



DOSSIER GASTRONÓMICO

Corporativo

EXPERIENCIAS PARA EMPRESAS

La gastronomía es uno de los elementos más importantes de cualquier evento. Cada detalle cuenta para crear una experiencia única y memorable. En nuestro catering, cada plato, cada sabor, se convierte en una poderosa herramienta para transmitir los valores y personalidad de cada marca o empresa.

Creamos experiencias gastronómicas a la medida de las marcas de hoy en día, incorporando las nuevas tendencias. Personalizamos cada elemento y, sobre todo, nos aseguramos de cumplir nuestro compromiso con la sostenibilidad: utilizamos ingredientes frescos y de temporada, trabajamos con proveedores locales para reducir la huella de carbono. Además, nuestro compromiso con la sostenibilidad no termina en la elección de ingredientes. También nos preocupamos por minimizar el desperdicio y reducir el uso de plásticos y otros materiales no biodegradables.

En nuestro catering, la personalización es clave para hacer que la experiencia sea única e inolvidable. A través de nuestra gastronomía, transmitimos los valores y la personalidad de cada marca o empresa, creando grandes experiencias gastronómicas. Para ello, trabajamos mano a mano con cada cliente para entender sus necesidades y gustos. Creamos un menú personalizado que refleje su personalidad, identidad y valores. Desde platos innovadores y sorprendentes hasta opciones veganas y sin gluten, cada detalle es importante para hacer que el catering sea un reflejo de la marca o empresa.

Para complementar la experiencia, ofrecemos una amplia gama de servicios adicionales para satisfacer las necesidades de cada evento, incluyendo la búsqueda del espacio, animaciones, servicio de cocktails personalizado y mucho más. Todo lo que hacemos está diseñado para mejorar cada experiencia gastronómica y hacer que el evento sea un éxito.



Equipo Life Gourmet

PRESUPUESTO - FICHA CLIENTE

CLIENTE

Nº PRESUPUESTO

PERSONA DE CONTACTO

TELÉFONO

MAIL

TIPO DE EVENTO

FECHA

LUGAR

Nº DE PERSONAS

COFFEE / BRUNCH

Coffee

A - B



G

COFFEE A

Café Colombia | Infusiones naturales | Aguas

Surtido de zumos naturales

Naranja / Naranja, zanahoria y jengibre / Frutos rojos

Croissant de mantequilla, Croissant integral

Mini palmeras

Piña - Mango - Menta

PRECIO:
19,00€ + IVA

COFFEE B

Café Colombia | Infusiones naturales | Aguas

Surtido de zumos naturales

Naranja / Naranja, zanahoria y jengibre / Frutos rojos

Croissant de mantequilla, Croissant integral

Bizcocho esponjoso de zanahoria

Cruapán de jamón ibérico y gouda

Brioche de tortilla trufada

Hojaldre de crema y manzana

PRECIO:
22,00€ + IVA

Coffee

c



COFFEE C

Café Colombia | Infusiones naturales | Aguas

Surtido de zumos naturales

*Naranja / Naranja, zanahoria y jengibre / Frutos rojos
Smoothie de fresas y menta*

Croissant de mantequilla, Croissant integral

Mini palmeras variadas

Mini donuts de chocolate

Hojaldre de jamón ibérico

Croutons de queso cheddar, aguacate, salmón y poché

Ensaimada de sobrasada y brie

Yogurt griego con granola y frambuesas

PRECIO:
27,50€ + IVA



BRUNCH

Surtido de panes y hojaldres

Mermeladas caseras

Naranja amarga y frutos rojos

Roll de canela

Ensaladas en buffet

Ensalada de cherry, pesto y pistachos / Ensalada de aguacate y mango

Huevo benedictine con salmón o jamón ibérico

Surtido de quesos artesanos

*La Cabezuela / Manchego al romero / Comte / Galmesano
Curado al tartufo / Antiguo de Castilla*

Entremeses

Bologna trufada, cecina de León y pastrami

Fruta fresca cortada

Yogurt griego con granola y frambuesas

Hojaldre de crema y manzana

Café Colombia | Infusiones naturales | Aguas

Vino | Cervezas

Zumos naturales de naranja y zanahoria, frutos rojos y Bloody Mary

PRECIO:
40,50€ + IVA

Brunch

A





OPCIÓN A

Surtido de quesos nacionales con D.O.
*La Cabezuela / Manchego al romero / Comte /
Galmesano Curado al tartufo / Antiguo de Castilla*

PRECIO:
10,50€ + IVA

OPCIÓN B

Surtido de embutidos ibéricos con D.O.
Jamón ibérico / Lomo de caña / Salchichón / Chorizo
Pan tostado con aceite y tomate rama

PRECIO:
12,50€/pax + IVA

OPCIÓN C

Surtido de panes, brioches, plum cake y cupcake
Mantequilla / Mermeladas naturales / Aceites / Tomates

PRECIO:
10,00€/pax + IVA

OPCIÓN D

Buffet de tortillas al momento
Patata / Cebolla caramelizada / Trufa

PRECIO:
10,50€/pax + IVA

Refuerzos

Coffee



CONDICIONES COFFEE / BRUNCH



Estos coffees sólo son válidos para grupos de más de 100 personas, en caso de ser menos comensales se cobrará un suplemento de 3,70€ por personal y transporte por un mínimo de 50 personas. Para eventos de menos de 50 deberá pasar a presupuestación. La duración prevista del Coffee es de 30 minutos y del Brunch es de 60 minutos. Se ampliará 15 minutos en el caso de contratar alguna estación.

