

LEAL &

MAESE

catering experience



Carta 2016
LEAL&MAESE catering

Cóctel de bienvenida

Lingote de Foie y Oro.

Crujiente de Parmesano con Pesto de Tomates Secos.

Corte de Pan de Especies, Sobrasada y Miel de Trufa.

Inocente de Bombón de Torta del Casar con Peta Zetas de Chocolate.

Piruleta de Salmón en Polvo de Pistacho.

Migas Crujientes con Jarrete de Ternera.

Canelón de Pato Trufado.

Croquetas de Cocido.

Zamburiña Gratinada con Macerado de Pil-Pil y esencia de Miel.

Brocheta de Langostino Crujiente

Show Cooking a elegir:

Rissoto de Boletus y Bogavante.

Huevos de Codorniz con Aceite de Trufa.



Bebidas

Barra de Mojitos y Caipiriña.

Vino Tinto Crianza "Finca La Emperatriz".

Vino Blanco "Marques de Riscal" D.O. Rueda.

Vino Fino.

Cerveza "Mahou".

Refrescos .(Coca-Cola, Fanta, etc)

Zumos.

Cava.



Menú 1

Gaspacho de Picotas.

Timbal de Aguacate, Crudités de Verdura ,Noodles de Calabacín y Gambones.

Solomillo Ibérico a la Salsa de Boletus con Guarnición de Patatas Madrileñas y Timbal de Calabacín Relleno de Pisto.

Tarta de Chocolate Sacher.

Café y Licores
Caprichos de Dulce



Menú 2

Salmorejo y Emulsión de Aceite, Brunoise de Tomate y Patitas de Bogavante.

Vieira en Salsa de Cava.

Confit de Pato Braseado con Salsa de Moras

Guarnecido con Peras en Almíbar y Salteado de Espinacas y Frutos Secos.

Lingote de Avellana.

Café y Licores
Caprichos de Dulce



Menú 3

Ensalada de Presa Ibérica, Pimientos Confitados Cristal,

Vinagreta de Mango y Lascas de Parmesano.

Solomillo de Buey con Salsa de Mostaza Antigua

Guarnecido con Calabacín Relleno de Pisto y Patatas Chafadas con Trufa.

Vaina de Chocolate sobre Financier de Cacao.

Café y Licores
Caprichos de Dulce



Menú 4

Crema Ligera de Carabineros con Taco de Vieira, Alga Wakame y Caviar de Pez Volador.

Merluza sobre Lecho de Puerro Pochado y Salsa de Ostras.

Presa Ibérica Con Salsa a los Tres Quesos Guarnecida con Patata Torneada y Cebollitas rojas tiernas.

Dúo de Miniaturas.

Café y Licores
Caprichos de Dulce



Menú 5

Crema de Boletus con Bombón de Foie y Migas de Pan de Frutas.
Suprema de Corvina con Patatas Confitadas y Lágrima de Tomate.
Carrilleras de Ternera Confitada a Baja Temperatura con Salsa
de su Jugo al Vino Tinto, Corona de Patata y Verduritas Mini.
Tarta Árabe.

Café y Licores
Caprichos de Dulce



Menú 6

Solomillo de Rape sobre Lecho de Alcachofas y
Salsa de Limón en Texturas.
Taco de Angus Braseado.
Lágrima de Trufa con Sopa de Chocolate Blanco.

Café y Licores
Caprichos de Dulce



Menú 7

Cremoso de Patata Trufada con Salteado de Boletus
y Huevo de Codorniz.

Royal de Foie sobre Manzana Asada con Vainilla y Pan de Frutas.

Solomillo de Ternera a la Plancha con Medallón de Foie, Salsa
Bordalesa, Corona de Patatas y Miniatura de Calabacín.

Cheesecake en dos texturas.

Café y Licores
Caprichos de Dulce



Menú 8

Ensalada de Bogavante con Picada de Aguacate y
Berberechos y Vinagreta de Azafrán.

Lubina en Lecho de Cebolla Morada y Jamón
con Salsa Meunière.

Solomillo de Buey con Salsa de Boletus

Guarnecido con Patatas Confitadas
con Cebolla Caramelizada y Bastón de Calabaza.

Milhoja de Chocolate Crujiente y Mousse de Plátano.

Café y Licores
Caprichos de Dulce



En el precio se incluye

Bebidas del menú:

Vino tinto: Finca La Emperatriz Crianza. D.O. Rioja.

Vino blanco: Marques de Riscal D.O. Rueda.

Cava 1551 Codorniu.

Agua Mineral.

Organización de Protocolo de Mesas.

Servicio de Camareros uno cada once personas.

Transporte de mercancías, servicio de montaje, recogida, limpieza y desplazamiento del personal hasta 80 km.

Vajilla, Cubertería, Cristalería, Bajo platos y Bajo Panes.

Sillas y Mesas vestidas con mantelerías a elegir entre 8 modelos .

Disponemos de un catálogo de manteles a parte donde podrán optar a 12 variedades diferentes de mantelería.

Adornos florales de las mesas

Disponemos de menús para diabéticos, celíacos y otras alergias alimentarias.

Precios válidos para más de 90 comensales

Muchas Gracias

responsabilidad / excelencia / flexibilidad / innovación / transparencia / empatía

(+34) 605 68 77 21
lealmaese@lealmaesecatering.es
www.lealmaesecatering.es

Leal Maese Catering 2016