



EVENTS AND WEDDINGS
BY VENTURA MARTÍNEZ



EVENTS AND WEDDINGS

¿quieres un evento diferente?

EN PEQUEÑOS BOCADOS

Si estás cansado del banquete tradicional y quieres algo más novedoso para tu evento, no cabe duda, esta es la mejor opción.

En eventos de este tipo el comensal tiene libertad de movimientos para circular, degustar lo que más le apetece y relacionarse con la gente de su alrededor.



Un acto social en el cual la comida se sirve en forma de aperitivos, los invitados se relacionan entre ellos con más facilidad y normalidad, lo que promueve diferentes tomas de contacto entre la gente con intereses comunes y ayuda a establecer mejores relaciones profesionales o personales entre los invitados.

*...pequeños bocados
pensando en ti!!!*



EVENTS AND WEDDINGS

¿quieres un evento diferente?
EN PEQUEÑOS BOCADOS

Y...¿por que no ?

Desde Delicatto trasladamos todo lo necesario para realizar tu evento, tu boda, tu cumpleaños, el bautizo, tu celebración.

Entre viñas, en bodegas, en palacios, en el campo, donde te apetezca.

Te lo hacemos fácil, no te preocupes de nada, solo de decir ...sí quiero.

Solo elige el formato, el coctél, el tipo de comida, tradicional o moderna, la música, la fiesta, etc...

Tenemos todo lo necesario para organizar tu celebración. Nuestra idea es que te olvides de todas las preocupaciones porque nosotros nos encargamos de cuidar los detalles.

Condiciones especiales

Grupos menores a 50 personas se cobrará por concepto de camarero y cocinero:

1 cocinero: 27,50 €/hora IVA INCLUIDO

1 camarero: 27,50 €/hora IVA INCLUIDO

En el caso de transportar mesas y sillas se cobrará 9,90 €/por persona, IVA INCLUIDO, incluyendo mantelería, servilletas, mesas y sillas.



*...pequeños bocados
pensando en ti!!!*

PEQUEÑOS BOCADOS DELICATTO

CORTES A CUCHILLO

JAMÓN CORTADO A CUCHILLO, PAN, TOMATE Y ACEITE
LACÓN A LA GALLEGA
SALMÓN COMO SASHIMI MARINADO AL VACÍO

DESDE COCINA

COLIFLOR (ESPUMA Y CUSCUS)
SALPICÓN DE MARISCO CON SALSA ROSA
LANGOSTINO AL VAPOR CON GUACAMOLE
TARTAR DE TOMATA, LANGOSTINO Y AJO NEGRO
TOSTADAS DE FOIE DE BACALAO CON CEBOLLA Y NARANJA
FOIE Y FRUTOS ROJOS
BROCHETA DE ALCACHOFAS Y JAMÓN
TOSTA DE ALCACHOFAS DE CALAHORRA Y FRITADA
COCOCHAS ALI-OLI
MEJILLONES BRAVOS
PULPO, PATATA Y PIMENTÓN
TATAKI DE ATÚN ROJO Y MAHONESA DE WASABI

MASAS

MINI PULGUITA DE PAN DE CRISTAL CON JAMÓN IBÉRICO Y MEMBRILLO
PAN GWA BAO, SECRETO, MIEL Y MOSTAZA
SARDINILLA Y GUINDILLA (MATRIMONIO)
HAMBURGUESITA DE VACUNO Y FOIE

QUESOS

RIOJANOS, NACIONALES Y DE IMPORTACIÓN SELECCIÓN PREMIUM

ARROCES Y FIDEUA

RISOTTO DE HONGOS BOLETUS Y TRUFA
RISOTTO DE PULPO
FIDEUA DE SEPIA

MARISCOS

ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA
ALMEJAS EN SARTÉN

LO RIOJANO

MIGAS CON VERDURITAS
POCHAS DE CALAHORRA CON BOLETUS
CAPARRÓN DE ANGUIANO CON SUS SACRAMENTOS
MENESTRA DE VERDURAS FRESCAS DE TEMPORADA DE LA RIBERA
BACALAO A LA RIOJANA
CORDERITO CHAMARITO GUIADO
MORCILLO DE TERNOJA, FRITADA Y VINO
PIMIENTO NAJERANO Y CURRY DE GUINDILLA SECA

DULCE

PERA DE RINCÓN DE SOTO Y ZURRACAPOTE
PERAS DE RINCÓN DE SOTO AL VINO TINTO CON MASCARPONE Y PERLAS DE CHOCOLATE
TIRAMISÚ EN VASO
TARTA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS
LECHE FRITA CON ESPUMA DE CHOCOLATE
TORRIJA BRIOCHE CON SOPA DE CHOCOLATE BLANCO
PEQUEÑOS BOCADOS DULCE

EVENTS AND WEDDINGS

Celebra tu evento con una gran variedad de pequeños y deliciosos bocados.

