



DELIRIUM

CATERING Y REPOSTERIA

By Lucía Ruiz Zapata

SOMOS TODO LO QUE IMAGINAS



Delirium es una empresa de catering de alta gama en Madrid que trabaja con los mejores proveedores y 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.

Queremos transmitir el savoir-faire culinario y el arte de la gastronomía francesa, con influencias de la cocina española, mexicana y asiática. La presencia de productos de temporada y proximidad, junto con el uso de técnicas modernas nos ayudan a lograr sabores cautivadores.

Seleccionamos al personal con el máximo cuidado y exigencia para dar un evento profesional y con buena presencia. Todos ellos comparten los mismos valores: la preocupación por la calidad, el respeto por el producto, el buen gusto, el sentido de la organización y la creatividad sin límites.

DELIRIUM



LUCIA RUIZ LAFITA

Soy Lucía Ruiz Lafita, una apasionada por la cocina, la organización de todo tipo de eventos y el trato con cada uno de mis clientes.

Mi interés por la cocina comienza en 2011, con tan sólo 16 años durante un verano en Nottuln (Alemania) que fui a aprender el idioma y acabé como cocinera amateur para una familia alemana. Fue una experiencia que dio un vuelco a mi vida y me permitió descubrir mi vocación por la cocina. Hasta ese momento la cocina se trataba solamente de un hobby muy presente en mi día a día.

Estudié Administración de Empresas en ICADE (Universidad Pontificia de Comillas) y trabajé en Paris para un banco francés. En la oficina echaba mucho de menos los fogones y me di cuenta de que debía dedicarme al 100% a mi pasión.

En 2017, decidí empezar mi carrera en la escuela de Le Cordon Bleu, estudiando en los centros de Madrid, México y Paris donde me gradué del Grand Diplôme.

He tenido la suerte de poder formarme unos años en los mejores restaurantes, hoteles y caterings de España: El Hotel Villa Magna, el Restaurante Pepe Solla (estrella michelín) y el catering Sixsens by Cari Goyanes.

En 2020, nace la idea de Delirium Catering. A día de hoy, el compromiso, la dedicación y el esfuerzo son la identidad de mi empresa.

DELIRIUM

NUESTROS SERVICIOS

COFFEE BREAK



COCKTAIL
&
VINO ESPAÑOL



CESTAS
GOURMET



A
DOMICILIO



MENÚ
SENTADO



DELIRIUM

COFFEE BREAK



BOCADITOS SALADOS:

Sándwiches variados
Croissant de tomate, aguacate y pollo
Punta rústica de jamón ibérico de bellota

BOCADITOS DULCES:

Mini napolitana
Mini berlinas
Mini magdalenas
Bizcocho de limón glaseado

BEBIDAS:

Zumo de naranja
Café e Infusiones
Leche
Agua Mineral
Aguas de sabores
Smoothies naturales

Precios desde 20€

Para más información y detalles pónganse en contacto con nosotros

DELIRIUM

COCKTAIL



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

POSTRES:

Tarta de manzana versión delirium
Mini tarta de limón y merengue
Mini milhojas con chantilly y frambuesa

PLATO FUERTE DE ACOMPAÑAMIENTO:

Falso risotto de setas, puerro y aroma de trufa negra
Mini canelones de carrilleras con demi glace
Langostinos a la americana con arroz blanco
Merluza en salsa verde con almejas

Precios desde 36€

Para más información y detalles pónganse en contacto con nosotros

MENÚ SENTADO



APERITIVOS:

Jamón ibérico de bellota con picos
Surtido de quesos internacionales con tostas variadas, membrillo, uvas y frutos secos
Bombón de foie con frutos caramelizados
Gildas de cecina de león, queso goerri y aceituna manzanilla
Croquetas caseras

ENTRANTES:

Crema sueva de calabacín y mascarpone y cebollino
Crema de boletus con crujiente de jamón ibérico
Carpaccio de gamba con viangreta, aceite de yuzo y perlas
Tartar de tomate, tomate seco, chalotas y vinagreta

PRINCIPALES:

