croqueta o Ensaladilla rusa + Cocido 3 vuelcos + Soufflé



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: 9€ más iva por persona. Mínimo 800€ más iva
- ❖ Estación de ostras y champagne: 12€ más iva por persona
- ❖ Estación de mariscos Pescaderías Coruñesas: 35€ más iva por persona
- ❖ Estación de salmón ahumado Pescaderías Coruñesas con cortador: 9€ más iva por persona
- ❖ Barra de sushi: 15€ más iva por persona
- ❖ Estación de ceviches peruanos: 10€ más iva por persona
- ❖ Estación de pulpeiros: 9€ más iva por persona
- ❖ Estación de comida mejicana: 9€ más iva por persona
- ❖ Estación de tortillas hechas al momento: 6€ más iva por persona
- ❖ Estación de cucuruchos de patatas fritas al momento: 5€ más iva por persona
- ❖ Estación de quesos y embutidos italianos: 8€ más iva por persona
- ❖ Estación de parrilla de brochetas en directo: 8€ más iva por persona
- ❖ Estación de helados: 4€ más iva por persona
- ❖ Estación de zumos naturales en directo (naranja, manzana, piña, plátano, fresa, zanahoria, apio, ...): 7€ más iva por persona
- ❖ Estación de cervezas: 4€ más iva por persona
- ❖ Estación de limonada: 2.50€ más iva por persona
- ❖ Estación de Mojitos: 5€ más iva por persona
- ❖ Barra de ginebra premium: 7€ más iva por persona

Lhardy

CATERING

Empresas – El mítico cocido madrileño de Lhardy. 90€+ IVA por persona
Aperitivo de bienvenida: Croqueta o Ensaladilla rusa + Cocido 3 vuelcos + Soufflé



- ❖ **Mejora de cóctel:** 4€ más iva por persona por cada pincho elegido. Ver la lista de pinchos a continuación.
- ❖ **Barra libre:** 18€ más iva por persona por cada hora
- ❖ **Recena:** 30€ más iva por persona
- ❖ **Servicio de Disc Jockey:** 900€ más iva

Pinchos Fríos

Gazpacho de cerezas y aceite de oliva

Sopa de Idiazábal con dulce de manzana

Gilda clásica

Esférico de queso

Yogurt de foie con kikos

Bombón de foie

Dados de Salmón Ahumado Pescaderías Coruñesas con mostaza y miel

Pincho de patata y pulpo

Pizarra de quesos

Tartar de ostras con espuma de limón

Ceviche de pescado de roca

Tartar de atún rojo de almadraba

Tomatito cherry con ventresca de atún

Crema catalana de foie

Steak tartar

Bocadillo crujiente de jamón

Langostino de Huelva en salmorejo

Sándwich de tartar de atún

Sopes de langostino con aguacate

Lhardy

CATERING

Empresas – El mítico cocido madrileño de Lhardy. 90€+ IVA por persona
Aperitivo de bienvenida: Croqueta o Ensaladilla rusa + Cocido 3 vuelcos + Soufflé



Tartar de carabinero con espuma de leche de tigre
Crujiente con atún rojo y trufa
Ensaladilla de bogavante
Causa limeña de buey
Salpicón de bogavante
Tartar picante de salmón
Taco de atún rojo crujiente

Pinchos Calientes

Croqueta de Idiazábal
Croqueta de carabinero
Croqueta de jamón
Caramelo de lomo y brie
Langostino con panko
Huevo de codorniz con patata trufada
Txangurro gratinado en concha de zamburiña
Mini dim sum con salsa mostaza y miel
Carabinero en gabardina
Cucurucho de calamaritos de potera
Dados de merluza de anzuelo frita con mayonesa de piquillo
Cococha de merluza en salsa verde
Muslitos de codorniz con salsa teriyaki
Quesadilla de setas y queso brie
Quesadilla de cochinita pilbil
Cucharita de mini chipirones a lo Pelayo
Almeja en su concha "como los tigres"

Lhardy

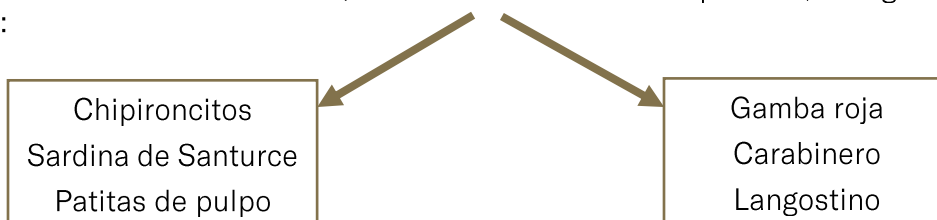
CATERING

Empresas – El mítico cocido madrileño de Lhardy. 90€+ IVA por persona
Aperitivo de bienvenida: Croqueta o Ensaladilla rusa + Cocido 3 vuelcos + Soufflé



Chanquetes a la andaluza con huevo frito
Gyoza de Carrillera Thai
Mini tigres de mejillón de roca
Cazuelitas de gamba al ajillo
Dumpling de rabo de toro
Sopes de vaca vieja
Tataki de bonito en marmitako
Samosas de carrillera con crema de yogurt y menta
Patata brava
Pizza crujiente
Tortillita de camarones
Nido de patatas paja con huevo y jamón ibérico
Risotto de setas y queso parmesano

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



Lhardy

CATERING

Empresas – El mítico cocido madrileño de Lhardy. 90€+ IVA por persona
Aperitivo de bienvenida: Croqueta o Ensaladilla rusa + Cocido 3 vuelcos + Soufflé



Condiciones de contratación

Los precios son para la provincia de Madrid. Otras provincias se presupuestarán aparte.

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 60 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 fax o 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.

Lhardy

CATERING

Empresas – El mítico cocido madrileño de Lhardy. 90€+ IVA por persona
Aperitivo de bienvenida: Croqueta o Ensaladilla rusa + Cocido 3 vuelcos + Soufflé



Horarios

Los eventos de mañana terminarán a las 18:30 horas.

Los eventos de noche terminarán a las 2:00 horas.

En caso de querer ampliar el horario se presupuestará aparte.

Varios

No nos hacemos responsables de los objetos perdidos.

Los precios son vigentes para el año 2022.

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