

DELIRIUM

CATERING Y REPOSTERIA

BY LUCIA RUIZ LAFITA



Lucía Ruiz Lafita estudió empresariales en ICADE, antes de trasladarse primero a México y luego a París con la idea de estar más cerca del fuego que de las finanzas. Allí se preparó estudiando en Le Cordon Bleu y formándose en algunas de sus mejores cocinas. Después de una amplia formación internacional, en 2020 volvió a España con la idea de consolidar su propio proyecto: Delirium by Lucía Ruiz Lafita.



Delirium es un catering de alta cocina y repostería parisina que basa su propuesta de valor en un exquisito trato personal, el mejor producto de temporada y una sofisticada cocina de escuela francesa pero totalmente actualizada y con un toque muy innovador. Combinamos la cocina tradicional y de temporada, con un toque vanguardista para descubrir nuevos sabores y sorprender al paladar más exquisito.



APERITIVOS FRIOS

- Vasito de gazpacho de fresas
- Vasito de salmorejo y crujiente de ibérico
- Vasito de vichyssoise y cebollino
- Vasito de crema de espárragos trigueros
- Vasito de espárragos blancos, yogur y menta
- Jamón ibérico de bellota con picos
- Paletilla ibérica de bellota con picos
- Lomo ibérico de bellota con picos
- Tosta de torta del casar con cebolla caramelizada
- Tabla de manchegos con uvas y frutos secos
- Taquitos de parmesano trufado con miel de trufa
- Tartaleta de maíz con burrata con aceite de oliva y tomate seco
- Pinchos de mozzarella, higo, tomate cherry,
jamón ibérico y pesto de pistacho
- Crudités con hummus y guacamole
- Bombón de foie y crocanti de almendra
- Tosta de foie con gelée de sauternes
- Cucuruchos rellenos de foie y gelatina de vino italiano
- Brochetas de taco de salmón ahumado con salsa de eneldo
- Blinis con queso y huevas de salmón
- Blinis con salmón y salsa de eneldo
- Ceviche de lubina sobre lima
- Taco de ceviche mexicano
- Mini tartaleta con tartar de salmón, aguacate y caviar de wasabi
- Mini tartaleta con tartar de atún, guacamole y algas wakame
- Crujiente de sepia con tartar de atún
- Gilda de cecina de león, queso goierri y aceituna manzanilla
- Gildas tradicionales
- Mini tosta de pasiego con anchoa de santaña
- Semi esfera de mejillón
- Brocheta de ravioli de queso y pera, tomate seco y salsa de pesto
- Mini tartaleta de maíz de steak tartar y aderezo de sésamo
- Mini tacos rellenos de carpaccio, rúcula, tomate seco, parmesano y pesto
- Tosta de brioche con steak tartar y salsa spicy
- Rollito de carpaccio envuelto con rúcula, tomate seco y pesto
- Mini wraps de pollo al curry, mostaza, pasas moscatel y nueces
- Mini tortillitas de patata con alioli
- Mini tortillitas de patata y calabacín