Roastbeef de buey con salsa perigord
Solomillo Wellington con duxelle de setas, jamón ibérico y foie, salsa perigord
Lubina Meunière
Salmón al horno con salsa de jengibre, soja y miel

POSTRES:

Tarta árabe de obleas fritas con crema pastelera y almendras
Pavlova millefeuille con frutos rojos
Mini tartaletas de limón y frambuesa

Precios desde 65€

Para más información y detalles pónganse en contacto con nosotros

VINO ESPAÑOL



APERITIVOS:

Tabla de quesos, panes y confituras
Bombón de foie con frutos secos caramelizados
Selección de embutidos ibérico de bellota
Duo de gildas: tradicional y cecina
Blini de salmón con guacame y eneldo
Mini tortillita de patata con alioli
Mini burger de rabo de toro, queso y rúcula
Mini brownie bites

BEBIDAS:

Cerveza Mahou
Vino tinto
Vino blanco
Refrescos
Agua mineral (con y sin gas)
Zumo de tomate preparado

Precios desde 29€

Para más información y detalles pónganse en contacto con nosotros

DELIRIUM

CESTAS GOURMET



CESTA GOURMET PREMIUM:
Paletilla ibérica (100gr)
Lomo ibérico (100gr)
Picos de Antequera
Aceite de oliva suerte alta
Pack de 6 gildas tradicionales
Bizcocho artesano de limón con glaseado
Queso camembert trufado
Tableta de chocolate o chocolate blanca
Botella de vino tinto o blanco
Champagne
Pack de mini palmeritas
Mejillones en escabeche
Caja premium

Cestas sin precio mínimo

Para más información y detalles pónganse en contacto con nosotros

DELIRIUM

EXTRAS



Servicio de camareros profesionales, 100€/ 4 horas.
Barra de bebidas, refrescos, vino y cerveza 14€/2,5h pax
Alquiler de todo tipo de menaje, mobiliario y cristalería (consultar precio)
Alquiler de la vajilla completa desde 20€/pax
Portes de alquiler desde 100€
Traslado fuera de Madrid a parte

COCKTAIL

DIOR



DELIRIUM

COCKTAIL

THE APARTMENT LAS ROZAS VILLAGE



COCKTAIL

LECHE DE MADRIZ



FRESHLY



DELIRIUM

COMIDA SENTADA

JO MALONE



DELIRIUM

COMIDA SENTADA

FREDERIC MALLE

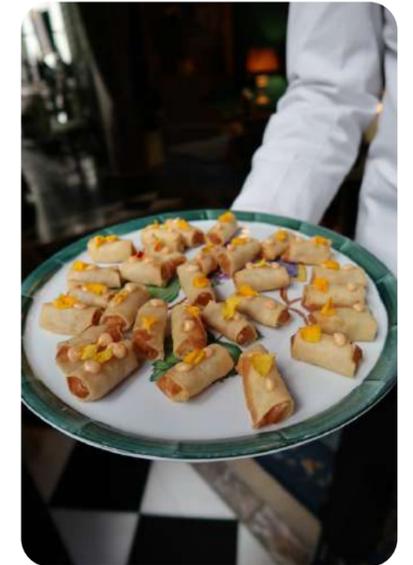


ARCO



COMIDA SENTADA

LORENZO CASTILLO



DELIRIUM

COMIDA SENTADA

MONTAJE PARA FUERA DE SERIA – EXPANSIÓN



DELIRIUM

BUFFET

MAM BABY



SCALPERS



DELIVERY CON MONTAJE

BURBERRY



DELIRIUM

DELIVERY CON MONTAJE

COMIDAS EN NUESTRO LOCAL

MARNI



DELIRIUM

TALLERES

NATUZZI ITALIA



ALHAMBRA PALACE



PRENSA

iHOLA! fashion



iHOLA! living



iHOLA! NOVIAS



EL MUNDO



iHOLA!



LA RAZÓN



DELIRIUM

loff.it



LUNA Y SOL

El secreto gastronómico mejor guardado de Madrid.

NOVIEMBRE DE 2023

Así es **Delirium**, el catering de la élite social y financiera de Madrid.

