

# DELIRIUM

CATERING Y REPOSTERIA

BY LUCIA RUIZ LAFITA



Lucía Ruiz Lafita estudió empresariales en ICADE, antes de trasladarse primero a México y luego a Paris 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.



# Coffee break 1

## **Bocaditos salados**

Mini Sándwich de Pavo, Queso Crema y Cherry

## **Bocaditos dulces**

Mini Croissants

Mini berlinas

Bizcocho de Limón

## **Bebidas**

Zumo de naranja

Café e Infusiones

Leche

Agua Mineral

Aguas de sabores

**20,00 € por persona**



# Coffee break 2

## Bocaditos salados

Mini sándwich pavo, queso, rúcula y tomate

Mini chapata de aguacate y pollo

## Bocaditos dulces

Mini Croissants

Mini Napolitanas.

Mini magdalenas

## Bebidas

Zumo de naranja

Café e Infusiones

Leche

Agua Mineral

Aguas de sabores

**22,00 € por persona**



# Coffee break 3

## **Bocaditos salados**

Sadwichitos variados

Croissant de tomate, aguacate y pollo

Punta rústica de jamón ibérico de bellota

## **Bocaditos dulces**

Mini napolitana

Mini berlinas

Mini magdalenas

Mini bizcochitos de limón glaseado

## **Bebidas**

Zumo de naranja

Café e Infusiones

Leche

Agua Mineral

Aguas de sabores

Smoothies naturales

**26,00 € por persona**





By Lucía Ruiz Lapta



# 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% y 21% del alquiler de mobiliario y menaje.
- Se abonará el total previamente a la fecha del evento
- 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 abonada por el cliente.
- **Dentro del precio se incluye:** servicio de cocina, menaje y cristalería, servicio de montaje y desmontaje y servicio de limpieza para los servicios que se hayan contratado.
- **No se incluye en el precio:** camareros y el transporte de cristalería (120€)
- Este servicio es para un mínimo de 50 personas.