El precio que se encuentra en cada menú incluye:

- Gastronomía, bodega y menaje (fijada en los menús).
- Servicio de Sala y Cocina a razón de un camarero por cada 40 comensales.
- Coordinación general, preparación, montaje y desmontaje.
- Visita de inspección de nuestro Dpto. Técnico de los espacios que se precisen.
- Montaje estándar veladores.
- Cualquier otro tipo de montaje a consultar.

Otras partidas no incluidas en los precios anteriores:

- Combinados de alcohol, coctelería o barra libre.
- Degustación.
- Hora suplementaria de personal a razón de 35,00€ + IVA camarero/hora.
- Alquiler de espacio, seguridad, limpieza, canon, generadores o potencia eléctrica.
- Costes de extras: Servicio de guardarropía, minutas, fotógrafo, vídeo, DJ y otros espectáculos, menús Staff.

Confirmación del evento mediante mail o teléfono indicándonos sus datos de facturación, se emitirá un contrato de servicio con las características que deberán devolvernos firmado junto con el justificante de pago del 50% de paga y señal aceptando dicho servicio.

Forma de pago:

50% en concepto de paga y señal a la firma del contrato. 50% restante 7 días antes del evento.

** En caso de anulación del servicio no se devolverá el importe de paga y señal.

Fecha límite para la confirmación del menú y número mínimo garantizado de comensales, 15 días antes de la realización del acto, pudiendo aumentar un 10% sobre el número mínimo garantizado 7 días antes del evento.

Cualquier cambio a dichas condiciones deberá ser confirmado por el equipo comercial.

*La comunicación de posibles alergias e intolerancias se tendrá que confirmar como tarde 7 días antes de la celebración del evento.

*Se incluirá un 10% de menús especiales del número final confirmado en contrato. En caso de superar el 10% se cobrará un recargo de un 20% sobre el precio del menú en concepto de gastos de producción y personal necesario.

VINO GOURMET / CÓCTEL

Vino Gourmet

A



VINO GOURMET A

Chips variados

*Dentelle de parmesano / Boniato frito / Crujiente de kikos
Wantón con curry y alga nori en tempura*

Corolla de merluza, hierbas y tártara picante

Guacamole con granada y totopos de maíz

Brioche de jamón asado, wakame y spicy mayo

Pan hojaldrado de salmón y aceitunas

Pizzeta vitello tonato

BODEGA

Vino blanco Finca Montepedroso Rueda Verdejo.

Vino tinto Cantos de Valpiedra DO Rioja.

Cervezas | Refrescos | Aguas | Zumos

PRECIO:

Con 1 ud. de cada referencia por persona: 34,50€ + IVA

Con 1,5 ud. de cada referencia por persona: 37,00€ + IVA

Vino Gourmet

B



G

VINO GOURMET B

Chips variados

*Dentelle de parmesano / Boniato frito / Crujiente de kikos
Wantón con curry y alga nori en tempura*

Rocas de parmesano de montaña con nueces pecanas caramelizadas

Taco veggie de ensaladilla

Anchoa en pan soplado y puntos de salmorejo

Mini pita de cochinillo y huevos fritos

Neem vietnamita de langostinos y sweet chili

Cono de tartar de salchichón Ibérico y mermelada de tomate

BODEGA

Vino blanco Finca Montepedroso Rueda Verdejo.
Vino tinto Cantos de Valpiedra DO Rioja.
Cervezas | Refrescos | Aguas | Zumos

PRECIO:

Con 1 ud. de cada referencia por persona: 42,50€ + IVA
Con 1,5 ud. de cada referencia por persona: 44,50€ + IVA



Cóctel

A

G

CÓCTEL A

SNACKS

Chips variados

Dentelle de parmesano / Boniato frito / Crujiente de kikos

Wantón con curry y alga nori en tempura

Salmorejo de tomate ahumado y vainilla

APERITIVOS FRÍOS

Mousse de cabracho en tempura de nori

100% salmón con furikake

Cogollo con pollo crujiente, hierbas y tártara picante

Sardina sobre pan de cristal y lascas de parmesano

APERITIVOS CALIENTES

Mollete ibérico trufado

Patata asada de brandada de bacalao y caviaroli

Croquetas de cecina y tetilla gallega

Chicken chipotle burger

Nuestro pincho moruno con mayo curry

POSTRES

Tartaleta de 3 chocolates

Selección de eclairs

BODEGA

Vino blanco Finca Montepedroso Rueda Verdejo.