Este catering de alta cocina y repostería parisina 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. Esta joven emprendedora ya cuenta con una sólida cartera de clientes y un obrador en el centro de Madrid con capacidad para cubrir eventos para más de 150 personas.

Eventos sentados, tipo cóctel o *delivery*, la opción que se está imponiendo en la mayoría de sus pedidos.



El Confidencial



Esta joven chef ha conquistado a la "Jet Set" madrileña con su catering

Sandra Carbajo

Lucía Ruiz Lafita dejó su trabajo en un banco francés para dedicarse a los fogones. Esa pausa en su carrera le llevó a crear **Delirium**. Han duplicado equipo, triplicado facturación y a finales de año abrirán un nuevo local en Madrid.

fuera de serie

Lucía Ruiz Lafita lidera **Delirium**, el catering más premium de la capital.

Por Cristina Acebal. Fotografías de Javier Salas.



El catering de Lucía Ruiz Lafita es pura "canela en rama". La "Pelapatatas", el cariñoso apelativo con el que la llamaba su padre denota una temprana vocación moldeada con los años en prestigiosas escuelas.

Como a muchos otros emprendedores, el confinamiento le trajo la oportunidad de convertir su amor por la cocina en un nuevo proyecto. "Trabajaba sin parar, desde las siete de la mañana hasta las tres de la madrugada. Yo hacía todo: cocinaba, repartía, hacía las facturas, etc. Estaba desbordada, pero siempre supe que mi compromiso iba más allá; el nombre de **Delirium** simboliza mi búsqueda constante de llevar a mis clientes a un estado de deleite a través de la comida". Un delirio.

Está claro que, con su extremada juventud y su ilimitado entusiasmo, esta mujer empoderada aún no ha puesto todos los platos sobre la mesa.

uppers



ABC



Laura Pintor

«Hago una cocina que respeta las recetas tradicionales, con base muy francesa pero tratando de darle la vuelta para conformar una propuesta más moderna y creativa. Buscamos calidad tanto en la comida como en el servicio, las cosas son super importantes. Sumado a ello, tenemos una estética minimalista y cuidamos muy bien los detalles, desde ver siempre el espacio antes para adaptarnos hasta llevar vajilla acorde a su estilo y el del cliente, ver qué flores poner, crear ambiente».

DELIRIUM

PRENSA

VANITY FAIR



VANITATIS



LA RAZÓN



Caterings hay muchísimos, pero ellos quieren saber quién está detrás». Diferenciarse es vital, por eso, el servicio impecable y la inmediata capacidad de reacción ante cualquier imprevisto son ingredientes que elevan Delirium a la excelencia.

MADRID VIVA

JÓVENES TALENTOS de la GASTRONOMIA 2024



Delirium surgió en octubre de 2020. Los comienzos fueron modestos, instalando el obrador en casa sus padres y enfrentándose a una gran demanda sola. Tres años después, acaba de mudarse por tercera vez, con el objetivo de profesionalizar el negocio y seguir creciendo.

basque culinary center

El Confidencial



Esta semana, su nombre ha sido incluido en la lista de los 100 Jóvenes Talentos de la Gastronomía, un reconocimiento promovido por el prestigioso Basque Culinary Center. Este listado explora cuál será el futuro de un sector que ofrece posibilidades ilimitadas.



