

TALLER DE BOMBAS

Mecanismos de experiencias

Menú 1: 95€ + IVA por persona
1 Primero + 1 Segundo + 1 Postre



Primer plato (a elegir 1)

Ensalada verde de cecina de buey con queso parmesano

Ensalada de gamba roja en ceviche

Ensalada de cigala con vinagreta de mostaza y frutos secos

Manzana con kefir, foie y frutas atomizadas

Consomé de rabo de buey con yema de codorniz

Crema de boletus con crujiente de jamón

Crema de carabineros y txangurro

Crema de puerros con láminas de bacalao y costrones de pan frito

Crema tibia de espárragos con almejas al aceite de perejil

Boletus edulis con huevo a baja temperatura

Lasaña tibia de setas, hongos y jamón de bellota

Ravioli de txangurro con jugo de carabineros

Ravioli de jamón y langostinos con consomé de hongos

Carabineros asados con patata confitada y jugo licuado de sus cabezas

Sorta de carabineros, fideos de arroz y maíz

Langostinos asados con mojo de almendras y su consomé

Bogavante del Cantábrico en ensalada con vinagreta tibia de tomate confitado

Bogavante del Cantábrico asado sobre patata verde con wakame

TALLER DE BOMBAS

Mecanismos de experiencias

Menú 1: 95€ + IVA por persona
1 Primero + 1 Segundo + 1 Postre



Segundo plato (a elegir 1)

Taco de bacalao confitado con piquillos

Merluza de pincho con salsa fina de almejas

Merluza asada con aceite de chipirón

Lomitos de rape negro con tirabeques y emulsión de bilbaina

Lomitos de rape con níscalos y gambita roja

Lubina salvaje con tallarines de calamar y espárragos trigueros

Lubina salvaje con setas y jugo de boletus

Carrillera de ternera sobre patata trufada

Presa Ibérica asada con talo y ajos tiernos aliñados

Carré de cordero asado con crema suave de ajos

Paletilla de cordero deshuesada con patata confitada

Taco de cochinillo confitado con patata de pimentón

Lingotes de vaca vieja y piquillos confitados

Rabo de toro desmigado con puré de apionabo y dados de calabaza confitada

Solomillo de buey con verduritas

Solomillo de buey con cereales, crema de patata y crujiente de piquillos

Solomillo de wagyu a baja temperatura

Timbal de pularda con foie, verduritas y patata trufada

TALLER DE BOMBAS

Mecanismos de experiencias

Menú 1: 95€ + IVA por persona
1 Primero + 1 Segundo + 1 Postre



Postres (a elegir 1)

Torrija caramelizada en sopa de arroz con leche
Brownie con crema de yogurt, fresas y helado de vainilla
Macedonia de frutas con crema de yogurt en hojaldre
Milhojas de crema con fresas confitadas
Tarta de queso con frutos rojos
Tarta de limón, merengue y galleta
Oblea caliente de manzana con helado de vainilla
Coulant de chocolate con helado de vainilla
Tarta Árabe

Bodega

Vinos Blancos (a elegir 1)

Ultreia (Godello)
José Pariente (Rueda)
Pazo San Mauro (Rías Baixas)

Vinos Tintos (a elegir 1)

Imperial Reserva (Rioja)
Pétalos del Bierzo (Bierzo)
Marqués de Murrieta Reserva **LHARDY** (Rioja)
Montecastro Reserva (Ribera del Duero)
Emilio Moro Crianza (Ribera del Duero)
Arzuaga Crianza (Ribera del Duero)

Varios

Estarán incluidos los refrescos, cervezas, cafés e infusiones.

TALLER DE BOMBAS

Mecanismos de experiencias

**Menú 1: 95€ + IVA por persona
1 Primero + 1 Segundo + 1 Postre**



Mejoras de los menús

Si se desea, se podrán contratar mejoras a los menús seleccionados que llevarán un coste añadido al precio del menú.

Estaciones (se podrán contratar para completar el cóctel o la recena)

Cortador de jamón: 9€ más iva por persona. Mínimo 800€ más iva

Estación de ostras y champagne: 12€ más iva por persona

Estación de mariscos Pescaderías Coruñesas: 35€ más iva por persona

Estación de salmón ahumado Pescaderías Coruñesas con cortador: 9€ más iva por persona

Barra de sushi: 15€ más iva por persona

Estación de ceviches peruanos: 10€ más iva por persona

Estación de pulpeiros: 9€ más iva por persona

Estación de comida mejicana: 9€ más iva por persona

Estación de tortillas hechas al momento: 6€ más iva por persona

Estación de cucuruchos de patatas fritas al momento: 5€ más iva por persona

Estación de quesos y embutidos italianos: 8€ más iva por persona

Estación de parrilla de brochetas en directo: 8€ más iva por persona

Estación de helados: 4€ más iva por persona

Estación de zumos naturales en directo (naranja, manzana, piña, plátano, fresa, zanahoria, apio...): 7€ más iva por persona

Estación de cervezas: 4€ más iva por persona

Estación de limonada: 2,50€ más iva por persona

Estación de Mojitos: 5€ más iva por persona

Barra de ginebra premium: 7€ más iva por persona

TALLER DE BOMBAS

Mecanismos de experiencias

**Menú 1: 95€ + IVA por persona
1 Primero + 1 Segundo + 1 Postre**



Mejora de cóctel: 4€ más iva por persona por cada pincho elegido.
Ver la lista de pinchos a continuación.

