



DE LISI

CATERING & EVENTOS

SERVICIOS PARA CELEBRACIONES DE EMPRESA

www.cateringdelisi.es

EVENTOS NAVIDEÑOS DE EMPRESA

- CELEBRA CON SABOR Y ESTILO
- COMPARTE UN MOMENTO ESPECIAL CON TU EQUIPO Y DISFRUTA DE UNA PROPUESTA GASTRONÓMICA CUIDADA Y DELICIOSA.

NUESTRA PROPUESTAS INCLUYEN:

- MONTAJE Y PUESTA EN ESCENA
- PERSONAL DE SALA
- MENAJE NECESARIO



BRUNCH

DE BEBER

- Café "Gran Selección"
- Leche Semi desnatada
- Leche de Avena/Almendras
- Té, Infusiones, Café Descafeinado
- Zumo de Naranja Natural
- Agua Mineral con y sin Gas

ALGO DULCE (2pzas/comensal)

- Bollería Selección:

Mini Croissant de Mantequilla, Envoltinis de Crema, Trenzadas de Chocolate, Mini Donuts

• ALGO SALADO (5 pzas/comensal)

- Mini Tortillas de Patata
- Crepes de Salmón Ahumado, Queso Crema y Mostaza Eneldo
- Sandwich Cóctel de Pavo con Aguacate y Tomate
- Mini Wrap de Pollo, Guacamole y Pico de Gallo
- Pulguita Cristal de Jamón con Tomate y AOVE

ALGO SALUDABLE

- Brochetas de Fruta de Temporada

PRECIO: 25,00€/ COMENSAL

*Duración 1h

*Precio por persona calculado para 30 comensales, otro número consultar.

***El precio incluye:**

Comida y bebida ofertada, menaje completo desechable, montaje de buffet, mobiliario de mesas y mantelería para montaje de buffet y mesas altas de apoyo, personal de sala

*10% de IVA no incluido.

COMPLEMENTOS

- CAMARERO EXTRA: 100,00 €
- JUEGO CAFÉ/INFUSIÓN PORCELANA: 1,20 €/COMENSAL
- CRISTALERIA: 0,50 €/COMENSAL
- MESAS RECTANGULARES O ALTAS EXTRAS: 11,00€-14.00€
- MANTELERIA: 16,00€-18,00 €
- BEBIDAS EXTRAS: +INFORMACIÓN AL FINAL DEL DOSSIER



VINO ESPAÑOL WAKAME

10 aperitivos por comensal

APERITIVOS SALADOS

- Jamón Ibérico de Bellota, corte a Cuchillo con Picos de Antequera
- Trufas de Queso de Cabra y Membrillo con Almendra Crocanti
- Lingotes de Tartare de Salmón Ahumado
- Pastelitos de Puerros y Gambas
- Mini Wrap de Pollo, Guacamole y Pico de Gallo
- Bocaditos Búlgaros de Queso Feta, Puerros y Miel
- Gyozas de Buey a la Parrilla con Mayo Coreana
- Mini Baos de Costilla en salsa BBQ

APERITIVOS DULCES

- Bocaditos de Brownie

BEBIDAS

- Refrescos Variados,
- Cervezas con y sin Alcohol,
- Agua Mineral con y sin Gas,
- Vino Blanco Adra. Verdejo,
- Vino Rosado Espumante, Marina Alta
- Vino Tinto Edulis. Crianza,

PRECIO: 36,00€/ COMENSAL

*Duración 1h

*Precio por persona calculado para 30 comensales, otro número consultar.

*El precio incluye comida y bebida ofertada, personal de sala, menaje necesario y cristalería, mesas y mantelería para montaje de barra y mesas altas de apoyo

*10% de IVA no incluido.



VINO ESPAÑOL NORI

8 aperitivos por comensal

APERITIVOS

- Brocheta de Cecina de León, Queso idiazábal y Membrillo
- Quesos Nacionales e Internacionales con frutos secos y pan de pasas
- Mini Crepes de Salmón Ahumado y Queso Crema al Eneldo
- Mini Tortillas de Patata con Cebolla Pochada
- Pastelitos de Bacalao al Graten
- Mini Burritos de Pollo Poblano
- Samosas de Rabo de Toro

BEBIDAS

- Refrescos Variados,
- Cervezas con y sin Alcohol,
- Agua Mineral con y sin Gas,
- Vino Blanco Adra Verdejo,
- Vino Rosado Espumante, Marina Alta
- Vino Tinto Edulis. Crianza,

PRECIO: 30,00€/ COMENSAL

*Duración 1h

*Precio por persona calculado para 30 comensales, otro número consultar.