COOL LIFESTYLE



DELIRIUM

MARCAS CON LAS QUE TRABAJAMOS

DIOR

L'ORÉAL
PARIS

CONDÉ NAST

LOEWE

Ω
OMEGA

ATKEARNEY

FRESHLY
COSMETICS

NETFLIX

 LaLiga

McKinsey
& Company

SACYR

 MERLIN
PROPERTIES



BARCLAYS



SCALPERS

RALPH  LAUREN

amazon

BlackRock

BCG

THE BOSTON CONSULTING GROUP

fever



BNP PARIBAS

MORGAN PHILIPS
GROUP

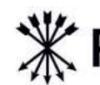
swatch+

AltamarCAM
PARTNERS

CLARINS

 TISSOT

 COSENTINO

 Rothschild & Co

 Spotify

 havas
media

SEUR

 LAS ROZAS
VILLAGE

JO MALONE
LONDON

 VR
VALUE RETAIL

CMS
law·tax·future

NATUZZI

M A R N I

Nordea

GUCCI

ISABEL
MARANT

EDITIONS DE PARFUMS
FREDERIC MALLE



MANDARIN ORIENTAL
RESIDENCES
FIFTH AVENUE

BURBERRY

DELIRIUM

NUESTRO ESPACIO



El nuevo espacio Delirium se encuentra en la Calle de Treviño 11, en el centro de Madrid, y se presenta como un espacio exclusivo para celebrar vuestros eventos. Con la misma calidad y servicio excepcional de nuestro catering, pero ahora también podemos ofrecer la comodidad de hacerlo en nuestras instalaciones.

Nuestro local es ideal para una variedad de celebraciones, desde eventos familiares hasta reuniones empresariales.