Un evento en el cual la comida se sirve en forma de aperitivos, los invitados se relacionan entre ellos con más facilidad y normalidad, lo que promueve diferentes tomas de contacto entre la gente con intereses comunes y ayuda a establecer mejores relaciones profesionales o personales entre los invitados.

En eventos de este tipo el comensal tiene libertad de movimientos para circular, degustar lo que más le apetece y relacionarse con la gente de su alrededor.

CORTES A CUCHILLO

JAMÓN DUROK.....320 € / UNIDAD
(Recomendable 1 jamón cada 100 personas)

JAMON IBÉRICO.....600 €

LACON4 €

SALMÓN.....5 €

DESDE COCINA

UNIDAD DE PINCHO.....2.5 €

MASAS

UNIDAD DE PINCHO.....2.5 €

QUESOS

PRECIO POR PERSONA.....5 €

ARROCES Y FIDEUA

UNIDAD DE PINCHO.....2.5 €

MARISCOS

UNIDAD DE PINCHO.....3.5 €

LO RIOJANO

UNIDAD DE PINCHO.....3 €

DULCE

UNIDAD PINCHO2.5 €

PEQUEÑOS BOCADOS.....3 €

BEBIDA

VINO TINTO Y REFRESCOS.....5.5 €

AGUA1.5 €

A todos los precios hay que incrementar el 10% de IVA.

EVENTS AND WEDDINGS

¿quieres un evento tradicional?

TRADICIÓN DELICATTO

Os ofrecemos nuestros servicios de organización de eventos. Contaréis con un equipo especializado que se encargará de acompañaros de principio a fin y que estará a vuestra entera disposición para cualquier tipo de imprevisto que se pueda dar, así como en todos los preparativos previos.

Nuestro equipo de profesionales se reunirá con vosotros de manera previa con el objetivo de conocer cuáles son vuestras expectativas, así como vuestros gustos y estilos en relación al tipo de evento que os gustaría poder llevar a cabo. A partir de aquí, se trabajará de forma constante para asegurarse de que todo salga a pedir de boca en un día tan esperado.



...tradición

pensando en ti!!!



EVENTS AND WEDDINGS

pensando en ti!!!

CONDICIONES GENERALES
EVENTO TRADICIONAL
COMBINA Y ELIGE A TU GUSTO

LOS MENUS CONSISTIRAN EN:

Coctél de bienvenida premium Deluxe

1 Entrante a elegir

1 Pescado a elegir

1 Sorbete a elegir

1 Carne a elegir

Postre a elegir

Café y combinado o licor

Vinos elegidos para el evento

Cervezas y refrescos

Decoración floral de mesas

Minutas, meseros y sitting list

Menaje y mantelería, exceptuando mesas y sillas

El transporte, alquiler y recogida de mesas y sillas serán 9 € + IVA.

Montaje de maquinaria y útiles de cocina correrá por nuestra cuenta.

Precio menú por persona

PRECIO: 116 €
+10% I.V.A = 127,60 €



EVENTS AND WEDDINGS

COCTÉL PREMIUM DELUXE

ESPACIO ASIA

TATAKI DE ATUN ROJO Y MAHONESA DE WASABI
SASHIMI DE SALMON SALVAJE
ENSALADA DE ALGA WAKAME
MAKI DE PERA Y FOIE
MAKI DE AGUACATE Y GAMBA

ESPACIO PASTAS

RISSOTO DE HONGO BOLETUS Y TRUFA NEGRA
WOK DE FIDEOS Y LANGOSTINOS
FIDEUA DE SEPIA Y AJONEGRO

ESPACIO ENCURTIDOS Y ACEITES

GILDAS D.O. RIBERA
ACEITUNAS ALIÑADAS COMO EN IGEA
CEBOLLETAS Y ACETO BALSAMICO
ACEITE VENTURA MARTINEZ MULTIVARIETAL 100 AÑOS
SALES
DEGUSTACION DE PANES

