

CATERING



De Luz
CATERING COLECTIVIDADES



VINO ESPAÑOL

■ EDICIÓN 5 ■

GRUPO 1

Empanada de la Casa (Atún/Carne con Fritada de Verduras)

Mini Croissant Vegetal

Mini Croissant de Cangrejo, Mahonesa y Huevo Cocido

Salchichón Ibérico con Picos de Pan

Jamón Serrano con Picos de Pan

Chorizo ibérico con Picos de Pan

Selección de Quesos Zamoranos (Curado-Semicurado-Cabra)

Mini Chapata de Lomo con Queso y Mostaza

Mini Chapata de Bonito con Tomate

Tortilla de Patata sobre Tosta de Pan

Tosta de Pastel de Salmón con Ali-Oli y Sésamo Negro

Chupito de Melón con Crujiente de Ibérico

GRUPO 2

Empanada de Bacalao con Fritada de Verduras

Lomo Ibérico con Picos de Pan

Mini Chapata de Jamón Ibérico con Tumaca

Mini Chapata de Pechuguita de Pollo con Lechuga, Mahonesa y Queso Cheddar

Tosta de Sardina Ahumada con Mermelada de Pimientos y Huevas de Trucha

Tosta de Pimientos Asados sobre Ali-Oli con Virutas de Queso Viejo

Selección de Canapés Variados

Chupito de Salmorejo con Huevito de Codorniz

Brochetita de Perlas de Melón con Langostino Cocido

Brochetita Mar y Tierra

Mini Wrap de Salmón con Queso a las Finas Hierbas y Brotes Tiernos

Rollitos de Salmón Ahumado, Queso Fresco y Ventresca de Atún

GRUPO 3

Jamón Ibérico con Picos de Pan

Chorizo Zamorano al Vino Tinto en Hogaza de Pan de Pueblo

Daditos de Queso Zamorano en su Corteza

Tosta de Queso de Cabra con Cebolla Caramelizada y Crema Balsámica

Tosta de Morcilla Zamorana, Cebolla Caramelizada y Piñones

Chupito de Crema Fría Vichyssoise con Crujiente de Puerro

Brochetita de Panceta Ibérica con Langostinos

Brochetita de Jamoncito de Pollo a los Dos Pimientos

Brochetita de Piña con Jamón Ibérico

Croquetitas Delicatessen (Jamón Ibérico-Boletus-Gambas)

Frituras Variadas (Gambas Orly-Calamares-Croquetas)

Delicias de Pollo Villarroy

Cucharita de Gulas con Vinagreta de Tres Pimientos y Reducción de Vinagre Balsámico

Cucharita de Tartar de Salmón con Picadillo de Encurtidos

Mini Hamburguesita de Ternera

GRUPO 4

Pulpo con Patata Meneada, Pimentón de la Vera y Tomate Confitado

Mini Ensalada de Brotes Tiernos y Salmón con Picatostes y Salsa César

Láminas de Cecina con Aceite de Oliva Virgen Extra

Tosta de Magret de Pato

Tosta de Manzana y Foie con Jamón de Bellota

Tosta de Escalopines de Foie, Escamas de Sal y Coulis de Frutos Rojos

Selección de Canapés de Ahumados (Salmón-Trucha-Bacalao-Palometa)

Croquetitas de Rabo de Toro Estofado

Cucharita de Pulpo a la Mostaza con Vinagreta de Tomate

Cucharita de Tartar de Atún con Picadillo de Encurtidos

Canutillo de Crujiente de Queso con Boletus y Cebolleta Tierna

Taquito de Bacalao a Baja Temperatura con Piperrada de Verduras

Cono de Mousse de Manzana, Foie y Frambuesa

Cono de Queso de Cabra con Cebollita Confitada y Crocanti

Zamburiña a la Parrilla con Vinagreta

OPCIÓN NÚMERO 1

Grupo 1: 7 Variedades a Elegir

Bebidas: Agua, Refrescos, Cerveza y Vino D.O. Toro

Postre: Profiteroles con Sirope de Chocolate

*Servicio de Camareros en Régimen de Reposición
Mobiliario, mantelería, vajilla y cristalería
Duración Aproximada: 45´*

PRECIO POR PERSONA: 9,95 € + IVA

OPCIÓN NÚMERO 2

Grupo 1: 4 Variedades a Elegir

Grupo 2: 4 Variedades a Elegir

Bebidas: Agua, Refrescos, Cerveza y Vino D.O. Toro

Postre: Profiteroles con Sirope de Chocolate

*Servicio de Camareros en Régimen de Reposición
Mobiliario, mantelería, vajilla y cristalería
Duración Aproximada: 45´*

PRECIO POR PERSONA: 11,95 € + IVA

OPCIÓN NÚMERO 3

Grupo 1: 3 Variedades a Elegir

Grupo 2: 3 Variedades a Elegir

Grupo 3: 3 Variedades a Elegir

Bebidas: Agua, Refrescos, Cerveza y Vino D.O. Toro

*Postre: Profiteroles con Sirope de Chocolate
Selección de Pastelitos Variados*

*Servicio de Camareros en Régimen de Reposición
(Bebida y Comida Fría)
Servicio de Camareros en Bandeja (Comida Caliente)
Mobiliario, mantelería, vajilla y cristalería
Duración Aproximada: 1 h*