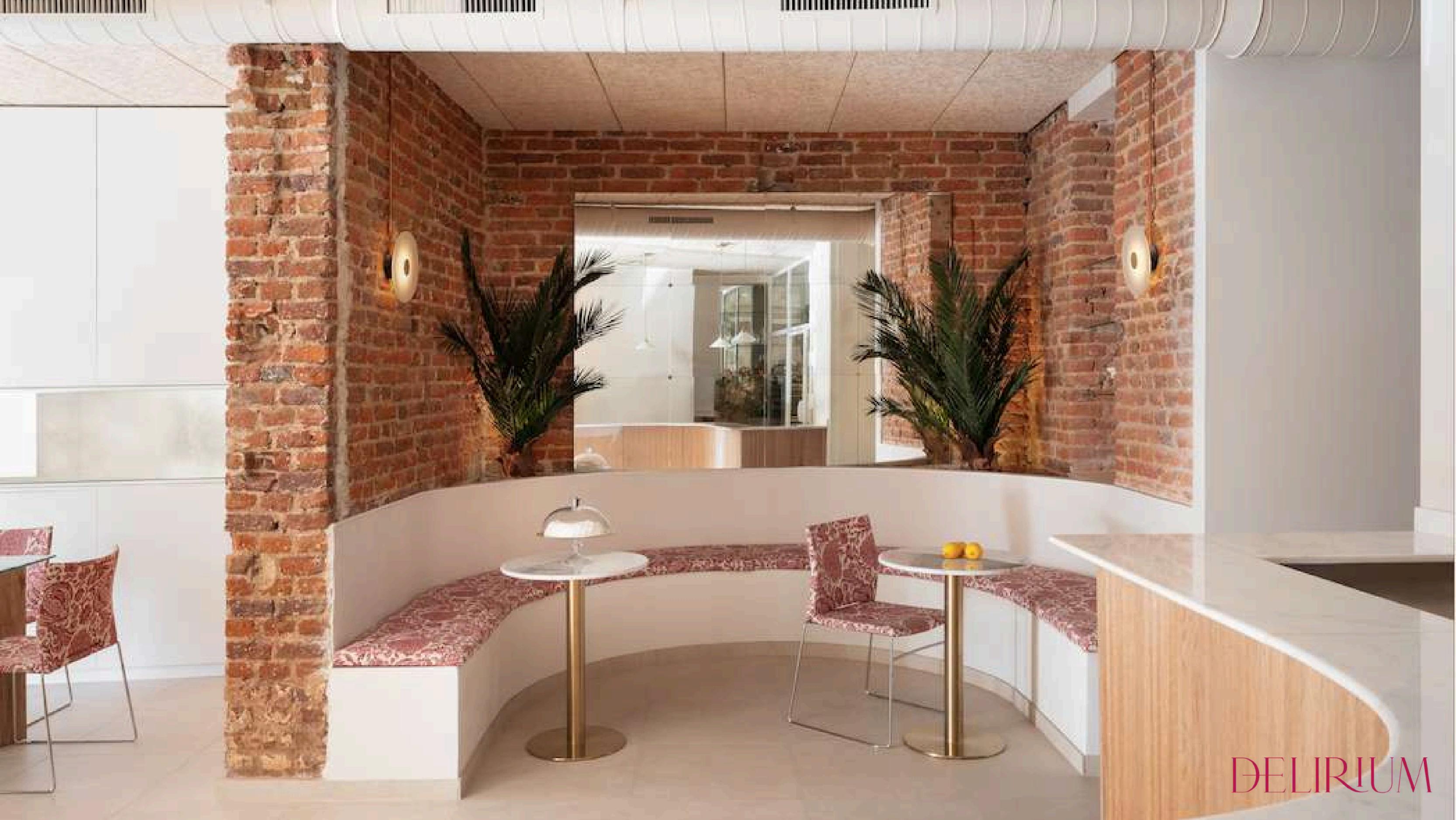
DELIRIUM



DELIRIUM



DELIRIUM



