



DE LISI

CATERING & EVENTOS

DOSSIER SERVICIOS PARA EMPRESAS

www.cateringdelisi.es

CATERING CORPORATIVO Y REGALOS NAVIDEÑOS PARA CLIENTES: ESTRATEGIAS PARA FIDELIZAR Y SORPRENDER



DESAYUNOS / COFFEE BREAK / BRUNCH

ESTAS PROPUESTAS SON PERFECTAS TANTO PARA DISFRUTAR EN LA EMPRESA DURANTE LAS CELEBRACIONES NAVIDEÑAS COMO PARA SORPRENDER A TUS CLIENTES CON UN REGALO ORIGINAL Y DELICIOSO, ENTREGADO EN BONITAS CAJAS DONDE INCLUIAMOS TARJETA DE FELICITACIÓN.

ADEMÁS, ELABORAMOS MENÚS ESPECIALES PARA PERSONAS CON INTOLERANCIAS, ALIENTARIAS O DIETAS ESPECÍFICAS, SIEMPRE CON LA MISMA CALIDAD Y ATENCIÓN AL DETALLE QUE NOS CARACTERIZA.



BOX DESAYUNO/MERIENDA

DULCES & FRUTA

BEBIDA

- Café "Gran Selección"
- Leche Semidesnatada
- Leche de Almendras/Soja
- Té, Infusiones, Café Descafeinado
- Zumo de Naranja Natural

ALGO DULCE (3 pzas/comensal)

- Mini Croissant de Mantequilla
- Envoltinis de Crema, de Mermelada
- Mini Trenzadas de Chocolate
- Donuts Glaseados

ALGO SALUDABLE

- Brocheta de Fruta de Temporada

PRECIO: 90,00€/10 COMENSALES

Comensal extra: 8,50€

Incluye menaje completo desechable y packing regalo

BOX DESAYUNO/MERIENDA

DULCES & SALADOS

BEBIDA

- Café "Gran Selección"
- Leche Semidesnatada
- Leche de Almendras/Soja
- Té, Infusiones, Café Descafeinado
- Zumo de Naranja Natural

ALGO DULCE (2 pzas/comensal)

- Mini Croissant de Mantequilla
- Envoltinis de Crema, de Mermelada
- Trenzadas de Chocolate

ALGO SALADO (2 pzas/comensal)

- Sandwich en Pan de Miga de Jamón York y Queso
- Sandwich en Pan de Miga de Prosciutto, Burrata, Tomate Seco y Aceite de Albahaca
- Sandwich en Pan de Miga de Salmón, Queso Crema y Mostaza Eneldo

PRECIO: 95,00€/10 COMENSAL

Comensal extra: 10,00€

Incluye menaje completo desechable y packing regalo

BOX DESAYUNO/MERIENDA PREMIUM

BEBIDA

- Café "Gran Selección"
- Leche Semidesnatada
- Leche de Almendras/Soja
- Té, Infusiones, Café Descafeinado
- Zumo de Naranja Natural

ALGO DULCE (2 pzas/comensal)

- Bocaditos de Brownie
- Bocaditos de Carrot Cake

ALGO SALADO (2 pzas/comensal)

- Mini Chapata Cristal de Jamón con Tomate y AOVE
- Mini Chapata Cristal de Tortilla de Patata

ALGO SALUDABLE

- Mini Bowl de Yogurt con Nueces y Miel

PRECIO: 120,00€/10 COMENSALES

Comensal extra: 12,50€

Incluye menaje completo desechable y packing regalo



BOX BRUNCH

BEBIDA

- Café "Gran Selección"
- Leche Semidesnatada
- Botellín de Leche de Almendras/Soja
- Té, Infusiones, Café Descafeinado
- Zumo de Naranja Natural

ALGO DULCE (2pzas/persona)

- Mini Croissant de Mantequilla
- Envoltinis de Crema
- Trenzas de Chocolate
- Donuts Glaseados

ALGO SALADO (5pzas/persona)

- Mini Tortillas de Patata
- Sandwich Cóctel Vegetal
- Mini Crepe de Salmón Ahumado con Queso Crema
- Mini Wrap de Pollo, Guacamole y Pico de Gallo
- Pintxo de Solomillo,, Pimiento Asado y Mayonesa

Y TAMBIÉN

- Brochetas de Fruta de Temporada

PRECIO: 170,00€/10 COMENSALES

Comensal extra: 17,00€

Incuye menaje completo desechable y packing regalo

PICOTEOS EN LA EMPRESA

PICOTEO FÁCIL: LA FIESTA LLEGA A TU OFICINA.