*El precio incluye comida y bebida ofertada, personal de sala, menaje necesario y cristalería, mesas y mantelería para montaje de barra y mesas altas de apoyo

*10% de IVA no incluido.



CÓCTEL SÉSAMO

17 aperitivos por comensal

APERITIVOS

- Vasitos de Ensalada Capresse
- Brochetas de Cecina de León, Queso Idiazábal y Membrillo
- Pastelitos de Puerros y Gambas
- Mini Pita de Mortadela de Bolonia, Burrata, y Aceite de Pistachos
- Wrap de Roastbeef, Cebolla Caramelizada y Mayo de Mostaza Antigua
- Mini Tortillas con Cebolla Pochada
- Rollitos de pato con Higos
- Croquetas Melosas de Cecina de León, de Boletus
- Cigarritos de Morcilla con Mermelada de Piquillos
- Hakao al Vapor de Verduras y Gamabas con Soja
- Mini Burritos de Pollo Poblano
- Mini Burger de Angus en Pan Brioche

POSTRES

- Mini Tartas de Queso
- Trufas de Chocolate Blanco, Chocolate con Leche

BEBIDAS

Refrescos Variados, Cervezas con y sin Alcohol, Agua Mineral con y sin Gas, Vino Blanco Adra. Verdejo, Vino Rosado Espumante, Tinto Edulis. Crianza,

PRECIO: 48,00€/ PERSONA

*Duración 1h

*Precio por persona calculado para 30 comensales, otro número consultar.

*El precio incluye comida y bebida ofertada, personal de sala, menaje necesario y cristalería, mesas y mantelería para montaje de barra y mesas altas de apoyo

*10% de IVA no incluido.

CÓCTEL CHIA

18 aperitivos comensal

APERITIVOS

- Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Antequera
- Quesitos Baby Gorgonzola
- Vasitos de Bloody Mary de Foie
- Lingotes de Tartare de Salmón Ahumado
- Mini Bowl de Ensaladilla Rusa con Bonito y Encurtidos
- Mini Wrap de Pollo con Guacamole y Pico de Gallo
- Bocaditos Búlgaros de Queso Feta y Miel
- Langostinos Panko con salsa de Chile Dulce
- Mini Quiches de Setas con Jamón
- Saquitos Crujientes de Huevo con Chistorra
- Brochetas de Pollo Yakitori con Sésamo Negro
- Gyozas de Buey a la Parrilla con Mayo Coreana
- Mini Brioche de Carrillera al Curry Rojo

POSTRES

- Vasitos de Cheese Cake con Mermelada de Fresas
- Tartaletas de Lemon Curd
- Bocaditos de Brownie

BEBIDAS

Refrescos Variados, Cervezas con y sin Alcohol, Agua Mineral con y sin Gas,
Vino Blanco Adra. Verdejo, Vino Rosado Espumante, Vino Tinto Edulis. Crianza,

PRECIO: 57,00€/ PERSONA

*Duración 2h

*Precio por persona calculado para 30 comensales, otro número consultar.

*El precio incluye comida y bebida ofertada, personal de sala, menaje necesario y cristalería, mesas y mantelería para montaje de barra y mesas altas de apoyo

*10% de IVA no incluido.

BARRA LIBRE DE DESTILADOS

Refrescos Variados,

Cervezas con y sin Alcohol,

Agua Mineral con y sin Gas,

Ginebras Seagram, Bombay Sapphire, Larios Rosé

Whisky Ballantines, Cutty Sark

Ron Brugal, Santa Teresa Gran Reserva

Vozka Absolut

PRECIO 1H: 10,00€/PERSONA

PRECIO 2H: 18,00€/PERSONA

PRECIO 3H: 26,00€/PERSONA

PRECIO 4H: 32,00€/PERSON



COMPLEMENTOS

EXTRA CAMARERO/PERSONAL OFFICE/AZAFATA:

100,00€ POR SERVICIO DE 4H

CRISTALERIA: 0,50€/COMENSAL

MESAS RECTANGULARES O ALTAS EXTRAS: 11,00€-14,00€

MANTELERIA: 16,00€-18,00€

MOBILIARIO ESPECIAL SOLICITAR DOSSIER

**DAMOS LA OPCIÓN DE HACER TU MENÚ PERSONALIZADO
Y/O TEMÁTICO**





PUESTOS DE COMIDA, ESTACIONES, SHOW COOKING

LOS BUFFETS TEMÁTICOS SON ESPECIALIDAD DE CATERING DE LISI, A CONTINUACIÓN TE MOSTRAMOS VARIADAS PROPUESTAS QUE OFRECEMOS PARA EVENTOS Y FIESTAS.