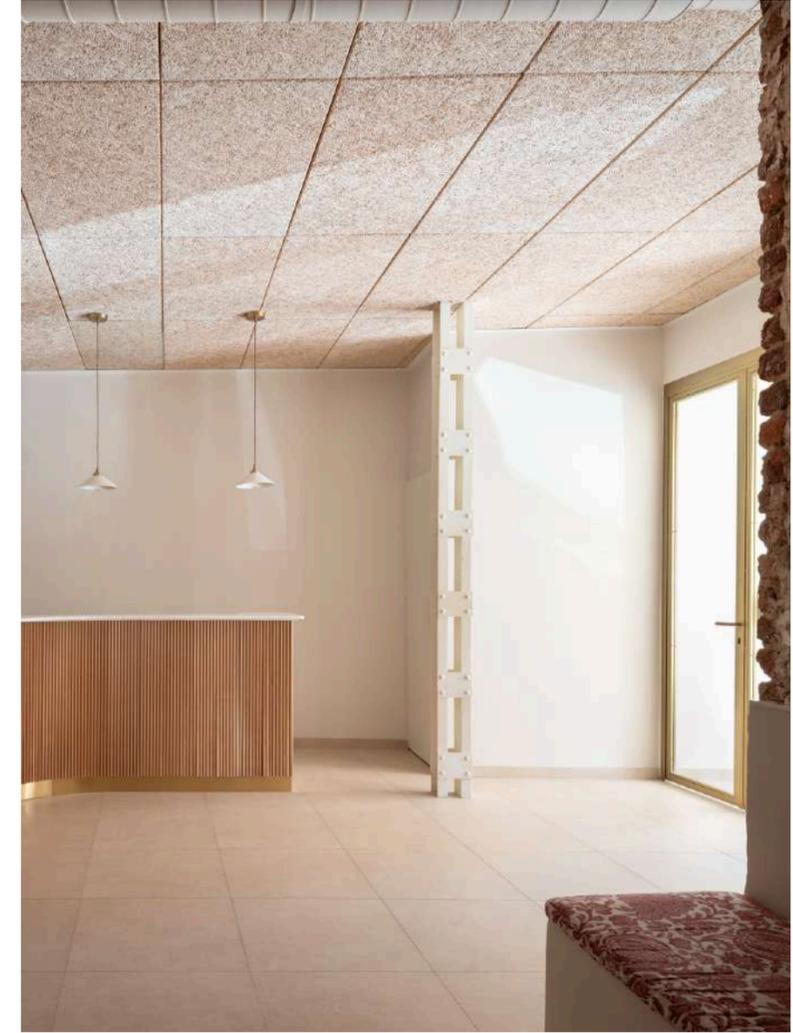
DELIRIUM



