

Bodas. Cóctel + Estaciones

6 Pinchos Fríos + 6 Pinchos Calientes + 1 Estación Parrilla + 2 Estaciones + 2 Postres



Pinchos Fríos (a elegir 6)

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

Bodas. Cóctel + Estaciones

6 Pinchos Fríos + 6 Pinchos Calientes + 1 Estación Parrilla + 2 Estaciones + 2 Postres



Pinchos Calientes (a elegir 6)

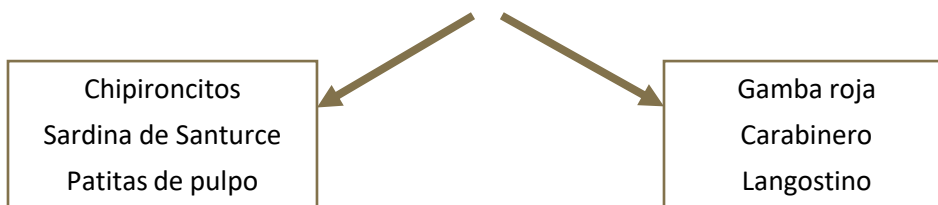
- Croquetas de jamón, carabinero o mixtas
- Huevo de codorniz a baja temperatura con puré trufado
- Dados de merluza de pincho fritos con mayonesa de piquillos
- Cazuelita de gamba al ajillo
- Gyoza de carrillera thai
- Taco crujiente al pastor
- Quesadilla de cochinita pilbil
- Cazuelita de callos "Casa 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
- Cocochas 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 calamaritos de potera
- Almeja en su concha como los tigres
- Risotto de setas y queso parmesano

Bodas. Cóctel + Estaciones

6 Pinchos Fríos + 6 Pinchos Calientes + 1 Estación Parrilla + 2 Estaciones + 2 Postres



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



Estación de parrilla en directo (a elegir 1)

Parrilla de pescado a la brasa

Parrilla de carne a la brasa

Estaciones (a elegir 2)

Cortador de jamón

Estación de ostras y champagne

Estación de salmón ahumado Pescaderías Coruñesas con cortador

Pulpeiros

Parrilla de brochetas en directo (Chipironitos, Sardina de Santurce, Patitas de pulpo, Gamba roja, Carabinero, Langostino)

Arroces en directo (verduras, carabinero, pollo)

Bivalvos abiertos al momento

Bar Madrid

Ibéricos y quesos del país

Parrilla de carne a brasa

Parrilla de pescados a la brasa

Bodas. Cóctel + Estaciones

6 Pinchos Fríos + 6 Pinchos Calientes + 1 Estación Parrilla + 2 Estaciones + 2 Postres



Postres (a elegir 2)

Mini filloas de crema

Croqueta de chocolate caliente

Milhojas de manzana con chantilly de vainilla

Cazuelitas de arroz con leche

Mousse de queso fría con crumble de galleta maría

Mini torrija con sopa de arroz con leche

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.

Bodas. Cóctel + Estaciones

6 Pinchos Fríos + 6 Pinchos Calientes + 1 Estación Parrilla + 2 Estaciones + 2 Postres



Bodega

Vinos Blancos

LHARDY Albarín Raúl Pérez

Vinos Tintos

LHARDY Raúl Pérez D.O. León

Varios

Estarán incluidos los refrescos, cervezas, licores, cafés e infusiones. La barra libre estará abierta durante las 9 horas del evento, pudiendo consumirse combinados en cualquier momento. Si se desea ampliar el horario habría que contratarlo.

Bodas. Cóctel + Estaciones

6 Pinchos Fríos + 6 Pinchos Calientes + 1 Estación Parrilla + 2 Estaciones + 2 Postres



Menú infantil (menores de 12 años)

Primer plato

Croquetas

Jamón ibérico

Segundo plato (a elegir 1)

Hamburguesa de buey con patatas fritas

Solomillo trinchado con patatas fritas

Escalope de ternera con patatas panadera

Dados de merluza con patatas

Lasaña boloñesa

Postre

Brownie con nata montada y fresitas

Si hay personal de ayuda por parte de los clientes como fotógrafos, niñeras, guardaespaldas etc. se les podrá servir este menú siempre que se haya avisado con anterioridad. En caso contrario, no se podrán atender estas comidas.