COMPLEMENTA A UN CÓCTEL CON TU PUESTO FAVORITO O ELIGE VARIOS PUESTOS PARA UN EVENTO MUY PARTICIPATIVO.

PUESTO JAMONERO

CON MAESTRO JAMONERO

INCLUYE:

Jamón Ibérico 50% Bellota 8,500kg

Montaje de Buffet

Menaje Necesario

Picos y Regañás

PRECIO: 650€



SUSHI BAR

CON SHOW COOKING

Makis de aguacate Mango y trigueros Makis de salmón con queso crema Niguiris de salmón
Niguiris de gambas Niguiris de atún California roll de langostinos tiges
TemakiS de calabacín y cangrejo

PRECIO: 600€

40 COMENSALES / 160 piezas

COMENSAL EXTRA :10,00€

INCLUYE:

Montaje de Buffet

Menaje Necesario Sushiman



BUFFET MINI ENSALADAS

Ensalada de Pollo con salsa César

Burrata con Tomate en 3 Texturas, Piñones y Pesto Ensaladilla

Rusa con Lomos de Bonito y Encurtidos

Tabulé de Verduras con Frutos Secos y Aceite de Menta Nachos con Guacamole y Pico de Gallo

PRECIO: 450€

Precios calculados para un mínimo de 30 comensales

COMENSAL EXTRA: 8,00€

INCLUYE:

Montaje de Buffet

Menaje Necesario





BUFFET DE QUESOS

QUESOS NACIONALES E INTERNACIONALES UVAS, FRUTOS SECOS, MERMELADAS Y PANES VARIADOS

PRECIO: 320€
(PARA 30 PAX)

COMENSAL EXTRA: 4,00€

PUESTO MINI BURGER ANGUS

CON SHOW COOKING

60 unid de mini Burger de Angus

Ketchup, Mostaza, Mayonesa, salsa Burger

Bacon, 4 Quesos, Lechuga, Tomate, Pepinillos

PRECIO: 480€

MINI BURGER EXTRA: 3,00€

INCLUYE:

Montaje de Buffet

Menaje Necesario Personal

**Requiere de salida de humos*



PUESTO MINI HOT DOG

CON SHOW COOKING

60 unid de mini Hot Dog en Pan Brioche Ketchup, Mostaza, Mayonesa, salsa Burger

Bacon, 4 Quesos, Lechuga, Tomate, Pepinillos

PRECIO: 450 €

MINI HOT DOG EXTRA: 2,50€

INCLUYE:

Montaje de Buffet

Menaje Necesario Personal



PUESTO DE BAOS

CON SHOW COOKING

60 unid de Baos. Opciones de rellenos:

Costillas en salsa BBQ,

Rabo de Toro con salsa Hoisin,

Langostinos Panko con Mayonesa de Kimchi

PRECIO: 480€

COMENSAL EXTRA: 6,00€

INCLUYE:

Montaje de Buffet Menaje Necesario Personal



LA TAQUERÍA

CON SHOW COOKING

TACOS (*elegir 3 variedades*):

Cochinita Pibil Pollo Poblano

Carnitas de Cerdo Pastor

Taco Gobernador

Quesadillas con Queso

GUARNICIÓN DE:

Cebolla encurtida, salsas ,nachos

PRECIO: 550€

(PARA 40 COMENSALES/80 TACOS)

COMENSAL EXTRA: 9,00€

INCLUYE:

Montaje de Buffet Menaje Necesario Personal





LAS TORTILLAS DE LISI

CON SHOW COOKING

TORTILLAS *(elegir 3 variedades):*

Solo Patata

Con Cebolla Pochada

Con Chistorra

Con queso de Cabra y Cebolla Caramelizada,

PRECIO: 500€

(PARA 40 UNID)

TORTILLA EXTRA: 5,00€. CON MENAJE

LAS CAZUELITAS DE LISI

CON SHOW COOKING

CAZUELITAS. Elegir 3 variedades

- Pisto con Huevo Frito
- Migas Manchegas
- Patatas Revolconas con Torreznos Callos a la Madrileña
- Chorizo a la Sidra
- Potaje de Garbanzos

PRECIO: 600 €

(PARA 40 PAX/100 CAZUELITAS)

COMENSAL EXTRA: 7,00€

INCLUYE:

Montaje de Buffet Menaje Necesario Personal

**Requiere de salida de humos*



LOS ARROCES DE LISI

CON SHOW COOKING

ARROCES *(elegir 2 variedades):*

- Arroz de la Huerta, todo Verduras
- Arroz del Señoret con Rape, Langostinos y Calamar
- Arroz Negro con Sepia y Gambas
- Arroz con Presa Ibérica, Alcachofas y Setas

PRECIO: 600€

(30 COMENSALES/ 2 CAZUELITAS POR PERSONA)

COMENSAL EXTRA: 10 €

Este presupuesto es para servicios extra al evento.