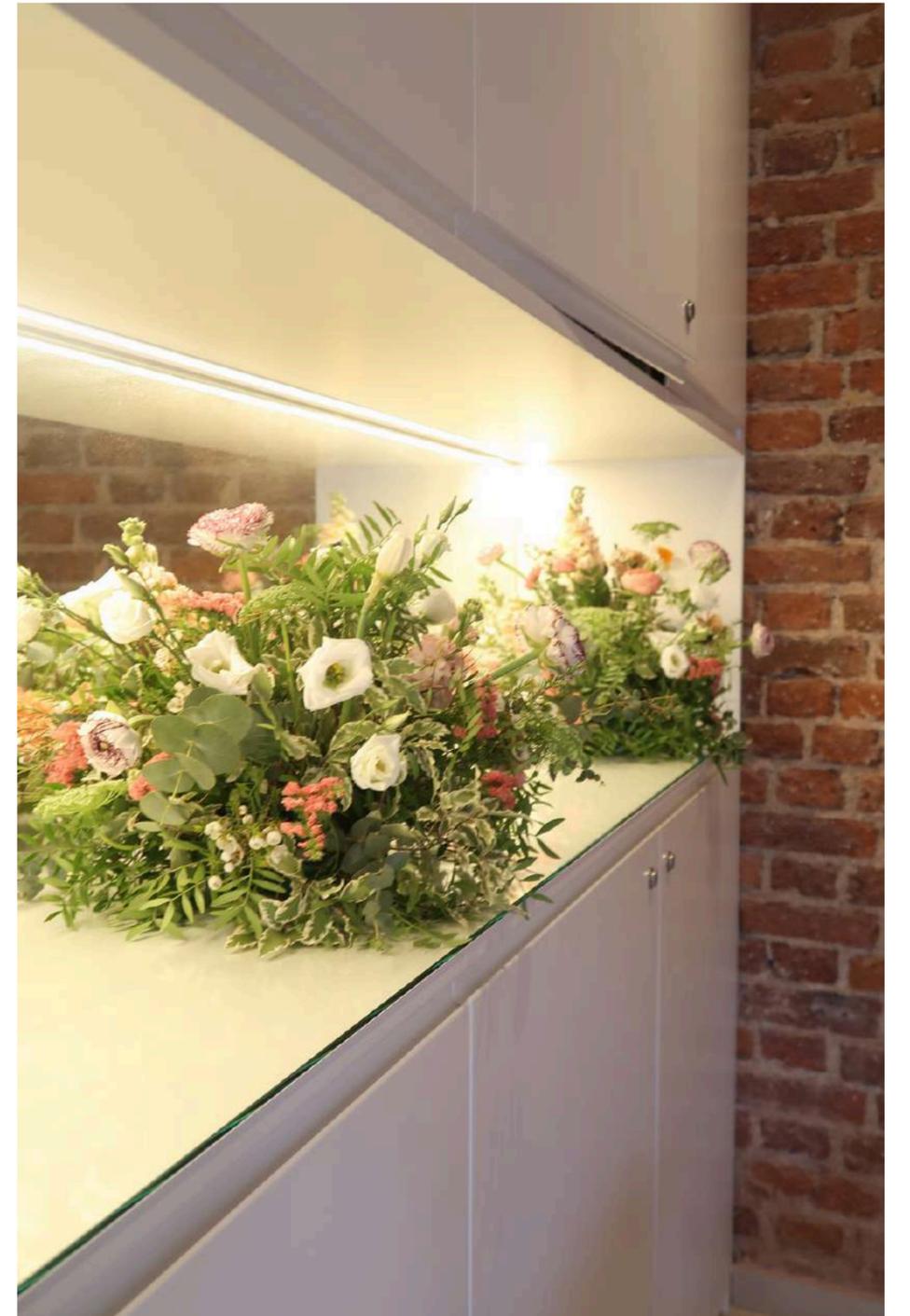
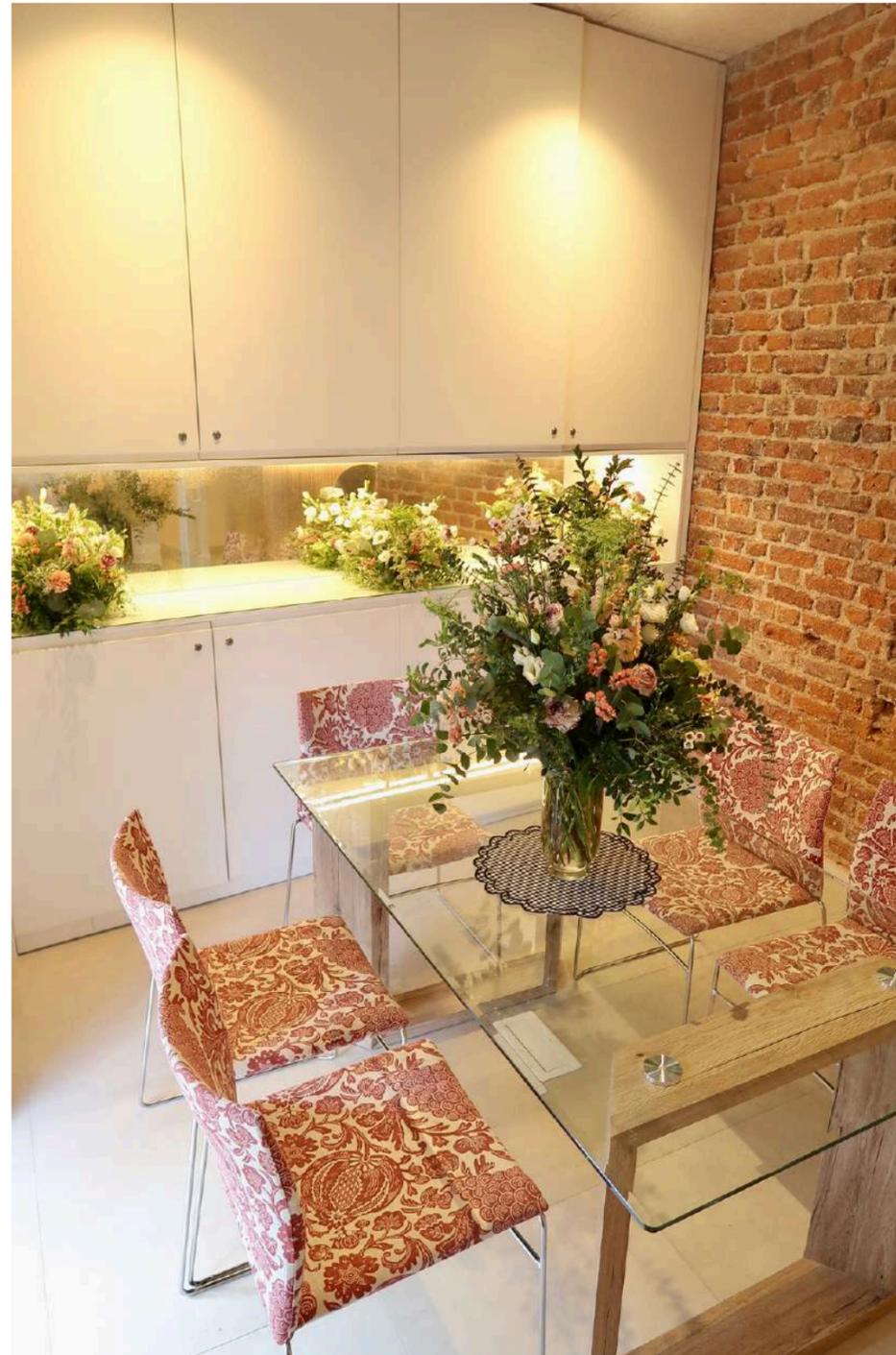
DELIRIUM



