

TALLER DE BOMBAS

Mecanismos de experiencias

Cóctel: 85€ + IVA por persona

6 Pinchos Fríos + 6 Pinchos Calientes + 2 Termines + 2 Postres



Pinchos Fríos (a elegir 6)

- 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
- Tomatito cherry con ventresca de atún
- 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
- 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
- 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

TALLER DE BOMBAS

Mecanismos de experiencias

Cóctel: 85€ + IVA por persona

6 Pinchos Fríos + 6 Pinchos Calientes + 2 Termines + 2 Postres



Pinchos Calientes (a elegir 6)

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"

Mini tigres de mejillón de roca

Cazuelitas de gamba al ajillo

Chanquetes a la andaluza con huevo frito

Gyoza de Carrillera Thai

Dumpling de rabo de toro

Tataki de bonito en marmitako

Samosas de carrillera con crema de yogurt y menta

Sopes de vaca vieja

TALLER DE BOMBAS

Mecanismos de experiencias

Cóctel: 85€ + IVA por persona

6 Pinchos Fríos + 6 Pinchos Calientes + 2 Termines + 2 Postres



Patata brava

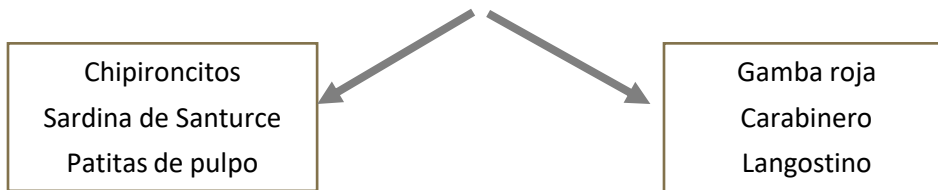
Pizza crujiente

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):



Termines (a elegir 2)

Chuletas asadas y troceadas

Cochinillo confitado

Milhojas de cordero con patatas

Lomito de bacalao con su brandada y piperrada

Lomito de rape con aceite de ajo y guindilla

Tacos de atún rojo vuelta y vuelta

Hamburguesitas de buey y mostaza

Merluza de anzuelo frita con piquillos

TALLER DE BOMBAS

Mecanismos de experiencias

Cóctel: 85€ + IVA por persona
6 Pinchos Fríos + 6 Pinchos Calientes + 2 Termines + 2 Postres



Postres (a elegir 2)

- Nuez de queso
- Mamá con miel
- Croqueta de chocolate caliente
- Mini filloas de crema
- Helados en cucurucho
- Leche frita con frambuesa liofilizada

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

Cóctel: 85€ + IVA por persona
6 Pinchos Fríos + 6 Pinchos Calientes + 2 Termines + 2 Postres



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

Cóctel: 85€ + IVA por persona
6 Pinchos Fríos + 6 Pinchos Calientes + 2 Termines + 2 Postres



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

TALLER DE BOMBAS

Mecanismos de experiencias

Cóctel: 85€ + IVA por persona
6 Pinchos Fríos + 6 Pinchos Calientes + 2 Termines + 2 Postres



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

Cóctel: 85€ + IVA por persona
6 Pinchos Fríos + 6 Pinchos Calientes + 2 Termines + 2 Postres



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