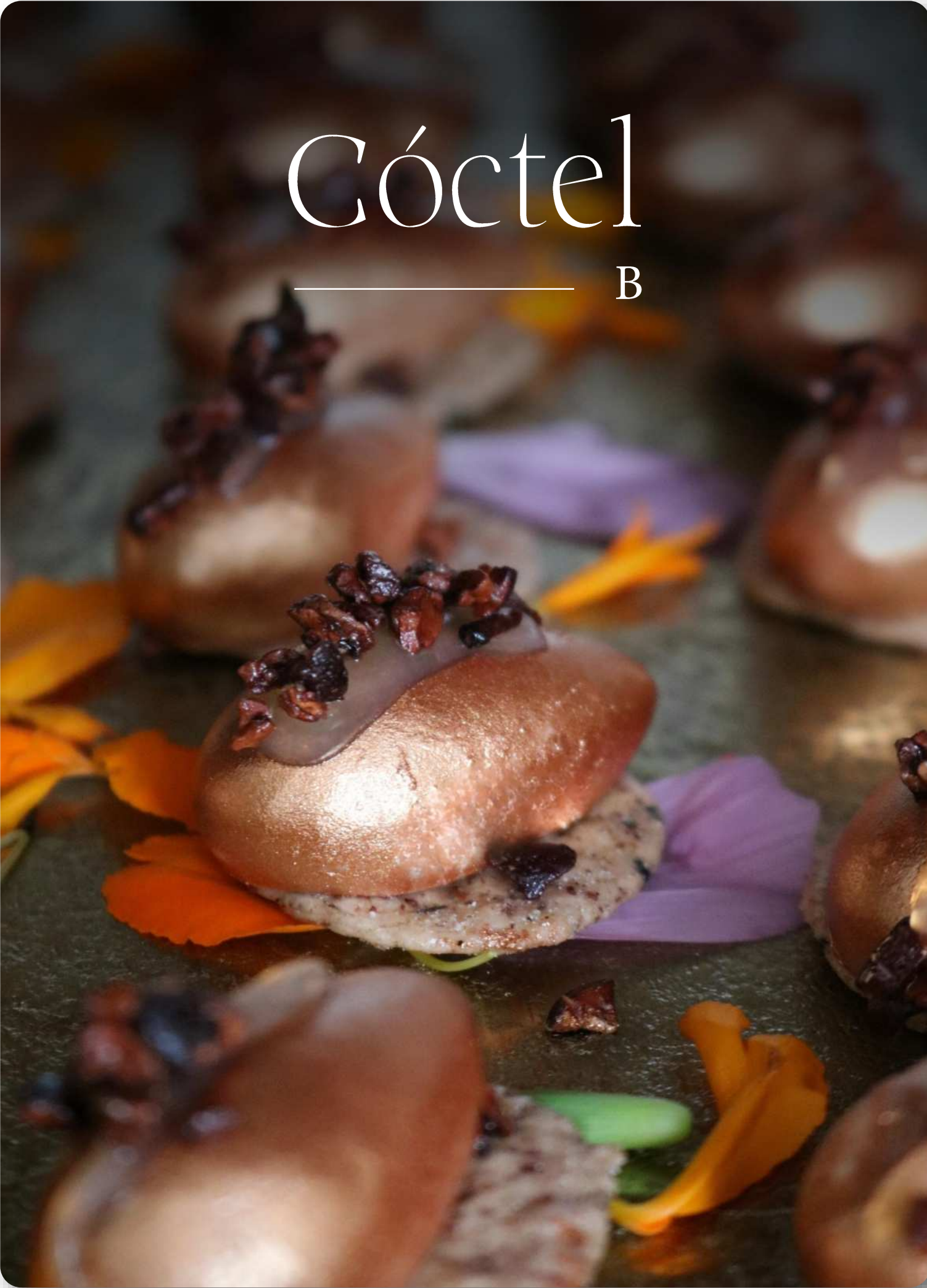
Vino tinto Cantos de Valpiedra DO Rioja.