PRECIO POR PERSONA: 16,95 € + IVA

OPCIÓN NÚMERO 4

Grupo 1: 2 Variedades a Elegir

Grupo 2: 2 Variedades a Elegir

Grupo 3: 3 Variedades a Elegir

Grupo 4: 3 Variedades a Elegir

Bebidas: Agua, Refrescos, Cerveza y Vino D.O. Toro

*Postre: Profiteroles con Sirope de Chocolate
Selección de Pastelitos Variados*

*Servicio de Camareros en Bandeja (Comida y Bebida)
Mobiliario, mantelería, vajilla y cristalería
Duración Aproximada: 1 h*

PRECIO POR PERSONA: 21,95 € + IVA

OPCIÓN NÚMERO 5

Grupo 1: 2 Variedades a Elegir

Grupo 2: 2 Variedades a Elegir

Grupo 3: 3 Variedades a Elegir

Grupo 4: 4 Variedades a Elegir

Bebidas: Agua, Refrescos, Cerveza y Vino D.O. Toro

*Postre: Profiteroles con Sirope de Chocolate
Selección de Pastelitos Variados
Nuestros Chupitos Dulces*

*Servicio de Camareros en Bandeja (Comida y Bebida)
Mobiliario, mantelería, vajilla y cristalería
Adornos Florales
Duración Aproximada: 1 h y 15´*

PRECIO POR PERSONA: 25,95 € + IVA

OPCIÓN NÚMERO 6

Grupo 1: 2 Variedades a Elegir

Grupo 2: 2 Variedades a Elegir

Grupo 3: 5 Variedades a Elegir

Grupo 4: 5 Variedades a Elegir

*Bebidas: Agua, Refrescos, Cerveza y Vino D.O. Toro
Cava*

*Postre: Profiteroles con Sirope de Chocolate
Selección de Pastelitos Variados
Nuestros Chupitos Dulces*

*Servicio de Camareros en Bandeja (Comida y Bebida)
Mobiliario, mantelería, vajilla y cristalería
Adornos Florales
Duración Aproximada: 1 h y 15´*

PRECIO POR PERSONA: 31,95 € + IVA

MENÚ ESPECIAL PRODUCTOS DE ZAMORA

Surtido de Quesos Zamoranos

Chorizo Zamorano Sarta al Vino Tinto en Hogaza de Pan Elaborado con Harina Tradicional Zamorana

Ensalada fría de Garbanzo de Fuentesauco con Vinagreta de Tomate

Tosta de Pimiento de Fresno-Benavente Confitado con Queso Zamorano y Reducción de Vinagre de Módena

Morcilla Zamorana con Cebolla Caramelizada y Piñones

Setas de Castilla y León Guisadas con Miel de la Sierra de la Culebra

Caldereta de Lechazo de Castilla y León con Crujiente de Patata

Croquetitas Delicatessen (Morcilla / Boletus)

Brochetita de Ternera de Aliste con Setas de Castilla y León y Jamón

Pulpo a la Sanabresa

Mini Aceitadas

Mini Cañas Zamoranas

Tarta de Queso Zamorano con Mermelada de Arándanos

Vino Tinto D.O. Toro

Vino Blanco D.O. Toro

Agua Calabor

Refrescos

Cerveza

Servicio de camareros en bandeja (comida y bebida)

Mobiliario, mantelería, vajilla y cristalería

Adornos florales

Duración aproximada 1h15'

PRECIO POR PERSONA: 25,95 € + IVA

DETALLES

Transporte a Zamora Capital y 10km. a la redonda (resto consultar)

~~~~~

*Montaje y Desmontaje incluidos*

~~~~~

Limpieza del recinto no incluida

~~~~~

*Extras (para opciones en las que no estén incluidos)*

*Servicio de Camareros en Bandeja (comida y bebida): 2,90 €/persona*

*Mesas Redondas con Mantel y Cubremantel: 1,60 €/persona*

*Adornos Florales: 0,75 €/ persona*

~~~~~

El número de comensales previstos se comunicará 7 días antes del evento

Dicho número se podrá modificar hasta 72 horas antes del evento

~~~~~

*La factura final incluirá el número de comensales contratados o el de asistentes si éste superase al de la reserva*

~~~~~

Precios IVA no incluido

~~~~~

*Precios calculados para un mínimo de 50 personas (resto consultar)*

~~~~~

Si desea aumentar la duración del Evento, consulte condiciones

~~~~~

*El pago se realizará mediante transferencia bancaria al número de cuenta indicado en la factura*

~~~~~

Se admite cualquier tipo de variación en función de las necesidades del cliente

~~~~~

*Condiciones vigentes hasta el 31 de Diciembre de 2016*

# cATERING



De Luz

CATERING COLECTIVIDADES



G.H. de Luz S.L.  
Polígono Industrial La Hiniesta Ampliación  
Calle El Labrador parcela E6 - 49024 Zamora  
Tel/Fax: 980 533 882 - catering@ghdeluz.com

[www.ghdeluz.com](http://www.ghdeluz.com)