



DELIRIUM

CATERING Y REPOSTERIA

BY LUCIA RUIZ LAFITA

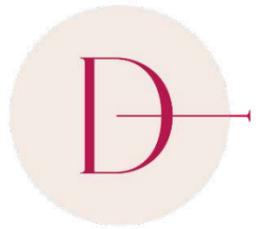


EL SAVOIR FAIRE CULINARIO

“NUESTRO MAYOR ORGULLO ES VER CÓMO DISFRUTAN NUESTROS CLIENTES CUANDO PRUEBAN NUESTRAS CREACIONES, SON ESTOS MOMENTOS LOS QUE HACEN QUE NUESTRO TRABAJO MEREZCA LA PENA”

SOMOS UNA EMPRESA DE CATERING DE ALTA GAMA EN MADRID QUE TRABAJA CON LOS MEJORES PROVEEDORES Y EL MEJOR TALENTO DE LA GASTRONOMÍA. COMBINAMOS LA COCINA TRADICIONAL Y DE TEMPORADA, CON UN TOQUE VANGUARDISTA PARA DESCUBRIR NUEVOS SABORES Y SORPRENDER AL PALADAR MÁS EXQUISITO. HAREMOS DE CADA OCASIÓN UN MOMENTO ÚNICO.

DESAYUNOS



DULCES

Bollería



Elige entre:

- Mini napolitana
- Mini croissant casero

1,35 € unidad

Bizcocho artesano grande



Elige entre:

- Chocolate
- Limón glaseado
- Zanahoria

17,50 € unidad

2 Crêpes medianas de dulce de leche



5,00 € 2 unidades

Muffins

Elegir entre:
Chocolate
Arándanos
Natural

1,50 € unidad



Cookies americanas



2,10 € unidad

Bandeja de 8 mini sándwiches
Pavo, queso y huevo



9€ bandeja

Sándwiches calientes de pavo, queso, rúcula y tomate



5€ unidad

SALADOS

Punta rústica de jamón ibérico de bellota con tomate



3,60€ unidad

Tostada de pan de centeno con aguacate, salmón ahumado y semillas de lino



5€ unidad

Bandeja de 9 mini wraps



Elige entre:

- Salmón con queso crema, salsa de eneldo y lechuga
 - Pavo, rúcula, tomate seco y queso crema
- 12,50 € bandeja

Mini croissant



Elige entre:

- Tomate, aguacate y pollo – 3€
- Jamón ibérico de bellota con tumaca – 3,50€
- Queso crema, salmón ahumado y lloso rosso – 3,00€

Mini berlinas



Elegir entre:

- Natural
- Chocolate blanco
- Crema pastelera
- Chocolate y avellanas

1,50€ unidad

Con frutas...  

Mini bowl



3,50€ unidad

Brocheta de frutas



2€ unidad

Vasito de yogur griego con muesli y frutos rojos



3,30€ unidad

DESAYUNOS



SIN GLUTEN / SIN LACTOSA

Bizcocho de chocolate mediano - 12,50€ unidad

Yogur con culis de fruta de la pasión y frutos rojos - 3,30€ unidad

Chapata de jamón ibérico con tomate - 5,50€ unidad

Cookies - 2,10€ unidad



BEBIDAS



Zumo de naranja

Elige entre:

250 ml - 3,50 €

500 ml - 6,00 €

1 L - 12,00 €

Smoothie de frutos rojos, 250 ml

4,50 € unidad



APERITIVOS

TABLAS Y DIPS

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo con picos



22€ - 100 gr

Lomo ibérico con picos



14,50€ - 100 gr

Totopos caseros con guacamole



15,00 € unidad

Bandeja de 10 rollitos vietnamitas con dúo de salsas



20,00 €

Paletilla ibérica con picos



16,90€ - 100g

Mortadela italiana



13€ - 200 gr

Tabla de salmón ahumado con blinis y salsa de eneldo (15 unidades)



15,00 € bandeja

Bloc de foie



CONSULTAR STOCK DISPONIBLE

Tabla de quesos internacionales con tostas variadas, membrillo, uvas y frutos secos



30,00€

Camembert trufado con tostas



12,50 € unidad

Queso reblochón frances



10€

Hummus

7€ unidad

Elige entre:

Piquillo

Clásico



Crudité

18,00€



Sobrasada con tostas



10,50€ - (DEPENDIENDO DEL PESO)