Cervezas | Refrescos | Aguas

PRECIO:

Con 1 ud. de cada referencia por persona: 56,00€ + IVA

Con 1,5 ud. de cada referencia por persona: 60,50€ + IVA



Cóctel

B

CÓCTEL B

SNACKS

Chips variados

Dentelle de parmesano / Boniato frito / Crujiente de kikos

Wantón con curry y alga nori en tempura

Sopa crema de tomate y cerezas / Crema de calabaza y mandarina

APERITIVOS FRÍOS

Surtido de quesos artesanos

La Cabezuela / Castizo / Comte / Galmesano / Curado tartufo / Queso romero

Gilda suflada de anchoa, tomate y piparras

Foie bronceado a la pimienta, ron y cacao

Cortado a mano; jamón ibérico de bellota, almendras y picos suflados

Hummus de pimiento asado con kalamata y pepino

Salmón flambeé sobre tostada de arroz a la brasa

APERITIVOS CALIENTES

Benedictine hojaldrado de gambas

Cazuelita de pulpo con parmentier y chorizo picante

Tequeño trufado con chutney de mango

Croquetas de jamón ibérico

'Chuleta de buey' con boniato trufado

Merluza en suquet

McLife de solomillo madurado, queso de cabra y hoisín de fresas

POSTRES

Mini limón pie

Milhojas de avellana y chocolate dulce

BODEGA

Vino blanco Finca Montepedroso Rueda Verdejo.

Vino tinto Cantos de Valpiedra DO Rioja.

Cervezas | Refrescos | Aguas

PRECIO:

Con 1 ud. de cada referencia por persona: 70,50€ + IVA

Con 1,5 ud. de cada referencia por persona: 75,00€ + IVA

Cóctel



CÓCTEL C

SNACKS

Chips variados

Dentelle de parmesano / Boniato frito / Crujiente de kikos

Wantón con curry y alga nori en tempura

Salmorejo de tomate kumato y cecina o bullabesa thai

APERITIVOS FRÍOS

Steak tartar sobre galleta de arroz a la brasa

Taco de gamba blanca y aguacate

Anguila ahumada con pera caramelizada

Pan hojaldrado, foie y cristalino de amaretto

En su concha: Aguachile verde de zamburiñas

Cogollo de pollo crujiente y tártara picante

APERITIVOS CALIENTES

Dumpling de pato

Dentro de un huevo, guiso amontillado de setas y espuma ibérico

Patatas hojaldradas con salsa brava ahumada

Gambón crujiente con sweet chili

Rossejat de marisco, chanquetes y alioli

Croqueta de carabineros

Mini hamburguesa ibérica trufada

Brioche de mantequilla jamón ibérico y gouda

POSTRES

Nuestra cheesecake

Tarta fina de manzana, café y PX

Trufas de praliné

BODEGA

Vino blanco Finca Montepedroso Rueda Verdejo.

Vino tinto Cantos de Valpiedra DO Rioja.

Cervezas | Refrescos | Aguas

PRECIO:

Con 1 ud. de cada referencia por persona: 80,00€ + IVA

Con 1,5 ud. de cada referencia por persona: 85,00€ + IVA

ESTACIONES I



LA CEVICHERÍA

Ceviche de lubina y mango
Ceviche de langostinos y pulpo con mandarina
Tiradito de atún nikkei
Tiradito de salmón y ají amarillo
Dentro de un coco: ceviche thai de langostinos*
**Suplemento 5,00€/persona*

Precio: 13,50€/persona + IVA

DE NORUEGA... LO MEJOR

Tataki de salmón marinado en soja
Envuelto de salmón ahumado en alga nori
Salmón ahumado impregnado en jugo de remolachas y frutos rojos
Salmón flambé con guacamole
Acompañado de:
Encurtidos, pan nórdico, blinis, salsa tártara y crema agria

Precio: 15,00€/persona + IVA

DE LA HUERTA AL PLATO

Ensalada de hinojo y pomelo y vinagreta de limón y pistachos
Vainas verdes, kale, bimí, gremolata de pipas de calabaza y gorgonzola
Ensalada de aguacate, mango, granada y langostinos
Dentro de un aguacate ensalada de quinoa, salmón ahumado y albahaca*
**Suplemento 3,00€/persona*

Precio: 10,50€/persona + IVA

FOIE AL CUADRADO

Foie micuit al corte con chutney de mango
Piruleta de foie envuelto en algodón de azúcar
Bombón de foie, almendra garrapiñada y chocolate
Cremoso de foie y cava

Precio: 14,50€/persona + IVA

MERCADEANDO

Patatas de churrero
Cacahuets con cáscara Frutos secos
Almendras fritas y anacardos
Aceitunas
Gordal aliñada con cítricos y curry
Aceitunas negras con ajo frito y hierbas mediterráneas

Berenjenas de Almagro

Banderillas

Cebollitas encurtidas

Altramuces

Boquerones en vinagre

Mejillones en escabeche

Sardinillas

Precio: 15,00€/persona + IVA

HAWAI – BOMBAY

Poke de salmón, aguacate, pepino, mango, cebolla crispy con salsa spicy mayo
Poke de pollo, maíz, totopos, tomates cherry y mayo chipotle
Poke veggie, edamame, alga wakame, aguacate y sésamo

Precio: 15,50€/persona + IVA

ARROCES AL MOMENTO

(A elegir 2)

