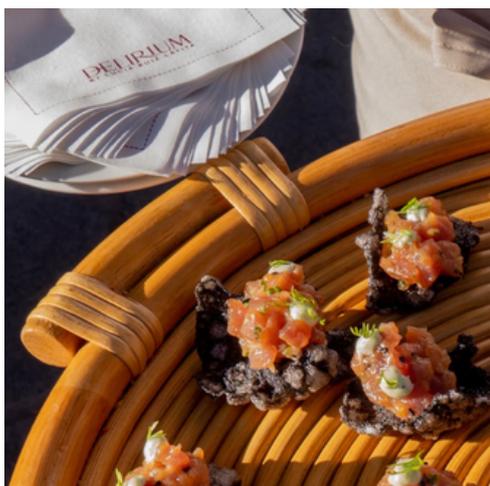


# DELIRIUM

CATERING Y REPOSTERIA

BY LUCIA RUIZ LAFITA



Delirium by Lucía Ruiz Lafita se erige como un referente en el ámbito del catering de alta cocina y repostería parisina. Nuestra firma se distingue por ofrecer una experiencia culinaria exquisita, respaldada por un trato personalizado, la selección meticulosa de los mejores productos de temporada y una cocina de raíces francesas, actualizada con un enfoque internacional.



Nuestra filosofía se fundamenta en la combinación entre la tradición y la vanguardia gastronómica, lo que nos permite descubrir nuevos sabores y sorprender incluso a los paladares más exigentes.

En Delirium, nos comprometemos a proporcionarle una experiencia gastronómica única y memorable en cada evento que atendemos.

Estamos encantados de presentarle nuestras distintas opciones para satisfacer sus necesidades específicas.