A partir de 40 comensales se podrán elegir 3 variedades.

****Requiere de salida de humos***



PUESTO GOFRES PIRULETA

CON SHOW COOKING

Riquísimos gofres belgas con diferentes salsas y toppings:

Crema de Kinder Bueno

Chocolate Belga

Crema de Galleta Lotus

Con Toppings de:

Mini M&M, Mini Nubes, Galleta Oreo, Filipinos, Kit&Kat

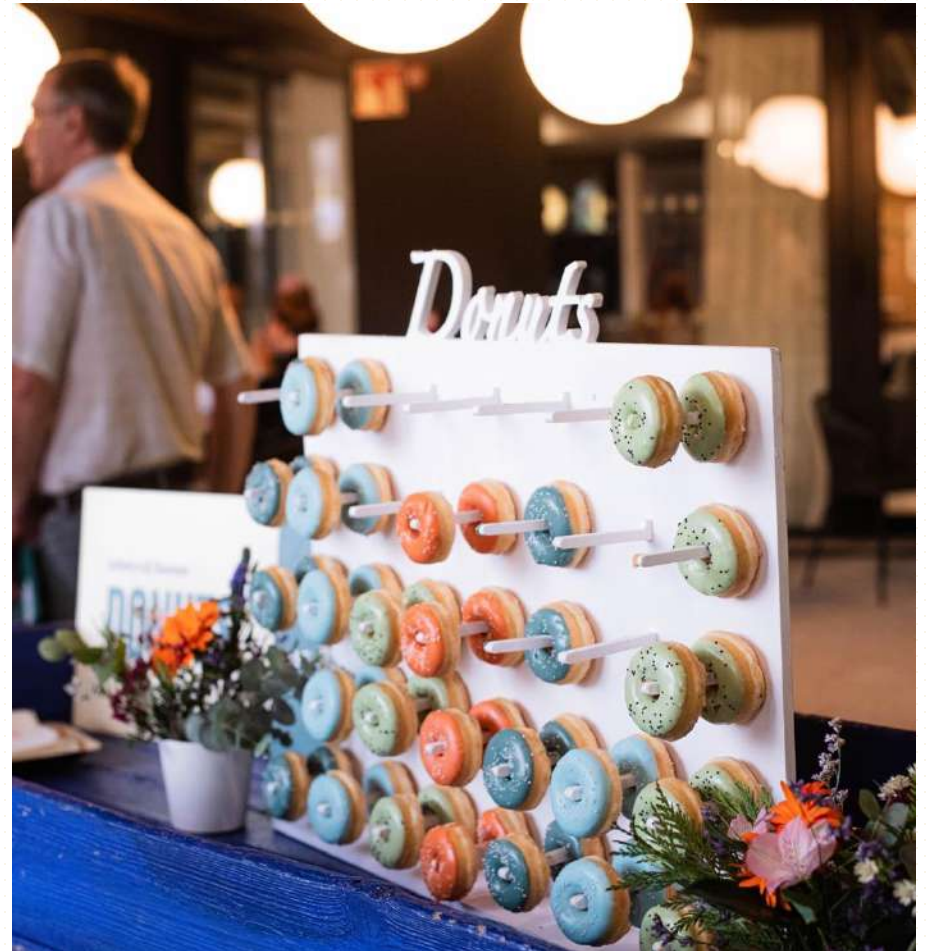
PRECIO: 525€ (PARA 50 UNID)

COMENSAL EXTRA: 5,00€

DONUTS STAND

Estos stands combinan funcionalidad y decoración, perfectos para mesas de dulces en fiestas particulares o eventos corporativos

PRECIO: 200€(STAND CON 50 UNID) DONUTS
EXTRA: 2,00€



CONDICIONES DE CONTRATACIÓN Y DE PAGO

CONDICIONES

Estas propuestas están calculadas para un mínimo de 30 comensales. Para un número inferior solicitar presupuesto.