Arroz negro

Abanda

Verduras

Fideuá de boletus y foie

Pollo de corral con butifarra y ali-oli de ajo negro

Precio: 15,50€/persona + IVA

ESTACIONES II



SUSHI IS LIFE

(A elegir 1 sashimi, 1 hosomaki, 1 hosomaki top, 2 uramakis y 2 niguiris)

Sashimis

Atún / Salmón / Lubina aromatizada con lima

Hosomaki

Pepino / Salmón / Salmón y pepino / Atún / Langostino

Hosomaki top

Tartar de salmón y mayo kimchie,

Tartar de atún y cilantro

Steak tartar y masago

Uramakis

Fuji roll / Salmón flambeado / Kanikama roll / Iberian roll / Vegan roll

Presa ibérica / Langostino de Sanlúcar tempurizado / Socarrat con quisquilla y yuzu

Niguiris

Salmón / Salmón flambeado mayo kimchie y lima / Atún, langostinos, pez mantequilla y trufa
Aguacate / Pepino / Boquerón ajo-perejil / Anguila no anguila / Chuleta flambé y mayo dijon

Wasabi, soja, jengibre encurtido

Precio: 15,00€/persona + IVA

JAMÓN IBÉRICO CON CORTADOR

Cortado a mano; jamón ibérico de bellota, almendras y picos suflados

Precio: 980,00€/estación+ IVA

ESTACIÓN DE QUESOS

La Cabezuela / Manchego al romero / Comte Galmesano

/ Brie trufado / Antiguo de Castilla / Stilton

Mermeladas de Tomate, garrapiñadas, uvas, membrillo

Panes artesanos y crujientes

Precio: 8,50€/persona + IVA

EMBUTIDOS ARTESANOS

Lomo / Jamón ibérico / Bologna trufada Fuet de Vic / Pastrami

Precio: 12,50€/persona + IVA

HUEVITOS DE CODORNIZ 'fritos al momento'

Sobre patatas chips crujientes, huevo de codorniz fritos y trufa.

Precio: 6,50€/persona + IVA

OSTRAS & CHAMPAGNE

Variedades grassotea gicas y ostrea edulis

Acompañamiento: cebolla roja, salsa ponzu y perlas de limón

Precio: desde 29,00€ /persona + IVA

CAVIAR & VODKA 'caviarera de plata'

Precio: a solicitar

TORTILLAS ESPAÑOLAS 'al momento'

Patata y cebolla

Cebolla caramelizada Trufa

Precio: 10,50€/persona + IVA

MÉXICO MÁGICO

Quesadillas, picadillo, cecina y trufa y huitacloche

Tacos, cochinita pibil, carnitas y veganos

Precio: 14,00€/persona + IVA

VENEZUELA

Tequeños con salsa de guacamole o papalón

Mini arepas, reina pepiada, carne mechada o queso

Cachapas con queso de mano

Precio: 13,00€/persona + IVA

CONDICIONES CÓCTEL / VINO GOURMET



Estos cócteles sólo son válidos para grupos de más de 100 personas en caso de ser menos comensales se cobrará un suplemento de personal y transporte en Vino Gourmet el suplemento es de 3,70€ y en Cóctel 5,50€ con un mínimo de 50 personas. Para eventos de menos de 50 deberá pasar a presupuestación. La duración prevista del Vino Español es de 30 minutos, Cóctel A es de 60 minutos, y Cóctel B y C serán de 90 minutos.

El precio que se encuentra en cada menú incluye:

- Gastronomía, bodega y menaje (fijada en los cócteles).
- Servicio de Sala y Cocina (previsto en servicios de cóctel).
- Coordinación general , preparación, montaje y desmontaje.
- Visita de inspección de nuestro Dpto. Técnico de los espacios que se precisen.
- Montaje estándar veladores.
- Cualquier otro tipo de montaje a consultar.

Otras partidas no incluidas en los precios anteriores:

- Combinados de alcohol, coctelería o barra libre.
- Degustación
- Hora suplementaria de personal a razón de 35,00€ + IVA camarero/hora.
- Alquiler de espacio, seguridad, limpieza, canon, generadores o potencia eléctrica.
- Costes de extras: Servicio de guardarropía, minutas, fotógrafo, vídeo, DJ y otros espectáculos, menús Staff.

Confirmación del evento mediante mail o teléfono indicándonos sus datos de facturación, se emitirá un contrato de servicio con las características que deberán devolvernos firmado junto con el justificante de pago del 50% de paga y señal aceptando dicho servicio.

Forma de pago:

50% en concepto de paga y señal a la firma del contrato. 50% restante 7 días antes del evento.

** En caso de anulación del servicio no se devolverá el importe de paga y señal.

Fecha límite para la confirmación del menú y número mínimo garantizado de comensales, 15 días antes de la realización del acto, pudiendo aumentar un 10% sobre el número mínimo garantizado 7 días antes del evento.