Bodas. Cóctel + Estaciones

6 Pinchos Fríos + 6 Pinchos Calientes + 1 Estación Parrilla + 2 Estaciones + 2 Postres



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, pollo)
- ❖ Bivalvos abiertos al momento
- ❖ Bar Madrid
- ❖ Ibéricos y quesos del país
- ❖ 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

Bodas. Cóctel + Estaciones

6 Pinchos Fríos + 6 Pinchos Calientes + 1 Estación Parrilla + 2 Estaciones + 2 Postres



Servicios incluidos

- ❖ Barra libre durante todo el horario del evento, que es de 9 horas desde la hora marcada por el cliente. Se podrá contratar más tiempo.
- ❖ Una recena durante la barra libre.
- ❖ Servicio de Disc Jockey.
- ❖ Servicio de camareros, ayudantes y guardarropía.
- ❖ Todo el material de menaje necesario: Mesas, sillas, mantelería, vajilla, cristalería y cubertería.
- ❖ Centros florales en las mesas.
- ❖ Minutas con los menús.
- ❖ Sitting con mesas e invitados personalizado. Deben ser proporcionados con 7 días de antelación. En caso contrario, se encargará el cliente de confeccionarlo.

Bodas. Cóctel + Estaciones

6 Pinchos Fríos + 6 Pinchos Calientes + 1 Estación Parrilla + 2 Estaciones + 2 Postres



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 de 5000€ + 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 120 personas. En caso de ser menos invitados deberán pedir un nuevo presupuesto.

Necesidades del catering (a facilitar por el cliente)

Cocina

En caso que no exista espacio para habilitar la cocina y sea necesario contratar una carpa para este fin, el coste del alquiler de la misma será por cuenta del cliente. Esta carpa deberá tener una superficie habilitada de al menos un tercio de la superficie habilitada para los clientes.

El espacio habilitado para la cocina o carpa deberá tener luz dentro y fuera del mismo así como suelo duro y resistente.

La cocina deberá tener una toma de agua y desagüe así como baños y vestuarios para el personal del catering.

En caso de que, por necesidades de espacio, sea necesario montar o habilitar una segunda cocina esta tendrá que cumplir las mismas características que la cocina "principal", en este caso se aplicará un suplemento de 5 €/persona + IVA por la necesidad de llevar duplicidad de material.

Bodas. Cóctel + Estaciones

6 Pinchos Fríos + 6 Pinchos Calientes + 1 Estación Parrilla + 2 Estaciones + 2 Postres



Eléctricas

Enchufes de 2,5kw y 3.5 kw cada uno con alargadores en cocina, se determinará número de enchufes de cada, según necesidades.

Enchufes de 5,5kw zeta de 32 amperios fijos o aéreos hembra Boquilla Azul.

Las potencias monofásica.

Es imprescindible que durante todo el evento haya una persona encargada de funcionamiento del generador.

Para la toma eléctrica de los cuadros de nuestros hornos el cliente deberá proveernos de Clavija HEMBRA AEREA TIPO CETAC 5X32A.

Para nuestros camiones Frigoríficos necesitamos un área cerca de la cocina donde poder aparcar. Para los cuales tendremos que tener 2 Tomas de 16-380v, 3 Fases + Tierra + Neutro de los cuales tendremos un consumo de 3,7Kw por cada uno con un total de 40Kw.

Montaje

En caso de montaje el día anterior al evento consultar disponibilidad y coste del mismo.

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 podrán ver las diferentes posibilidades de montaje y decoración.

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

Bodas. Cóctel + Estaciones

6 Pinchos Fríos + 6 Pinchos Calientes + 1 Estación Parrilla + 2 Estaciones + 2 Postres



Degustación

Se tiene opción de hacer un menú degustación para un máximo de 6 personas con el menú elegido previamente, una vez se haya abonado la reserva.

La degustación se hará en nuestras instalaciones en la Calle Vivero, 5 exclusivamente martes, miércoles y jueves a mediodía.

En caso de querer asistir más de 6 personas, se cobrará 100€ más IVA por cada uno que supere la cifra de 6.

Horarios

Los eventos durarán 9 horas desde la hora marcada por el cliente al menos siete días antes de la celebración. En caso de querer ampliar el horario se deberá contratar.

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