CONVIERTE TUS REUNIONES CORPORATIVAS Y CELEBRACIONES NAVIDEÑAS EN UN MOMENTO MEMORABLE. OFRECEMOS UNA PROPUESTA DELICIOSA, LISTA PARA SERVIR. OLVÍDATE DE LA LOGÍSTICA:

ADEMÁS, ELABORAMOS MENÚS ESPECIALES PARA PERSONAS CON INTOLERANCIAS, ALIMENTARIAS O DIETAS ESPECÍFICAS, SIEMPRE CON LA MISMA CALIDAD Y ATENCIÓN AL DETALLE QUE NOS CARACTERIZA.



LUNCH LIGERO

13 canapés por comensal

APERITIVOS FRÍOS

- Tabla de Quesos Nacionales e Internacionales
con Frutos Secos, Pan de Pasas
- Bandeja de Ibéricos de bellota con Picos de Antequera
- Nachos con Guacamole y Pico de Gallo

Sandwich Cóctel en Pan de Miga 2 unid comensal

- *Pavo con Guacamole y Tomate*
- *Pollo con Huevo, Cebolleta y Mahonesa*
- *Prosciutto, Burrata, Tomate Seco y Aceite de Pistachos*

APERITIVOS CALIENTES

- Croquetas Melosas de Cecina de León, de Boletus
- Mini Tortillas de Patata con Cebolla Pochada
- Bikinis en Pan de Yuca con Jamón York y Queso
- Brioches Hot Dog con Bacon y Cebollita Frita

POSTRES

- Brochetas de Fruta de Temporada
- Bocaditos de Brownie

PRECIO: 175,00€/10 COMENSALES

Comensal extra: 17,00€

Incluye menaje desechable con platos, mantel y servilletas

LUNCH EJECUTIVO

16 canapés por comensal

APERITIVOS FRÍOS

- Trufas de Queso de Cabra y Membrillo con Almendra Crocanti
- Brochetas de Cecina de León y Queso Idiazábal
- Pastelitos de Puerros y Gambas
- Mini Crepes de Salmón, Queso Crema y Mostaza al Eneldo
- Mini Wrap de Pollo, Guacamole y Pico de Gallo
- Serranitos de Lomo Asado, Jamón, Pimiento y Mayonesa

APERITIVOS CALIENTES

- Rollitos de Verduras con salsa de Soja Dulce
- Mini Tortillas de Patata con Cebolla Pochada
- Dim Sum de Gambas y Verduras
- Samosas de Rabo de Toro con salsa Bull
- Mini Burritos de Pollo Poblano
- Mini Baos de Costilla en Salsa BBQ

POSTRES

- Bocaditos de Carrot Cake
- Trufas de Chocolate Negro

PRECIO: 225,00€/10 COMENSALES

Comensal extra: 22,50€

Incluye menaje desechable con platos, mantel y servilletas

PICOTEO BUSINESS

17 canapés por comensal

APERITIVOS FRÍOS

- Selección de Quesos Nacionales en Internacionales con Frutos Secos y Pan de Pasas
- Surtido de Ibéricos de Bellota con Picos de Antequera
- MiniBowl de Ensalada de Burrata o Ensalada de Pollo con salsa César
- Pintxo de Atún, Anchoa y Mousse de Piquillos
- Wrap de de Roastbeef, Cebolla Caramelizada y Mostaza Antigua

APERITIVOS CALIENTES

- Croquetas Melosas de Jamón Ibérico, de Boletus
- Pastelitos Búlgaros de Ricotta, Puerros y Miel
- Saquito Crujiente de Huevo con Chistorra
- Mini Quiches de Setas y Jamón
- Brochetas de Pollo Yakitori con Sésamo Negro
- Mini Burger de Angus en Pan Brioche

POSTRES

- Brochetas de Fruta de Temporada
- Bocaditos de Brownie

PRECIO: 270,00€/10 COMENSALES

Comensal extra: 27,00€

Incluye menaje desechable con platos, mantel y servilletas

PICOTEO GOURMET

18 canapés por comensal

APERITIVOS FRÍOS

- Selección de Quesos Nacionales e Internacionales con Frutos Secos y Pan de Pasas
- Jamón de Bellota corte a cuchillo con Picos de Antequera
- Mini Bowl de Ensaladilla Rusa con Lomos de Bonito y Encurtidos
- Chatón de Tartare de Salmón Ahumado
- MiniPitas de Mortadela de Bolonia, Burrata y Aceite de Pistachos

APERITIVOS CALIENTES

- Mini Tortillas de Patata con Cebolla Pochada
- Pasteles de Bacalao al Gratén
- Langostinos Panko con salsa de Chile Dulce
- Pintxo de Rabas de Calamar con Huevo Frito de Codorniz
- Gyozas de Buey a la Parrilla con Mayo Coreana
- Mini Brioche de Carrillera al Curry Rojo

POSTRES

- Brochetas de Fruta de Temporada
- Mini Tartas de Queso
- Trufas de Chocolate Blanco

PRECIO: 300,00€/10 COMENSALES

Comensal extra: 30,00€

Incluye menaje desechable con platos, mantel y servilletas

BEBIDAS

SELECCIONA ENTRE NUESTRA CUIDADA VARIEDAD DE BEBIDAS (VINOS, CERVEZAS, REFRESCOS Y ZUMOS NATURALES) PARA ELEVAR LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA DE TU EVENTO. TE OFRECEMOS LA SOLUCIÓN DE MARIDAJE IDEAL PARA COMPLEMENTAR TUS MENUS.