Cualquier cambio a dichas condiciones deberá ser confirmado por el equipo comercial.

*La comunicación de posibles alergias e intolerancias se tendrá que confirmar como tarde 7 días antes de la celebración del evento.

*Se incluirá un 10% de menús especiales del número final confirmado en contrato. En caso de superar el 10% se cobrará un recargo de un 20% sobre el precio del menú en concepto de gastos de producción y personal necesario.

ALMUERZOS DE TRABAJO

Almuerzo de trabajo

A



APERITIVOS *(Opcional)*

(A elegir 6)

Gazpacho de tomate kumato y cecina

Crema de calabaza y mandarina

Mousse de cabracho en tempura de nori

Taco veggie de ensaladilla

Croqueta de jamón ibérico

Nuestro pincho moruno con mayo curry

PRECIO: 17,00€ + IVA

PRIMEROS PLATOS

(A elegir uno)

Salmorejo de tomates aliñados, stracciatella y albahaca

Sopa crema de ave y cebolla a la brasa con poché

Verduras asadas sobre hummus, pipas y tajín

Roll de pavo al curry ahumado y brotes tiernos con salsa umami

Sobre una base fina; vitello tonnato

Risotto de trigo meloso de espinacas, edamame y hojas crujientes

SEGUNDOS PLATOS

(A elegir uno)

Salmón con muselina cítrica y guiso de setas shitake

Dorada con parmentier de mejillones escabechados, guisantes y chips de tomate y perejil

Pollo de corral con estofado de ciruelas, aceitunas y almendras

Ternera laminada con micro setas, humus y garbanzos fritos con su jugo

Carrillera ibérica lacada, boniato trufado y hierbas frescas

Canelones con setas, velouté de trufa y sin fin de verduras

POSTRES

(A elegir uno)

Tarta de almendras, crema inglesa y frutos rojos

Nuestra cheese cake

En una copa, texturas de fresas

Pannacotta de vainilla, miel y pistachos

Mosaico de frutas

PRECIO:

91,00€ + IVA

Almuerzo de trabajo

B



ALMUERZO DE TRABAJO B

APERITIVOS *(Opcional)*

(A elegir 6)

Gazpacho de tomate kumato y cecina

Crema de calabaza y mandarina

Mousse de cabracho en tempura de nori

Taco veggie de ensaladilla

Croqueta de jamón ibérico

Nuestro pincho moruno con mayo curry

PRECIO: 17,00€ + IVA

PRIMEROS PLATOS

(A elegir uno)

Crema de alcachofas, tupinambo, trufa y huevo poché

Bisquet de gamba blanca con su tartar y velo de flores

Ensalada de langostinos al carbón con tomatitos, burrata y pesto

Coca de berenjenas ahumadas, ibérico y curry

Ravioli de merluza, tallarines de calamar y terciopelo marino

Arroz meloso de pato, foie, hinojo y piel crujiente *(Max. 75 pax.)*

SEGUNDOS PLATOS

(A elegir uno)

Merluza con almendras torrefactas y cous-cous con picada catalana

Corvina con cremoso de liliáceas asadas y crujiente de camarón

Lomos de lubina en tres patatas

Meloso de buey glaseado, milhojas de patata, boniato trufado y pomodorinis

Lingote ibérico con parmentier de manchego y migas crujientes

Milhojas de solomillo con boletus, pimienta del piquillo confitados y quenelle de patata rustida

POSTRES

(A elegir uno)

Pastel fluido de almendras

Milhojas de chocolate y avellanas

Tatín de piña y caramelo

Lineal de chocolate blanco, yogurt y frambuesas

Texturas de naranja

PRECIO:
101,50€ + IVA

CONDICIONES ALMUERZOS DE TRABAJO

BODEGA INCLUIDA EN ALMUERZOS DE TRABAJO

Vino blanco Finca Montepedroso Rueda Verdejo.

Vino tinto Cantos de Valpiedra DO Rioja.

Cervezas | Refrescos | Aguas



Estos menús sólo son válidos para grupos de más de 100 personas en caso de ser menos comensales se cobrará un suplemento de 7,00€ por personal y transporte con un mínimo de 50 personas. Para eventos de menos de 50 deberá pasar a presupuestación. La duración prevista del almuerzo es de 90 minutos. Se ampliará 30 minutos en el caso de contratar el aperitivo.

En aplicación del **Real Decreto -Ley 32/2021 de 28 de Diciembre de 2021** que penaliza la contratación habitual de trabajadores de sala y cocina de nuestra actividad, nos vemos obligados a cobrar un recargo de 1,60 € + IVA por comensal.

El precio que se encuentra en cada menú incluye:

Gastronomía, bodega y menaje (fijada en los menús).

Servicio de Sala y Cocina a razón de un camarero cada 15 comensales.

Coordinación general, preparación, montaje y desmontaje.

