

Particulares. Menú 2: 85€ + IVA por persona 1 Primero + 1 Segundo + 1 Postre



Primer plato (a elegir 1)

- Ensalada de langostinos sobre gelatina de tomate
- Ensalada verde de cecina de buey con queso parmesano
- Manzana con kefir, foie y frutas atomizadas
- Consomé de rabo de buey con yema de codorniz
- Crema de boletus con crujiente de jamón
- Crema de carabineros y txangurro
- Crema de puerros con láminas de bacalao y costrones de pan frito
- Crema tibia de espárragos con almejas al aceite de perejil
- Boletus edulis con huevo a baja temperatura
- Lasaña tibia de setas, hongos y jamón de bellota
- Ravioli de txangurro con jugo de carabineros
- Ravioli de jamón y langostinos con consomé de hongos
- Langostinos asados con mojo de almendras y su consomé

Segundo plato (a elegir 1)

- Taco de bacalao confitado con piquillos
- Merluza de pincho con salsa fina de almejas
- Merluza asada con aceite de chipirón
- Lomitos de rape negro con tirabeques y emulsión de bilbaina
- Lomitos de rape con niscalos y gambita roja
- Carrillera de ternera sobre patata trufada
- Presa Ibérica asada con talo y ajos tiernos aliñados
- Carré de cordero asado con crema suave de ajos

Lhardy

CATERING

Particulares. Menú 2: 85€ + IVA por persona 1 Primero + 1 Segundo + 1 Postre



Paletilla de cordero deshuesada con patata confitada
Taco de cochinitillo confitado con patata de pimentón
Rabo de toro desmigado con puré de apionabo y dados de calabaza confitada
Timbal de pularda con foie, verduritas y patata trufada

Postres (a elegir 1)

Torrija caramelizada en sopa de arroz con leche
Brownie con crema de yogurt, fresas y helado de vainilla
Macedonia de frutas con crema de yogurt en hojaldre
Milhojas de crema con fresas confitadas
Tarta de queso con frutos rojos
Tarta de limón, merengue y galleta
Oblea caliente de manzana con helado de vainilla
Coulant de chocolate con helado de vainilla
Tarta Árabe

Lhardy

CATERING

Particulares. Menú 2: 85€ + IVA por persona

1 Primero + 1 Segundo + 1 Postre



Bodega

Vinos Blancos (a elegir 1)

Utrella (Godello)

José Pariente (Rueda)

Pazo San Mauro (Rías Baixas)

Vinos Tintos (a elegir 1)

Imperial Reserva (Rioja)

Pétalos del Bierzo (Bierzo)

Marqués de Murrieta Reserva **LHARDY** (Rioja)

Montecastro Reserva (Ribera del Duero)

Emilio Moro Crianza (Ribera del Duero)

Arzuaga Crianza (Ribera del Duero)

Particulares. Menú 2: 85€ + IVA por persona 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: 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

Particulares. Menú 2: 85€ + IVA por persona 1 Primero + 1 Segundo + 1 Postre



- ❖ **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

Particulares. Menú 2: 85€ + IVA por persona

1 Primero + 1 Segundo + 1 Postre



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"
Mini tigres de mejillón de roca
Cazuelitas de gamba al ajillo

Particulares. Menú 2: 85€ + IVA por persona 1 Primero + 1 Segundo + 1 Postre



Chanquetes a la andaluza con huevo frito

Gyoza de Carrillera Thai

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):

Chipironcitos
Sardina de Santurce
Patitas de pulpo

Gamba roja
Carabinero
Langostino

Lhardy

CATERING

Particulares. Menú 2: 85€ + IVA por persona 1 Primero + 1 Segundo + 1 Postre



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

Particulares. Menú 2: 85€ + IVA por persona 1 Primero + 1 Segundo + 1 Postre



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