ESPACIO EL MAR

ALMEJAS FRITAS EN SARTEN
LANGOSTINOS COCIDOS AL VAPOR Y DOS SALSAS
ZAMBURIÑAS ASADAS
NAVAJAS A LA PLANCHA Y SAL NEGRA

LOS CARROS DE QUESOS

CREMAS, CURADOS Y SEMICURADOS DE NUESTRA SELECCIÓN NACIONAL E INTERNACIONAL

LAS FRITURAS

COCOCHAS DE MERLUZA Y ALI OLI
ALCACHOFAS DE CALAHORRA CON JAMÓN
CROQUETITAS DE TOCINO IBÉRICO

LAS MASAS

DIM SUM DE VEGETALES Y FOIE Y CHILI DULCE
HAMBURGUESA BRIOCHE DE SOLOMILLO CON FOIE

LA BRASA

TOCINO CAMPERO
CARETA EN DOS COCCIONES Y ADOBADA
CHULETITAS DE CORDERO CHAMARITO

EL JAMÓN

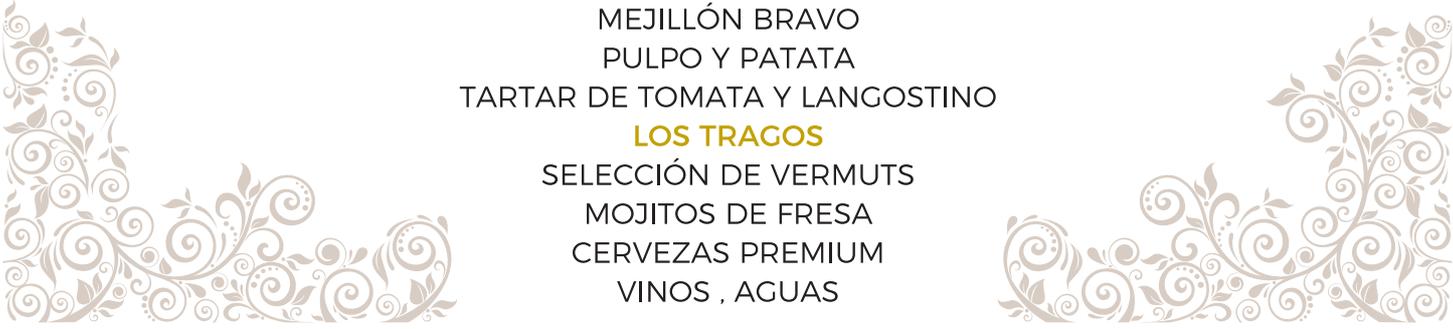
D.O. DEHESA DE EXTREMADURA, PAN Y TOMATE

LOS PINCHOS D`TAPAS

MEJILLÓN BRAVO
PULPO Y PATATA
TARTAR DE TOMATA Y LANGOSTINO

LOS TRAGOS

SELECCIÓN DE VERMUTS
MOJITOS DE FRESA
CERVEZAS PREMIUM
VINOS , AGUAS





EVENTS AND WEDDINGS

ENTRANTES

JAMÓN Y BLOC DE PATO
pequeña ensalada, tostas y mermelada de tomate y membrillo

*BOGAVANTE
tocino, mahonesa y chorizo

*BOGAVANTE BELLAVISTA
mahonesa cítrica y piña

*BOGAVANTE
en ensalada, mahonesa de su coral y reducción de Módena

LOMITOS DE PERDIZ ESCABECHADOS
micuit y vinagreta de mermelada de tomate

PASTEL DE PATO Y FOIE
bouquet de ensalada, tostas y crema de frambuesa

RAVIOLIS
de hongos boletus Edulis, crema de ellos y lámina de trufa negra Melanosporum

