

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 sentado

Aperitivos

Escoger 5

Vasito de crema de temporada

Jamón ibérico de bellota en pan de cristal

Lomo ibérico de bellota con picos de Antequera

Selección de quesos internacionales

Bombón de foie con frutos secos caramelizados

Brie trufado sobre pan carasau

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

Blini de solomillo de salmón con salsa de eneldo

Crujiente de tartar de atún, aguacate y algas wakame

Rollito de carpaccio, rúcula, tomate seco y parmesano

Surtido de mini croquetas

Cucharita de patata, pulpo a la brasa y pimentón

Rollito de langostinos con salsa japonesa picante

Rollitos de pato pekin con salsa hoisin

Semi esfera de cremoso de mejillón

Tosta de rabo de toro, patata crujiente y cebolla roja

Entrantes

Escoger 1

Ensalada templada de peras, bacon, brie, pinones y mix de lechugas

Ensalada de burrata fresca, tomates variados, albahaca y crujiente de ibérico

Ensalada de espárragos blancos y verdes con langostinos, huevas de salmón,
crujiente de eneldo y vinagreta de lima

Lasaña ligera de perdiz en escabeche y brotes tiernos

Puerros confitados, tartufata de miel y crujiente de ibérico

Alcachofas confitadas con jamón ibérico y parmesano y salsa holandesa

Carpaccio de gambón, lascas de parmesano, lima y huevas de salmón

Crema de espárragos trigueros a la trufa, cacahuets al curry

Crema de setas y trufa, lascas de foie y lascas de boletus

Crema de calabaza asada, leche de coco y curry con queso de cabra
caramelizado

Tartar de langostinos con salmorejo

Burrata con gazpacho de tomate y fresa

Menestra de verduras con caldo de cocido

Segundos

Escoger 1

Solomillo de buey, salsa de strogonoff

Carrillera ibérica cocinada en su jugo, salsa de oporto

Roastbeef de ternera, salsa de cebolla y mostaza

Secreto ibérico a baja temperatura, trinchado y acabado en grill

Suprema de pularda rellena de foie, pasas, salsa de setas

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

Suprema de pularda rellena de foie, pasas, salsa de setas

Muslo de pintada rellena de foie y pasas, salsa de setas

Dorada a la plancha, salsa de azafrán

Lubina en salsa meunière

Langostinos salteados, salsa de marisco y brandy

Salmón sellado ligeramente con salsa de jengibre, soja y miel

Merluza de pincho rebozada con salsa de lima (con freidora)

Merluza cocinada a baja temperatura y salsa de puerros

Escoger 2

Guarniciones:

Arroz salvaje con pasas y piñones

Escalibada de verduras

Pimientos del piquillo asados y caramelizados

Tatin de verduras

Gratin de patatas

Parmentier de patata

Patatitas baby al horno salteadas

Salteado de spaghettis de zanahoria y calabacín

Alcachofas confitadas



Postres

Elegir 1 o 2 postres:

Tarta árabe de obleas fritas con crema pastelera y almendras

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Tarta de queso estilo vasco con frutos rojos

Tartaleta sablé de limon con merengue

Milhojas de merengue tipo ruso con coulis de frutos rojos

Torrijas caramelizadas con crema inglesa

Tartaleta de chocolate, praliné y glaseado espejo

Precio 80€ para eventos inferiores a 5pax

Precio 70€ para eventos inferiores a 10pax

Precio 65€ para eventos desde 10pax

Extras

Servicio de camareros profesionales, 100€/ 4 horas.

Barra de bebidas, refrescos, vino y cerveza 14€/2,5h pax

Traslado fuera de Madrid a parte

Alquiler de la vajilla completa 20€/pax

Portes de alquiler 100€

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



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 del 50% del total
- No se aceptarán cambios a cerca del evento 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.
- Reposición de desperfectos 200€