Visita de inspección de nuestro Dpto. Técnico de los espacios que se precisen.

Montaje estándar en mesas de 10 comensales.

Decoración estándar de un centro por mesa.

Montaje en mesa imperial u otro tipo de montaje a consultar (Dossier Deco)

Montaje en el escenario a consultar.

Otras partidas no incluidas en los precios anteriores:

Combinados de alcohol, coctelería o barra libre.

Degustación.

Hora suplementaria de personal a razón de 35,00€ + IVA camarero/hora.

Alquiler de espacio, seguridad, limpieza, canon, generadores o potencia eléctrica.

Costes de extras: Servicio de guardarropía, minutas, fotógrafo, vídeo, DJ y otros espectáculos, menús Staff.

Confirmación del evento mediante mail o teléfono indicándonos sus datos de facturación, se emitirá un contrato de servicio con las características que deberán devolvernos firmado junto con el justificante de pago del 50% de paga y señal aceptando dicho servicio.

Forma de pago:

50% en concepto de paga y señal a la firma del contrato. 50% restante 7 días antes del evento.

** En caso de anulación del servicio no se devolverá el importe de paga y señal.

Fecha límite para la confirmación del menú y número mínimo garantizado de comensales, 15 días antes de la realización del acto, pudiendo aumentar un 10% sobre el número mínimo garantizado 7 días antes del evento.

Cualquier cambio a dichas condiciones deberá ser confirmado por el equipo comercial.

*La comunicación de posibles alergias e intolerancias se tendrá que confirmar como tarde 7 días antes de la celebración del evento.

*Se incluirá un 10% de menús especiales del número final confirmado en contrato. En caso de superar el 10% se cobrará un recargo de un 20% sobre el precio del menú en concepto de gastos de producción y personal necesario.

MENÚS DE GALA

Cóctel

Gala



G

CÓCTEL GALA

(A escoger un mínimo de 6 referencias)

SNACKS

Chips variados

Dentelle de parmesano / Boniato frito / Crujiente de kikos

Wantón con curry y alga nori en tempura

Salmorejo de tomate ahumado y vainilla

APERITIVOS FRÍOS

Surtido de quesos artesanos

La Cabezuela / Castizo / Comte / Galmesano / Curado tartufo / Queso romero

Cortado a mano; jamón ibérico de bellota, almendras y picos suflados

Foie bronceado a la pimienta, ron y cacao

Cogollo de pollo crujiente, hierbas y tártara picante

Ceviche de pulpo, langostinos y fruta de la pasión

Sardina sobre pan de cristal y lascas de parmesano

Steak tartar sobre galleta de arroz a la brasa

100% salmón con furikake

Mini pizzeta de vitello tonnato

APERITIVOS CALIENTES

Dumping de pato

Bullabesa thai

Patatina asada con mojo picón

Dentro de un huevo, guiso amontillado de setas y espuma ibérico

Croquetas de jamón ibérico

Gambón crujiente con sweet chili

McLife de solomillo madurado, queso de cabra y hoisín de fresas

Mollete ibérico trufado

Pincho de presa moruna con mayo de curry

Patatas hojaldradas con salsa brava ahumada

PRECIO:

3,30€/referencia + IVA



MENÚ GALA A

PRIMEROS PLATOS

(A elegir uno)

Salmón en tataki con guiso de shitake, wakame y mayonesa cítrica

Carpaccio de pulpo con toques de aceitunas y caviar

Ravioli de boletus con crema de trufa y oloroso

Coca de laminado de ternera con piquillos confitados, albahaca y almendras

Flor de alcachofa con risotto de trigo meloso y boletus (Vegano)

SEGUNDOS PLATOS

(A elegir uno)

Suprema de corvina, risotto en carbonara de cecina y ruibarbo

Lingote de cordero con cous-cous, picada mediterránea y toffee de ajonegro

Lomo de ternera, zanahorias y calabaza al curry con patata hojaldrada

Canelón de ricota y espinacas, velouté de hinojo y espárragos verdes (Vegano)

POSTRES

(A elegir uno)

Macaron de chocolate y diadema

Lineal de chocolate blanco, yogurt y frambuesas

Tatin de pera almendrado y cremoso de vainilla

Coco pasión (Vegano)

PRECIO:

122,00€ + IVA

Menú Gala

A





Menú Gala

B



MENÚ GALA B

PRIMEROS PLATOS

(A elegir uno)

Ensalada de langostinos al carbón con tomate asado, burrata y pesto de anacardos

Coca de berenjenas ahumadas, boletus confitados y trufa

Foie con crujiente de sésamo, chutney de zanahoria y maíz sonoro

Ramen de carabinero con noodles que desaparecen

Flor de alcachofa con risotto de trigo meloso y boletus (Vegano)

SEGUNDOS PLATOS

(A elegir uno)