Barra libre: 18€ más iva por persona por cada hora

Recena: 30€ más iva por persona

Servicio de Disc Jockey: 900€ más iva

Pinchos Fríos

Gaspacho de cerezas y aceite de oliva

Sopa de Idiazábal con dulce de manzana

Gilda clásica

Esférico de queso

Yogurt de foie con kikos

Bombón de foie

Dados de Salmón Ahumado Pescaderías Coruñesas con mostaza y miel

Pincho de patata y pulpo

Pizarra de quesos

Tartar de ostras con espuma de limón

Ceviche de pescado de roca

Tartar de atún rojo de almadraba

Tomatito cherry con ventresca de atún

Crema catalana de foie

Steak tartar

Bocadillo crujiente de jamón

Langostino de Huelva en salmorejo

Sándwich de tartar de atún

Sopes de langostino con aguacate

TALLER DE BOMBAS

Mecanismos de experiencias

Menú 1: 95€ + IVA por persona
1 Primero + 1 Segundo + 1 Postre



Tartar de carabinero con espuma de leche de tigre
Crujiente con atún rojo y trufa
Ensaladilla de bogavante
Causa limeña de buey
Salpicón de bogavante
Tartar picante de salmón
Taco de atún rojo crujiente

Pinchos Calientes

Croqueta de Idiazábal
Croqueta de carabinero
Croqueta de jamón
Caramelo de lomo y brie
Langostino con panko
Huevo de codorniz con patata trufada
Txangurro gratinado en concha de zamburiña
Mini dim sum con salsa mostaza y miel
Carabinero en gabardina
Cucurucho de calamaritos de potera
Dados de merluza de anzuelo frita con mayonesa de piquillo
Cococha de merluza en salsa verde
Muslitos de codorniz con salsa teriyaki
Quesadilla de setas y queso brie
Quesadilla de cochinita pilbil
Cucharita de mini chipirones a lo Pelayo
Almeja en su concha "como los tigres"

TALLER DE BOMBAS

Mecanismos de experiencias

Menú 1: 95€ + IVA por persona
1 Primero + 1 Segundo + 1 Postre



Chanquetes a la andaluza con huevo frito

Gyoza de Carrillera Thai

Mini tigres de mejillón de roca

Cazuelitas de gamba al ajillo

Dumpling de rabo de toro

Sopes de vaca vieja

Tataki de bonito en marmitako

Samosas de carrillera con crema de yogurt y menta

Patata brava

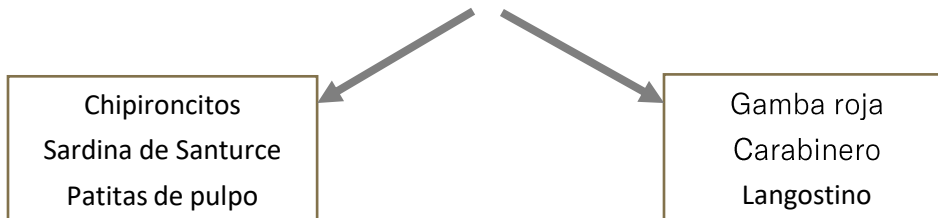
Pizza crujiente

Tortillita de camarones

Nido de patatas paja con huevo y jamón ibérico

Risotto de setas y queso parmesano

Parrilla de brochetas en directo (se contabilizará como dos pinchos, a elegir 1 de cada grupo):



TALLER DE BOMBAS

Mecanismos de experiencias

**Menú 1: 95€ + IVA por persona
1 Primero + 1 Segundo + 1 Postre**



Condiciones de contratación

Los precios son para la provincia de Madrid. Otras provincias se presupuestarán aparte.

Reserva

Para formalizar la reserva se debe abonar una cantidad equivalente al 30 % de la factura total más IVA. Dicha cantidad no será reembolsada en caso de anulación por parte del cliente. La reserva no será efectiva hasta que se abone dicha cantidad, no pudiendo garantizarse la disponibilidad hasta ese momento.

El número mínimo de invitados será de 60 personas. Si se necesitasen más instalaciones de cocina o de electricidad se facturarán aparte. En caso de ser menos invitados deberán pedir un nuevo presupuesto.

Confirmación de número de invitados y pago total

Se confirmará el número total de invitados 7 días antes de la celebración por fax o correo electrónico. En ese momento se abonará el total de la factura.

En caso de no estar abonada la totalidad de la factura el evento no se podrá celebrar.

En caso de disminución del número de comensales posterior a la cifra facilitada con 7 días de antelación, no se abonará la diferencia.

En el supuesto de ampliación de comensales no se garantiza la disponibilidad ni que se pueda ofrecer el mismo menú.

Showroom

Se podrán visitar nuestras instalaciones en Calle Vivero, 3 de Madrid donde podrá ver las diferentes posibilidades de montaje y decoración.

Horario de martes a viernes de 10:00 a 17:00 horas. Sábados de 10:00 a 14:00 horas.

TALLER DE BOMBAS

Mecanismos de experiencias

Menú 1: 95€ + IVA por persona
1 Primero + 1 Segundo + 1 Postre



Horarios

Los eventos de mañana terminarán a las 18:30 horas.

Los eventos de noche terminarán a las 2:00 horas.

En caso de querer ampliar el horario se presupuestará aparte.

Varios

No nos hacemos responsables de los objetos perdidos.

Los precios son vigentes para el año 2023.

Si se desea se podrán contratar mejoras a los menús seleccionados, que llevarán un coste añadido al precio del menú. Estas mejoras únicamente pueden ser contratadas con Lhardy Catering, bajo el personal y la garantía de nuestros productos.

Dirección

Calle Vivero, 3
28040 Madrid

Contacto

Telf. 915 342 387
info@lhardycatering.com

Horario

Martes a Viernes
de 10:00 a 17:00 h

Sábados
de 10:00 a 14:00 h