VIEIRA XXL
tomate a la plancha, queso en crema y emulsión de piquillos

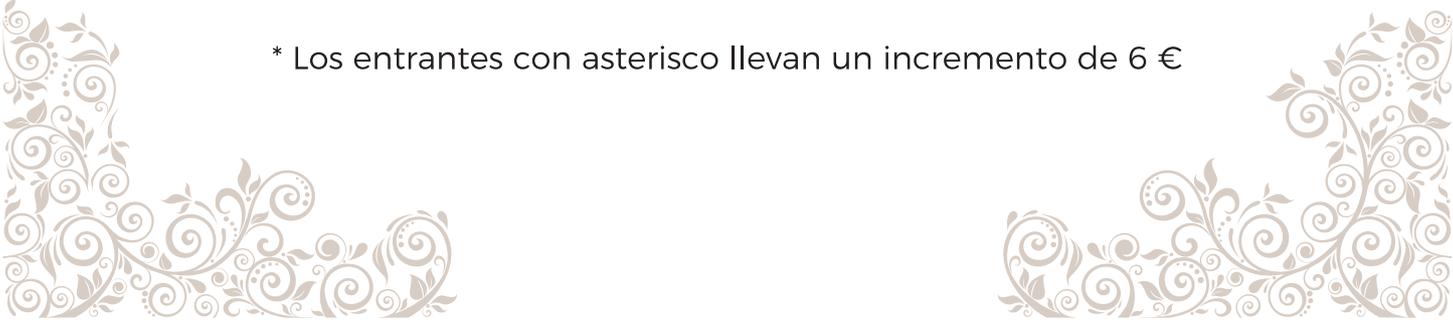
VIEIRA FRESCA
con fritada, salsa de soja reserva y vizcanesa

VIEIRA XXL
esparrago verde, jamón Ibérico y emulsión de su fumet

PECHUGA DE CODORNIZ
fideua y ali oli de nuestro AOVE

CHIPIRONES
relleno de ajetes, migas y salsa tártara

* Los entrantes con asterisco llevan un incremento de 6 €





EVENTS AND WEDDINGS



PESCADOS

MERLUZA
del Cantábrico al estilo tradicional con aceite de oliva, ajo,
vinagre de manzana y patata panadera

LOMOS DE MERLUZA
con cocochas al pil pil

LOMOS DE MERLUZA
braseados con setas y gambas

LUBINA SALVAJE
al vapor, pimientos del Cristal y plancton

SUPREMA DE LUBINA
a la plancha con picada de tomate, cebolla, piñones, espárrago verde
y jugo de ternera

RODABALLO SALVAJE
vinagre de Jerez texturizado y hortalizas a la parrilla

LOMOS DE RODABALLO
a la plancha con salsa de almendras y alcachofitas fritas

LOMOS DE RODABALLO
verduras al vapor y azafrán

LOMOS DE RODABALLO
tipo Club Ranero

BACALAO
como ajoarriero, yema y trufa

LOMOS DE BACALAO
gratinado con mahonesa de ajo suave y crema de piquillos





EVENTS AND WEDDINGS

CARNES

CORDERITO LECHAL
asado a la manera tradicional con patata panadera

PALETILLA DE CABRITO
en dos cocciones con bouquet de ensalada

PALETILLA DE LECHAL
parmentier de zanahorias y champiñón

JARRETE DE CORDERO
semiasado con patata y alcachofitas fritas

CORDERO CHAMARITO
patata de ajo, romero y dulce de pera

SOLOMILLO DE VACUNO
a la plancha con salsa Pedro Ximénez
manojito de espárragos verdes con beicon y salteado de frutos rojos

SOLOMILLO DE VACUNO
foie, salsa de hongos boletus, tomate
y cebolla balsámica

MUSLO DE PINTADA
relleno de castañas y foie, reducción de sus jugos
y base de cebolla al Oporto

CONFIT DE PATO
garnacha y melocotón asado





EVENTS AND WEDDINGS

SORBETES

SORBETE DE FRESA Y TEQUILA
SORBETE DE NARANJA Y PACHARÁN
SORBETE DE LIMA, LIMÓN Y MENTA
SORBETE DE MANZANA GRAND SMITH Y LAUREL
SORBETE BELLINI

POSTRES

CRÈME BRÛLÉE DE CALABAZA
CHOCOLATE PARA TI
FRESAS AL VACIO Y MERENGUE ITALIANO
TORRIJA BRIOCHE, CAMELO Y GALLETAS DE ALMENDRA
TURRÓN DE JIJONA, CHOCOLATE Y FLOR CÍTRICA

Los postres serán combinados
con helados hechos en casa



EVENTS AND WEDDINGS
BY VENTURA MARTÍNEZ

Prado Viejo, 66
26007 LOGROÑO (La Rioja)
T_941 21 79 12
www.delicatto.com