# Menú básico

*Lomo y paletilla ibérica con pan de cristal y tumaca*

*Bombón de foie con frutos secos caramelizados*

*Tabla de quesos internacionales, uvas, frutos secos y membrillo*

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

*Taco de salmón en tosta de remolacha y crema agria*

*Steak Tartar, flor de alcaparra, galleta Salada*

*Cuenquito de chile con burrata, tomate seco y rúcula sobre*

*Surtido de mini croquetas*

*Mini hamburguesita de costilla bbq coreana, cebollita encurtida y rúcula*

*Mini rollitos de langostinos con mayonesa de chile picante*

*Tosta de patata con rabo de toro desmigado y cebolla encurtida*

*Merluza de pincho rebozada con salsa de lima*

*Rollitos de pato pekín con salsa hoisin*

## Postres

*Pavlova millefeuille con frutos rojos*

*Mini tarta de queso fluido*

*Brownie chocolate & praliné*

**43,50 € por persona**

# Menú estándar

## *Vasito de temporada*

*Jamón ibérico de bellota con pan de cristal y tumaca*

*Tabla de quesos internacionales, uvas, frutos secos y confituras*

*Tosta de foie y gelatina de vino italiano*

*Crujiente de sepia, tartar de atún y sésamo*

*Brioche de mantequilla, anchoa de santoña y mantequilla ahumada*

*Tartar de tomate, parmesano y albahaca*

*Taco de alga nori con gambón y caviar de algas*

## *Ninogyaki de rabo de toro*

*Surtido de mini croquetas*

*Mini hamburguesa de brisket, brie, piquillo caramelizado*

*Merluza de pincho rebozada con salsa de lima*

*Mini rollitos de langostinos con mayonesa de chile picante*

*Gyozas de pollo con salsa ponzu*

*Samosas de pato con salsa hoisin*

## **Postres**

*Mini coulant de chocolate con caramelo salado*

*Mini tartaletas de limón y frambuesa*

*Pavlova millefeuille con frutos rojos*

**49,50 € por persona**

# Menú Premium

## *Vasito de temporada*

*Bombón de foie con frutos secos caramelizados*

*Tabla de embutidos con pan de cristal y tumaca*

*Tabla de quesos franceses, uvas, frutos secos y confituras*

*Tartar de tomates con crujiente de parmesano*

*Roca de patata violeta, esfera de yema y papada iberica*

*Taco de alga nori con gambón y caviar de algas*

*Tartaleta de espárragos, edamame y wasabi*

*Semi esfera de mejillón*

## *Surtido de mini croquetas*

*Preñado de cochinita pibil, aguacate y cebolla encurtidas*

*Viera bearnesa con caviar*

*Tosta de patata con rabo de toro desmigado y cebolla encurtida*

*Rollito de langostinos con salsa de curry picante y albahaca*

*Brioche de solomillo strogonoff*

*Gyozas de pato*

## Postres

Tarta de manzana versión delirium

Mini tarta de limón y merengue

Mini milhojas con chantilly y frambuesa

**55,00 € por persona**



# Extra plato fuerte de acompañamiento

*Falso risotto de setas, puerro y aroma de trufa negra*  
*Falso risotto de espárragos verdes, edamame y crujiente de*  
*ibérico*

*Roast beef de ternera con su salsa y gratin de patatas*  
*Strogonoff de ternera con setas, acompañado de arroz*  
*salvaje, pasas y piñones*

*Mini canelones de carrilleras con demi glace*

*Langostinos a la americana con arroz blanco*  
*Merluza en salsa verde con almejas*

**10-15,00€ por persona/plato**

# Menú básico empresa

*Vasito de temporada*

*Tabla de embutidos italianos con grissinis y cherrys*

*Bombón de foie con frutos secos caramelizados*

*Tabla de quesos internacionales, uvas, frutos secos y membrillo*

*Gildas tradicionales*

*Blini de salmón con algas wakame*

*Tosta de chile con burrata, pesto y rucula*

*Tosta de brioche con steak tartar y salsa spicy*

*Surtido de mini croquetas*

*Mini tortillitas de patatas con alioli*

*Mini wraps de pollo al curry*

*Mini burger de brisket, queso y rucula*

*Tartaleta de espárragos, edamame y huevas de wasabi*

*Merluza de pincho rebozada con salsa de lima*

*Rollitos de pato pekín con salsa hoisin*

## Postres

*Mini brownies bites de chocolate con leche*

*Mini milhojas de merengue tipo ruso con frambuesa*

*Mini tarta de queso coulant*

**36,00 € por persona**

mín. 50pax



# Bebidas

## Barra libre de bebidas 2h30\*

Refrescos

Agua con y sin gas

Cervezas con y sin alcohol

Vino blanco verdejo

Vino tinto tempranillo

\*2h30 de cocktail.

**14,00€ por persona**

## Barra libre de alcohol/hora

Ginebra Beefeater

Ron Brugal

Whisky Johny

Walker Red Label

Vodka Absolut.

**7,50€ por persona**

*\*El cliente también tiene la opción de aportar la barra de bebidas y alcohol y le ponemos a su disposición el servicio de camareros y el alquiler de cristalería.*

# Alquiler mobiliario y cristalería

Cubitera/champanera con pinzas - 6€/u

Tablero rectangular barra - 15€/u

Mantel de hilo tostado - 20€/u

Jarra de agua 1 Litro - 3,50€/u

Copas de champán - 0,80€/u

Copa de vino 0,70€/u

Vaso de refresco - 0,70€/u

Vaso en tubo alto - 0,70€/u

Limpieza (según pedido, coste extra apróx. 20€)

Seguro de alquiler de roturas - 20€

**Portes fijos (100€ - 120€, entrega viernes y recogida lunes)**



By Lucía Ruiz Zapata



# 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%
- No se aceptaran cambios en los asistentes una vez pasada la factura y con menos de 72h de antelación
- Les recordamos que si el evento se retrasa de la hora acordada, el tiempo extra del equipo deberá ser abonado por el cliente.
- El servicio tendrá una duración de 1h30 - 2h
- 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.