Guía definitiva PARA MONTAR EL CÁTERING

DE TU EVENTO

DE LISI

CATERING&EVENTOS

CONTENIDO

01
La importancia de elegir un buen catering

02
¿Quién hay detrás de catering de Lisi?

03
Consejos para que la elección del catering para tu evento sea un éxito

04
Tipos de buffet para los aperitivos

CONTENIDO

05
Aperitivos ideales para tu evento o celebración

06
Eventos y sus recomendaciones de catering

07
Errores comunes al contratar un catering (y cómo evitarlos)

08
Bandejas para cualquier tipo de evento

09
Conclusión y contacto

01

LA IMPORTANCIA DE ELEGIR UN BUEN CATERING

El catering no es solo comida: es parte de la experiencia y la impresión que se llevarán tus invitados. Una elección inadecuada puede arruinar un evento, mientras que un servicio de calidad lo convertirá en un éxito.

En Catering de Lisi entendemos que cada evento es único, por lo que adaptamos nuestras propuestas para que reflejen el estilo y necesidades de cada celebración.

02

¿QUIÉN HAY DETRÁS DE CATERING DE LISI?

Mamen Cascón, junto a un equipo de profesionales apasionados por la gastronomía y la organización de eventos, lidera Catering de Lisi. Con experiencia en hostelería, decoración y ambientación, nuestra filosofía se basa en ofrecer cocina auténtica, sin productos precocinados, siempre con un toque exclusivo.

CONSEJOS PARA QUE LA ELECCIÓN DEL CATERING PARA TU EVENTO SEA UN ÉXITO

- Definir el tipo de evento y necesidades
- Probar el menú previamente
- Considerar las restricciones alimentarias
- Atención a la presentación y servicio

TIPOS DE BUFFET PARA LOS APERITIVOS

- Buffet de Quesos y Embutidos: Una selección premium de quesos nacionales e internacionales,acompañados de embutidos ibéricos, pan artesanal,frutos secos y mermeladas
- Buffet de Sushi: Variedad de rolls, nigiris y sashimis.
- Buffet de Aperitivos: Encurtidos, vasitos de sopas frías y calientes, mini ensaladas
- Buffet de Arroces: desde el clásico marinero de pescados y mariscos a arroces más sofisticados como de presa con setas y alcachofas
- Buffet de Tortillas: algo típico español que siempre es un acierto para deleitar a nuestros invitados

TIPOS DE BUFFET PARA LOS APERITIVOS

- Cazuelitas: desde unos callos a la madrileña, a unas patatas revolconas con torreznos o un bacalao dourado, ¡lo mejor de la gastronomía española en formato mini!
- Puesto de baos: bocaditos en su pan tierno, rellenos de costillas en salsa BBQ, con rabo de toro o con langostinos en panko y salsa kimchi
- La taquería: de las cocinas internacionales, la mexicana es la que más demanda. Nuestra oferta es muy reconocida y demandada debida a los chef mexicanos que han elaborado nuestra oferta gastronómica

APERITIVOS IDEALES PARA TU EVENTO O CELEBRACIÓN

- Para bodas: Lingotes de tartare de salmón ahumado, Bloody Mary de Foie, Pastelitos búlgaros de ricotta, Puerros y Miel, Gyozas de Buey a la Parrilla, Mini Burger en Brioche de Carrillera al Curry Rojo,
- Para eventos corporativos: Cup cake de Calabacín con Frosting de Remolacha, Quesitos de Camembert, Brochetas de Cecina de León con Queso Idiazábal y Membrillo, Mini Baos de Costillas en salsa BBQ

APERITIVOS IDEALES PARA TU EVENTO O CELEBRACIÓN

- Para eventos infantiles: Nuestro puesto de de mini Burger de Angus o Mini Hot Dog en pan brioche o el más goloso de gofres piruleta que se sirven con diferentes topping y aderezos, harán las delicias de los más peques

EVENTOS Y SUS RECOMENDACIONES DE CATERING

Bodas

- Aperitivos variados para empezar con un toque de elegancia.
- Opciones para todos los gustos, desde carnes hasta opciones vegetarianas.

Eventos Corporativos

- Menús ligeros y sofisticados que permiten networking sin interrupciones.
- Opciones de "finger food" para que los asistentes disfruten sin complicaciones.

EVENTOS Y SUS RECOMENDACIONES DE CATERING

Fiestas Privadas

- Buffet de aperitivos creativos para compartir.
- Estaciones de showcooking para sorprender a los invitados.

Eventos Infantiles

- Carritos de algodón de azúcar, crepes, y hot dogs.
- Mini brochetas de frutas y snacks saludables para equilibrar la oferta.

Comuniones y Bautizos

- Estaciones de dulces y tartas personalizadas.
- Picoteo variado para adultos y niños.

ERRORES COMUNES AL CONTRATAR UN CATERING Y CÓMO EVITARLOS

- No calcular bien la cantidad de comida: Mejor contar con la asesoría de expertos.
- Elegir un catering solo por precio: La calidad y el servicio son igual de importantes.
- No considerar restricciones alimentarias: Puede afectar la experiencia de algunos invitados.
- No planificar la logística: Factores como el tiempo de servicio y la distribución de mesas son clave.

BANDEJAS PARA CUALQUIER TIPO DE EVENTO

DEJA QUE TE LO PONGAMOS EN BANDEJA

- Con la opción en bandejas cualquiera puede acceder y disfrutar de las delicias de nuestro catering.
- Aperitivos fríos y calientes en diferentes formatos: vasitos, brochetas, bocatines, bocaditos dulces...
- Todo llega listo con una bonita presentación para destapar y consumir. Además nuestro transporte se hace en contenedores y furgón isotermo por lo que todo te llega en su temperatura correcta.

CONCLUSIÓN

09

En Catering de Lisi nos especializamos en convertir cualquier evento en una experiencia inolvidable a través de una gastronomía cuidada, un servicio impecable y una presentación que sorprenderá a tus invitados.

¡Hablemos y planifiquemos juntos tu próximo evento!

C O N T A C T O

Ubicación: C. de la Comadre, 5, 28229 Villanueva del Pardillo, Madrid

Teléfono: Whatsapp: whatsapp: 646537602 Fijo: 91 083 21 17

Correo: info@cateringdelisi.es

Sitio web: https://cateringdelisi.es/