BEBIDAS SUELTAS

- Botellines de agua mineral 500cl 1,50€
- Coca cola, coca cola zero 2,00€
- Fanta de naranja 2,00€
- Fanta de limón 2,00€
- Aquarius 2,00€
- Cerveza Mahou 2,00€
- Cerveza sin alcohol 2,00€
- Cervezasin Gluten 2,50€
- Cervezas Coronita 2,50€
- Vino blanco D.O Rueda Verdejo 6,00€
- Vino Tinto D.O Rioja, crianza 12,00€
- Vino Rosado Espumante Marina Alta 12,00€

- ***Otros vinos consultar***
- Cava Terre de la Creu, brut Nature 12,00€
- Vasos desechablesrefresco: 0,50€
- Copa desechable vino 1,00€

BARRA LIBRE DE BEBIDAS

- Refrescos Variados
- Botellines de Cervezas Mahou y Estrella Galicia
- Cerveza sin Alcohol y sin Gluten
- Agua Mineral con y sin Gas,
- Vino Blanco Adra Verdejo,
- Vino Rosado Espumante Marina Alta
- Vino Tinto Edulis. Crianza

PRECIO 1H: 10,00€/COMENSAL

PRECIO 1H30MIN: 14,00€/COMENSAL

PRECIO 2H: 16,00€/COMENSAL

CON MEJORA DE VINOS

- Vino Blanco José Pariente Verdejo, Vino Blanco Martín Godello 2024
- Vino Tinto Rioja, Luis Cañas, Vino RD w Hacienda Lopez de Haro 2021

SUPLEMENTO 2,00€/COMENSAL

INCLUYE:

Cristalería, menaje de barra, hielo, mesa, mantelería y decoración barra

Mínimo 20 comensales

COMPLEMENTOS

COLOCACIÓN DEL CATERING: 12,00€

PERSONAL DE SALA: 100,00€

POR CAMARERO Y SERVICIO DE 4H

MENAJE PORCELANA ALMUERZO + EMPLATADO

CATERING: 4,00€/COMENSAL

(MESAS ALTAS O RECTANGULARES: 14,00€

MANTELERIA DE HILO: 16,00€

MONTAJE DE BUFFET; 50,00€

DECORACIÓN DE BUFFET : 120€



CONDICIONES DE CONTRATACIÓN Y DE PAGO

CONDICIONES

Estas propuestas están calculadas para **un mínimo de 10 comensales**. Para un número inferior solicitar presupuesto.

Las propuestas se pueden modificar. Según las preferencias de **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..

Junto con el catering entregamos **listado de alérgenos** que componen el menú. Estos corresponden a los ingredientes principales utilizados en la elaboración. No obstante, cualquier aperitivo puede contener trazas de otros alérgenos, ya que nuestros productos se elaboran en espacios donde puede estar presentes distintos ingredientes.

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%.. El resto del pago se realizará a la entrega del catering.

CANCELACIONES:

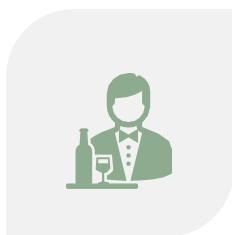
Si el servicio es cancelado por **el/la CLIENTE** con una antelación a la fecha del evento superior a diez días el importe abonado hasta ese momento se reembolsaría mediante un vale a utilizar durante un año, a partir de su emisión, en cualquiera de los servicios de catering de **CATERING DE LISI**.

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 responda 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.

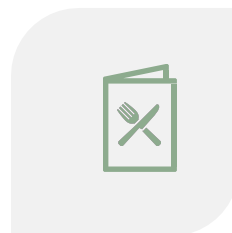
DESCÚBRENOS



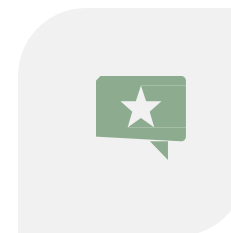
DE LISI, SOMOS UNA EMPRESA QUE OFRECE MOS SERVICIOS DE CATERING A PARTICULARES Y EMPRESAS, CON UN TOQUE DIFERENTE, ARTESANAL, MUY CUIDADO Y PERSONALIZADO. NUESTROS CLIENTES BUSCAN UN SERVICIO EXCELENTE CON EL QUE SABEN QUE NO VAN A FALLAR ANTESUS INVITADOS.



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

CONTACTANOS PARA RESERVAR TU CATERING
O SOLICITARNOS MÁS INFORMACIÓN

WWW.CATERINGDELISI.ES