Tacos de merluza a la llama, verduras salteadas y sopa-crema anisada

Presa ibérica lacada en cerezas, daikon y cremoso de patatas chips

Corte de solomillo braseado, boniato asado con muchas hierbas y toques de café arábico

**Suplemento 7,50€/persona*

Canelón de ricota y espinacas, velouté de hinojo y espárragos verdes (Vegano)

POSTRES

(A elegir uno)

Sacher luxury

Milhojas de nata fresca y frambuesas

Macaron piña-coco-ron

Caramelo, chocolate y pera (Vegano)

PRECIO:

132,50€ + IVA

CONDICIONES MENÚ DE GALA

BODEGA INCLUIDA EN MENÚS DE GALA

Vino blanco Finca Montepedroso Rueda Verdejo.
Vino tinto Cantos de Valpiedra DO Rioja.
Cava Juve y Camps Cinta Purpura.
Cervezas | Refrescos | Aguas



Estos menús solo son válidos para grupos de más de 100 personas en caso de ser menos comensales se cobrará un suplemento de 7,00€ por personal y transporte con un mínimo de 50 personas. Para eventos de menos de 50 deberá pasar a presupuestación.
La duración prevista de la Cena de Gala es de 120 minutos. Se ampliará 30 minutos en el caso de contratar el aperitivo.

En aplicación del **Real Decreto -Ley 32/2021 de 28 de Diciembre de 2021** que penaliza la contratación habitual de trabajadores de sala y cocina de nuestra actividad, nos vemos obligados a cobrar un recargo de 1,60 € + IVA por comensal.

El precio que se encuentra en cada menú incluye:

Gastronomía, bodega y menaje (fijada en los menús)
Degustación (máximo 4 pax).
Servicio de Sala y Cocina a razón de un camarero cada 10 comensales.
Coordinación general, preparación, montaje y desmontaje.
Visita de inspección de nuestro Dpto. Técnico de los espacios que se precisen.
Montaje estándar en mesas de 10 comensales.
Decoración estándar de un centro por mesa (catálogo deco).
Minutas estándar.
Montaje en mesa imperial u otro tipo de montaje a consultar.
Montaje en escenario a consultar.

Otras partidas no incluidas en los precios anteriores:

Combinados de alcohol, coctelería o barra libre.
Hora suplementaria de personal a razón de 35,00€ + IVA camarero/hora.
Alquiler de espacio, seguridad, limpieza, canon, generadores o potencia eléctrica.
Costes de extras: Servicio de guardarropía, fotógrafo, vídeo, DJ y otros espectáculos, menús Staff.

Confirmación del evento mediante mail o teléfono indicándonos sus datos de facturación, se emitirá un contrato de servicio con las características que deberán devolvernos firmado junto con el justificante de pago del 50% de paga y señal aceptando dicho servicio.

Forma de pago:

50% en concepto de paga y señal a la firma del contrato. 50% restante 7 días antes del evento.

** En caso de anulación del servicio no se devolverá el importe de paga y señal.

Fecha límite para la confirmación del menú y número mínimo garantizado de comensales, 15 días antes de la realización del acto, pudiendo aumentar un 10% sobre el número mínimo garantizado 7 días antes del evento.

Cualquier cambio a dichas condiciones deberá ser confirmado por el equipo comercial.

*La comunicación de posibles alergias e intolerancias se tendrá que confirmar como tarde 7 días antes de la celebración del evento.

*Se incluirá un 10% de menús especiales del número final confirmado en contrato. En caso de superar el 10% se cobrará un recargo de un 20% sobre el precio del menú en concepto de gastos de producción y personal necesario.

Barra

Libre



SERVICIO DE BARRA LIBRE “PRIMERAS MARCAS IMPORTACIÓN”

1 horas de barra libre / 15,50€ + IVA por persona.

2 horas de barra libre / 26,00€ + IVA por persona

3 horas de barra libre / 36,00€ + IVA por persona.

Hora extra de ampliación / 15,50€ + IVA por persona/hora.

* Convertir a barra libre premium 7,00€ por persona / hora

PIANO BAR (*Recepciones*)

Precio: 22,00€ + IVA por persona

Espectáculo musical y cócteles (Spritz / Negroni / Krit royal / Vermout)

**Contratación mínima 100 Personas (1 hora de duración)*

BARRA DE COCTELERÍA

Precio desde 18,00€ + IVA por persona/hora.

**Pendiente personalización*

RESOPÓN

A consultar

VAJILLA, CUBERTERÍA, CRISTALERÍA Y ELEMENTOS COCKTAIL

Toda nuestra vajilla, cristalería y elementos de presentación de los cocktails son diseños exclusivos de fabricantes de alta gama.

CONTACTO

ASUNCIÓN PERTIERRA DE ROJAS

asun.pertierra@grupolg.es

(+34) 692 157 209

Calle Fundidores, 47
28906 Getafe
Madrid

[@lifegourmetcatering](#)