DELIRIUM



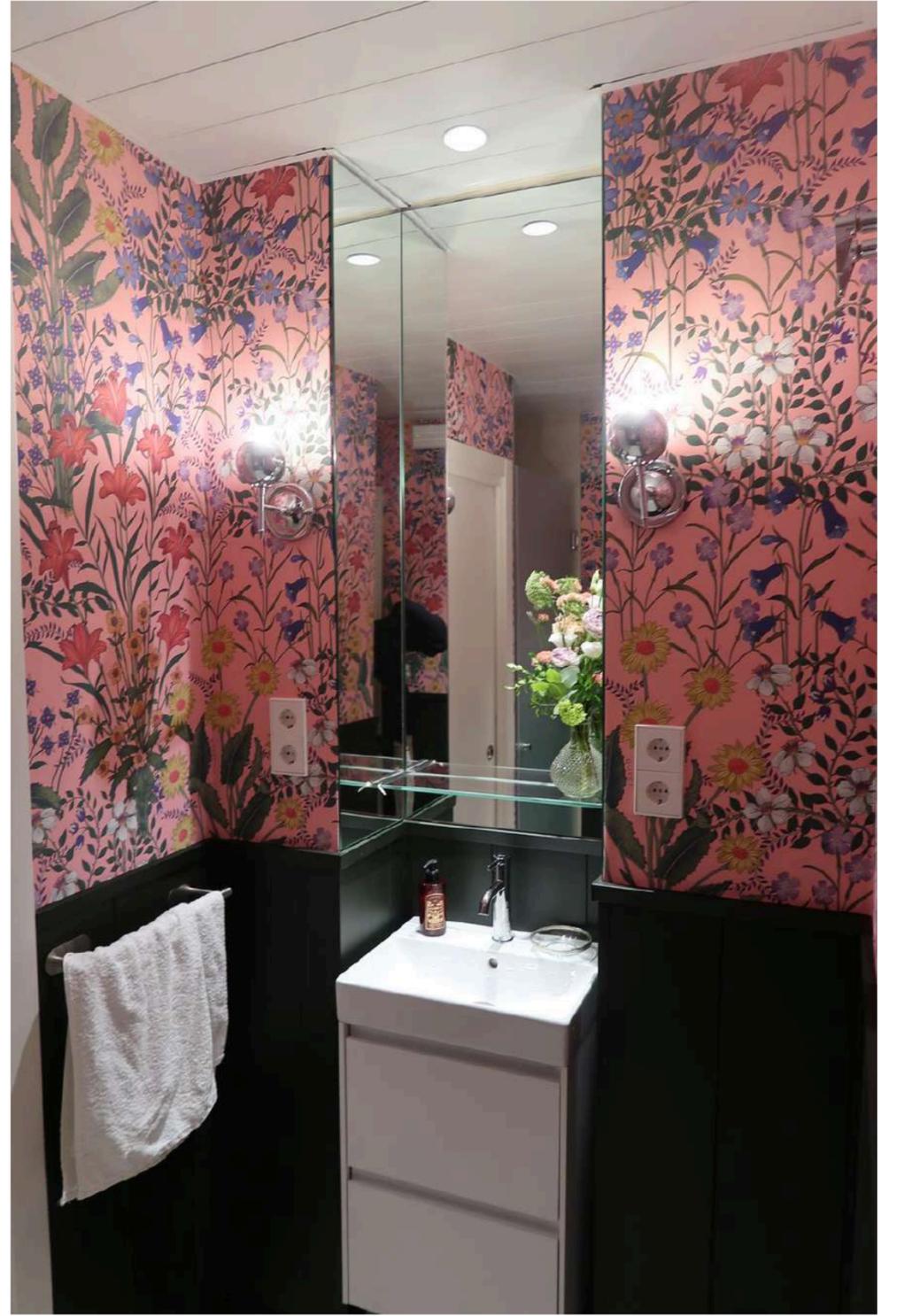
DELIRIUM



DELIRIUM



DELIRIUM



DELIRIUM



DELIRIUM

PLANO DEL LOCAL



Está disponible para desayunos, almuerzos, cenas. Nuestro local puede acoger hasta 20 personas en formato sentado o hasta 50 en estilo cóctel.

Disponemos de dos baños, incluido uno adaptado para personas con movilidad reducida. Ofrecemos tanto nuestro propio menaje como la opción de seleccionar de nuestro catálogo de menaje de alquiler. Además, puedes optar por un servicio tipo buffet con un camarero para bebidas o con camareros para servir las mesas.

La distribución de nuestro espacio es completamente flexible, lo que permite configurar el mobiliario de acuerdo a las especificaciones de cada evento, asegurando así una adaptación perfecta a tus gustos y necesidades. Además, contamos con un bar completamente equipado.



CONTACTANOS

PARA ORGANIZAR TU EVENTO PONTE EN CONTACTO
CON NOSOTROS O VEN A VISITARNOS A NUESTRO
OBRADOR:

WWW.DELIRIUMBYLUCIA.COM

 INFO@DELIRIUMBYLUCIA.COM

 [@DELIRIUMBYLUCIA](https://www.instagram.com/DELIRIUMBYLUCIA)

 + 34 623 177 047

CALLE TREVIÑO 11, 28003, MADRID

DELIRIUM