CANAPÉS CALIENTES

Vasito de crema de calabacín y brocoli

Vasito de crema senegalesa

Vasito de crema de pera y puerros

Vasito de crema de calabaza, leche de coco y curry

Vasito de crema de boletus y lascas de foie

Croquetas de ibérico, trufa, marisco o puerro confitado

Cucharita de ravioli de foie con salsa de boletus

Mini hamburguesitas con cebolla caramelizada, queso y salsa barbacoa

Mini hamburguesita de rabo de toro, queso y rúcula

Mini hamburguesitas de costilla bbq coreana

Mini quesadillas de verduras y queso con salmorejo

Picatoste de pisto con huevo de codorniz

Gyozas de pato pekin con salsa hoisin

Gyozas de pollo con salsa ponzu

Bomba de morcilla y piñones con salsa de piquillo

Brocheta de pollo yakitori con salsa satay

Rollitos de pato pekin con salsa hoisin

Mini rollitos de verduras con salsa agridulce

Mini rollitos de langostinos con salsa japonesa picante

Cucharita de puré de patata cremoso con pulpo a la plancha

Dadito de patata con pulpo a la gallega

Pan bao de cochinita pibil, cebolla encurtida, crema de yogur y guacamole

Pan bao de pato pekin, cebolleta china y setas

Preñado de cochinita pibil, cebolla encurtida y guacamole

Tempura de langostino con salsa americana

Tosta de patata con rabo de toro desmigado y cebolla encurtida

Taquitos de merluza rebozada con salsa de lima

Tostadita de queso brie y sobrasada

PLATO DE REFUERZO

Falso risotto de setas, puerro y aroma de trufa negra
Falso risotto de espárragos verdes y crujiente de ibérico
Roast beef de ternera con su salsa y patatas paja
Rabo de toro con puré de patata y tomatitos gratinados
Carrillera de cerdo ibérico con salsa de oporto, patatas paja
Solomillo en salsa strogonoff con arroz salvaje, pasas y piñones
Rape a la americana con arroz basmati
Langostinos con curry thai, salsa de marisco y brandy

POSTRES

Mini brownie bites de chocolate
Mini coulant de chocolate con caramelo salado
Mini milhojas de merengue y frutos rojos
Mini tartaletas de limón y frambuesa
Mini tartaleta de limón y merengue
Mini tarta de queso coulant con coulis
Mini carrot cake con cream cheese frosting
Mini red velvet con frosting de vainilla
Mini tarta árabe de obleas y crema con frambuesa
Mini crêpes de dulce de leche
Brocheta de frutas



By Lucía Ruiz Lapita



Condiciones de contratación e información importante

Los pedidos pueden realizarse a través nuestro correo electrónico: info@deliriumbylucia.com, rellenado nuestro formulario online, llamada telefónica o WhatsApp: (623.177.047) o bien vía mensaje privado de Instagram @deliriumbylucia.

Los pedidos se deben de hacer con 72 horas de antelación, esto puede variar según nuestra disponibilidad, por tanto, para asegurar que usted puede disfrutar de nuestros servicios póngase en contacto con nosotros de forma directa y lo antes posible.

Una vez realizado el pedido, recibirá un correo electrónico de confirmación en el que se detalla los datos del mismo, los productos adquiridos y costes finales. El presupuesto debe ser devuelto firmado para su conformidad.

Condiciones de venta:

- En los precios no se incluye IVA , siendo este del 10% (comida, bebida y camareros) y 21% (alquiler de mobiliario y menaje).
- Si no se contrata la bebida no se incluirá nada relacionada con esta en el cocktail. .
- Los clientes de Delirium Catering tienen la posibilidad de anular su pedido, pero si lo hacen con 1 semana de antelación, tendrán que abonar 500€ y en el caso de que se realice con 2 días de antelación supondrá la pérdida de la señal, del 50%
- Les recordamos que si el evento se retrasa de la hora acordada, el tiempo extra del equipo deberá ser abonado por el cliente.
- No se aceptaran cambios en los asistentes una vez pasada la factura y con menos de 72h de antelación
- **Dentro del precio se incluye:** servicio de cocina, servicio de montaje y desmontaje, menaje para los aperitivos y servicio de limpieza para los servicios que se hayan contratado.
- **No se incluye en el precio** el mobiliario, cristalería, camareros y si no se contrata la bebida no se incluirá nada relacionado con esta en el cocktail.
- **Camareros**
 - Servicio de camareros profesionales, 25€/hora, mínimo 4 horas.
 - Lo ideal serie contratar un camarero por cada 10-15 personas.
 - Si la ubicación del emplazamiento donde se desarrollará el evento es fuera de Madrid, el traslado es de 7,50€/hora por camarero.
- Número mínimo de personas los fines de semana son 25. El número total de asistentes será el número final a facturar.