APERITIVOS

FRIOS

 Pinchos de mozzarella, tomate cherry y pesto (También sin jamón)



1,35€ unidad

Mini tortillitas de patata



1,00€ unidad
Al aroma de trufa 1,10€

Mini bowl de ensalada de pasta puntalette fría con tomates secos, rúcula y burrata



4,00 € unidad

Bombón de foie con frutos secos caramelizados



1,10€ unidad

Brocheta de solomillo de salmón con salsa de eneldo



1,30€ unidad

Gilda de cecina de león, queso de goierri y aceituna manzanilla



9€ - 6 unidades

Anchoas de Santoña



½ 12,00 €
Completa 24,00€

6 Gildas tradicionales



9€ pack

Brocheta de ravioli de queso y pera, tomate seco y salsa de pesto



1,20 € unidad - MÍNIMO 15 UNIDADES



APERITIVOS

SANDWICHES, WRAPS Y MINI CROISSANTS

Mini wraps de salmón, queso crema, salsa de eneldo y lollo rosso



12,50€ - 9 unidades

Mini wraps de pavo, crema de trufa y lollo rosso



12,50€ - 9 unidades

Bandeja de 9 mini wraps de pollo al curry, mostaza, pasas y piñones



12,50€ bandeja

Bandeja de 9 mini wraps de pavo, rúcula, tomate seco y queso crema



12,50€ bandeja

Punta rústica de jamón ibérico de bellota con tomate



3,60€ unidad

Mini chapata rellena de pavo, queso crema, rúcula y tomate seco



2,80€ unidad

Mini croissant



Elige entre:

- Tomate, agucate y pollo, 3€
- Jamón ibérico de bellota con tumaca, 3,50€
- Queso crema, salmón ahumado y lollo rosso, 3€

Bandeja de 8 mini sándwich
Carpaccio, rúcula y mayonesa de tomate seco



11,50€ bandeja

Pan de semillas con salmón, rúcula y queso crema



12€ bandeja

Mascarpone y trufa



10€ bandeja

Vegetal



10€ bandeja

Jamón, queso y huevo



9€ bandeja

Pan de tomate con jamón y queso



8,80€ bandeja





APERITIVOS

CALIENTES

Croquetas caseras

Elegir entre:

- Jamón
- Trufa
- Puerro confitado
- Marisco
- 1,00€ unidad



Coliflor y curry veganas – 1,20€

Rollitos de pato peking y salsa hoisin



1,80 € unidad

Mini pan bao con salsa de yogur, cochinita pibil, cebolla encurtida y guacamole



2,75€ unidad

Mini hamburguesa



Elige entre:

- Rabode toro, queso y rúcula - 2,80€
- Brisket con cebolla caramelizada y queso - 3,50€
- Costilla barbacoa coreana y lechuga en pan brioche de - 3,20€

Rollitos



Elige entre:

- Langostinos con salsa japonesa picante – 1,20€
- Verduras veganas con salsa de chile picante – 1,20€
- 1,20€ unidad

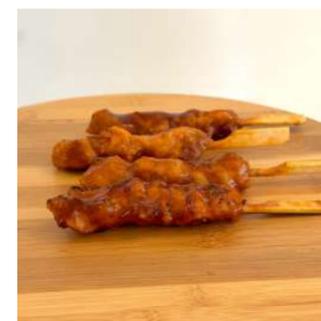
Gyozas



Elige entre:

- Pato con salsa hoisin
- Pollo y verduras con salsa ponzu
- 1,60 € unidad

Brocheta de pollo yakitori con salsa satay



2,00 € unidad

Fingers de pollo rebozados con salsa de mostaza y miel



1,00 € unidad

Bombas de morcilla con salsa de piquillo



2€ unidad

OTROS

Quiche de puerros, bacon y queso gruyere



28,00 € unidad

Empanada de pollo al curry y manzana



25,00 € unidad

Tortilla de patatas con cebolla



16,00 € unidad



MENÚ A DOMICILIO

PRIMEROS

Cremas y sopas (1L)



Puedes elegir entre:

Crema de calabaza con leche de coco – 20€

Crema suave de boletus con

lascas de foie - 20€

Crema suave de calabacín y mascarpone

con cebollino – 24€

Salmorejo – 20€

Gazpacho – 20€

Alcachofas confitadas con virutas de jamón ibérico y lascas de parmesano



15€ persona

Ensaladas



Elige entre:

De espárragos verdes y blancos naturales con langostinos, huevas de salmón, crujiente de eneldo y vinagreta de lima – 13,50 €

De burrata fresca, tomates variados, albahaca y crujiente de ibérico – 10,50 €

De spaghetti de calabacín, tomates cherry confitados, queso feta, nueces y semillas – 12,50 €

De pasta puntalette, tomate cherry, pesto y frutos secos
12€

SEGUNDOS

Ravioli relleno de foie con salsa de colmenillas



14,50 € persona / pedido mínimo 2 raciones

Falso risotto de hongos y trufa negra a la parmesana



13,50 € persona / pedido mínimo 4 raciones

Pastel de puerros con queso reblochon

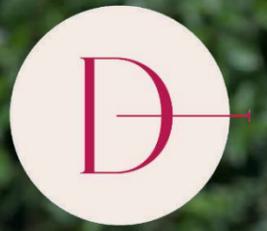


28€ unidad

Canelón de carrilleras con salsa de foie o jugo de las propias carrilleras



15,00 € persona / pedido mínimo 4 raciones



MENÚ A DOMICILIO

SEGUNDOS - CARNES Y AVES

Solomillo strogonoff de ternera con setas y mostaza



23€ persona - (no incluye el arroz) / pedido mínimo 4 raciones

Roastbeef de buey con su salsa



15,00 € persona / pedido mínimo 4 raciones

Carrilleras ibéricas al oporto



14,50 € persona / pedido mínimo 2 raciones

Solomillo de cerdo ibérico con salsa de naranja y Pedro Ximénez



13,50 € persona / pedido mínimo 4 raciones

Carrillera de buey confitada con salsa de oporto



15,00 € persona / pedido mínimo 4 raciones

Muslo de pato asado con salsa de vino tinto y frutos rojos



15,50 € persona / pedido mínimo 4 raciones

Codorniz rellena de higos, setas y piñones con salsa de foie



15,00 € persona / pedido mínimo 4 raciones

Suprema de Pularda rellena de orejones y Foie con salsa de carne



15,00 € persona / pedido mínimo 4 raciones

Muslo de pintada relleno de setas y castañas con salsa de foie



15,50€ persona / pedido mínimo 4 raciones



MENÚ A DOMICILIO

PESCADOS Y MARÍSCOS

Salmón al horno con salsa de jengibre, soja y miel



13,50€ persona / pedido mínimo 4 raciones

Merluza cocinada a baja temperatura con salsa de puerros



14,00 € persona / pedido mínimo 4 raciones

Dorada a la plancha con salsa de azafrán



13,00 € persona / pedido mínimo 4 raciones

Langostinos con salsa de marisco y brandy



16,00€ persona / pedido mínimo 4 raciones

Rape en salsa americana con langostinos



23€ persona / pedido mínimo 4 raciones

Canelón de rape, vieira, bogavante y gambas con salsa americana



15€ persona / pedido mínimo 4 raciones

Lubina Meunière

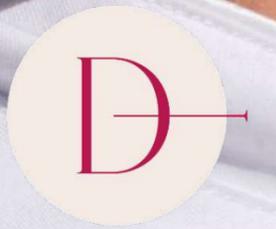


15,55 € persona / pedido mínimo 4 raciones

Merluza en salsa verde



14,00 € persona / pedido mínimo 4 raciones



DELIRIUM
CATERING Y REPOSTERIA
BY LUCIA RUIZ LAFITA

MENÚ A DOMICILIO

GUARNICIONES

Elige entre:

Arroz salvaje con pasas y piñones – 4€

Cebollitas glaseadas – 3,50€

Manzanas caramelizadas – 3,50€

Pimientos del piquillo confitados – 3,50€

Grafin de patata y queso gruyere individual – 2,50€

Mini grafin de patata y queso gruyere individual – 2€

Puré de patata trufado – 5€

Puré de batata – 3,50€

Puré de manzana a la canela – 3,50€

Patatitas pequeñas al horno salteadas - 3€

Espárragos trigueros a la plancha – 4€

*pedido mínimo de 4 raciones



REPOSTERIA

EN MINIATURA

Mini pavlovas con coulis de frutos rojos o de mango



1,50€ unidad

Milhojas de merengue con frutos rojos



1,35€ unidad

Mini tarta de queso coulant con coulis



1,25€ unidad

Crêpes de dulce de leche



2,50€ unidad

Mini brownies



1,50€ pieza

Mini tarta de limón con merengue



1,80€ pieza

Brownie libre de intolerancias



3€ pieza

Mini coulant de chocolate con caramelo salado



1,50€ unidad

Mini tarta de limón y frambuesa



1,50€ unidad

Mini carrot cake con cream cheese frosting



1,30€ unidad

Mini red velvet



1,30€ unidad





TARTAS

TARTAS GRANDES

Tarta árabe de obleas fritas con crema de vainilla y almendras



35,00 € - Extra frutos rojos 5,50€

Tarta de queso al horno estilo vasco



Mediana - 35,00€ Grande - 40,00€

Pavlova de merengue con frutos rojos



36,00€ unidad

Tarta Banoffee: Sablé Breton de chocolate con dulce de leche, plátano y chantilly al chocolate blanco



Pequeña - 23,00€ Normal - 36,00€

Tarta de chocolate 70%



40,00€ unidad

Sablé fino de mantequilla, limón ácido y merengue



40,00€ unidad

Milhojas de merengue con frutos rojos



40,00€ unidad

Tarta Red Velvet con frosting de crema de queso



36,00€ unidad

Milhojas de merengue tipo ruso



33€ unidad/ añadir frutos rojos - 5,50€

Tarta fina de manzana



25,00 € unidad

Carrot cake con cream cheese frosting



36,00€ unidad

Éclair parisino



3,50€ unidad

BASKETS

CESTAS GOURMET

Elige tu caja

- Caja gourmet premium delirium XL – 15€
- Caja cartón desechable sencilla 3,00€



Aceite de oliva picual "Suerte Alta



6,60€ unidad

Pack de queso curado en



7,00€ 100 gr

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo



22,00€ 100 gr

Paletilla ibérica de bellota



16,90€ 100 gr

Lomo ibérico de bellota



14,50€ 100 gr

Camembert trufado



10,50€ unidad

Bizcocho de limón glaseado grande



15,00€ unidad

Mini brownies



12,00€ unidad

Paquete de mini cookies casera



14,00€ 8 unidades aprox.

Cookies grandes



2,00€ unidad

Geleé de vino moscatel



5,00€ unidad

Pack de catanias de chocolate



10,00€ unidad

Chocolate casero



5,50€ unidad

BASKETS



CESTAS GOURMET

Queso Langres DOP



10€ unidad

Queso triple crème



10€ unidad

Anchoas



15,00€

Mermelada de frutos rojos artesana



4,50€ 190 gr

Mini pack de picos de Antequera



1,50€ pack

Tostadas de arándanos



4,50€ pack

Pack de 6 gildas (tradicional o de cecina)



7,50€ pack de 6 unidades

Foie Grass



Consultar precio y disponibilidad

Mini palmeritas de hojaldre



8€ pack

Mejillones (escabeche o salsa de albariño)



7€ pack

Ventresca



15,00€

Mini merengues



6,50€ pack

Bebidas



Consultar disponibilidad

BEBIDAS Y PAN

Zumos



Zumo de naranja natural 250 ml - 3,50€
Zumo de naranja natural 500 ml - 6,00€
Zumo de naranja natural 1L - 12,00€
Smoothie natural de frutos rojos 250 ml - 4,50€

Cafés y leches



Termo de café pequeño 1L - 10,00€
Termo de café 1L - 15,00€
Termo de leche normal, sin lactosa y vegetal 1L - 10,00€
Infusiones 1L - 15,00€
Set de azúcar - 0,20€/unidad

Agua, refrescos y otras bebidas



Agua sin gas - 1,30€
Agua con gas - 2,00€
Refrescos - 1,80€
Cerveza con o sin alcohol - 2,00€
Hielo en cubos o pilé (2kg) - 3,50€

Panecillo



1,50€ unidad





CONDICIONES DE VENTA 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](https://www.instagram.com/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).
- 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 48 horas de antelación supondrá el cobro total del evento.
- No se aceptarán cambios en los asistentes una vez pasada la factura y con menos de 72h de antelación
- Les recordamos qué si el evento se retrasa de la hora acordada, el tiempo extra del equipo deberá ser abonado por el cliente.
- Una vez aprobado el presupuesto y realizada la factura del servicio no se aceptarán cambios

Envíos:

- Dentro de la M-30 - 6,50€
- Envío XL (uso de furgoneta para pedidos grandes) - 15€
- Según Km - a consultar

