

# 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.



# Vino Español

## Aperitivos

Selección de embutidos ibéricos de bellota

Tabla de quesos, panes y frutos secos

Mini blini con salmón salsa de eneldo y wakame

## Bebidas

Cerveza Mahou (Con y sin alcohol)

Vino tinto

Vino blanco

Refrescos

Agua mineral ( con y sin gas )

Zumo de tomate preparado

**29,00 € por persona**

# 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 (Con y sin alcohol)  
Vino tinto  
Vino blanco  
Refrescos  
Agua mineral ( con y sin gas )  
Zumo de tomate preparado

**37,50 € por persona**



# By Lucía Ruiz Zapata



# Condiciones de contratación e información importante

Los pedidos pueden realizarse a través nuestro correo electrónico: [info@deliriumbylucia.com](mailto:info@deliriumbylucia.com), relleno 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, sin embargo 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 200€ 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
- 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 para se incluye:** servicio de cocina, camareros, menaje y cristalería, servicio de montaje y desmontaje y servicio de limpieza para los servicios que se hayan contratado.
- **No se incluye** el mobiliario en el precio y el porte del material (120€)
- **En el caso de ser menos de 50 personas no incluye ni camarero ni alquiler**
- *La duración del evento es de máximo 1 hora 30 min*, si supera esta duración se cobrará un recargo