Las propuestas se pueden modificar. **EL CLIENTE**, en el más breve plazo posible, facilitará **DE LISI GASTRO CATERING** los platos/elaboraciones/tapas, que ha elegido para que integren el menú. De concurrir algún inconveniente en el suministro de algún producto **DE LISI GASTRO CATERING**, los pondrá en conocimiento del **CLIENTE**, de manera inmediata con las propuestas alternativas correspondientes.

Los clientes se hacen responsables del pago de cualquier canon, alquiler o cualquier otro concepto, que se pudiera devengar por el uso de instalaciones y espacios de aquellos lugares donde se desarrollen las actividades de este Catering, por ello este presupuesto se verá aumentado en las cantidades que en su caso se cobrasen por parte de los propietarios o promotores de los espacios donde se desarrolle cualquier actividad relacionada con las celebraciones.

Precios sin IVA, siendo éstos un 10% en servicios de catering y 21% en servicios complementarios.

Los gastos de transporte se calcularán según sea el lugar de entrega.

FORMA DE PAGO Y CANCELACIONES

Para bloquear la fecha es necesario un primer pago del 50%.

Tres días antes del evento que es cuando se cierra el número final de invitados se pagará la cantidad restante con la emisión de la factura.

CANCELACIONES:

Si el servicio es cancelado por **el/la CLIENTE** con una antelación a la fecha del evento superior a diez días el importe abonado hasta ese momento se reembolsaría mediante un vale a utilizar durante un año, a partir de su emisión, en cualquiera de los servicios de catering de **CATERING DE LISI**.

Si la cancelación se produce entre el noveno y el cuarto día antes del servicio, se establece una penalización que será cuantificada en función de los gastos ocasionados y acreditados, considerándose la cantidad entregada a cuenta como garantía de pago de estos y reintegrando el saldo resultante al **CLIENTE** en un vale a utilizar en cualquiera de los servicios prestados por el proveedor.

La cancelación, por desistimiento unilateral del **CLIENTE** en un momento posterior, es decir con menos de cuatro días de antelación a la celebración del evento tendrá la consideración de incumplimiento contractual, debiendo el cliente soportar una penalización del 30% del presupuesto, sin perjuicio de los gastos incurridos por el proveedor que no sean reutilizables. A tal fin servirá de garantía de pago de dichos conceptos la/s entrega/s a cuenta efectuadas hasta ese momento.

En el caso de la cancelación respondida a causas de fuerza mayor, solo procederá la compensación de los gastos realmente incurridos por el proveedor relativos a elementos o materias que no sean reutilizables.

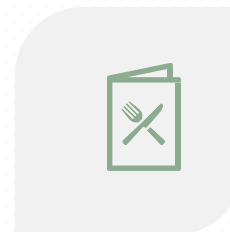
DESCÚBRENOS



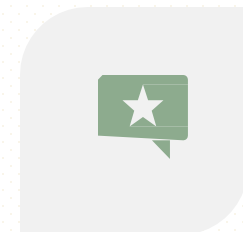
DE LISI, SOMOS UNA EMPRESA QUE OFRECE MOS SERVICIOS DE CATERING A PARTICULARES Y EMPRESAS, CON UN TOQUE DIFERENTE, ARTESANAL, MUY CUIDADO Y PERSONALIZADO. NUESTROS CLIENTES BUSCAN UN SERVICIO EXCELENTE CON EL QUE SABEN QUE NO VAN A FALLAR ANTESUS INVITADOS.



TRABAJAMOS EN TODA LA COMUNIDAD DE MADRID. CONTAMOS CON UN EQUIPO HUMANO ESPECIALIZADO, QUE GARANTIZA UN BUEN SERVICIO EN CADA EVENTO, VEHÍCULOS ISOTERMOS, MATERIAL, ENSERES E INSTALACIÓN ADECUADA DONDE NOS FORMAMOS PERMANENTEMENTE, PARA EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA



NUESTRA OFERTA GASTRONÓMICA SE BASA EN PRODUCTOS DE TEMPORADA Y MATERIAS PRIMAS DE PRIMERA CALIDAD, ELABORADAS RESPETANDO LAS CARACTERÍSTICAS DE CADA PRODUCTO Y APLICANDO TÉCNICAS TANTO MODERNAS COMO TRADICIONALES Y SIEMPRE BUSCANDO UNA PUESTA EN ESCENA MUY CUIDADA Y ORIGINAL.



NUESTRA EMPRESA DISPONE DEL SELLO OTORGADO POR SISTEMAS INTEGRALES DE CALIDAD, QUE GARANTIZA A LOS COMENSALES QUE NUESTROS PRODUCTOS, CUMPLEN CON LA NORMATIVA VIGENTE EN MATERIA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA



DE LISI

www.cateringdelisi.es