



Leal &
Maese
CATERING EXPERIENCE

2022



**Leal &
Maese**

CATERING EXPERIENCE

Sobre nosotros

Somos una empresa de catering y restauración con más de 15 años de labor, avalados por la confianza de nuestros clientes tanto particulares, como compañías de prestigio internacional.

Construimos nuestro ADN, con la unión de la experiencia de cada integrante de nuestro equipo, gente buena, honesta, apasionada por lo que hacemos, responsables y conscientes. Capaces de ponernos en la piel de cada cliente, de sentir la importancia del momento y estar siempre a la altura, comprometidos con los sentidos, emocionados con el directo



www.lealmaesecatering.com

Elegimos solo los mejores espacios

En Leal&Maese nos hemos encargado personalmente de elegir los mejores espacios disponibles a lo largo y ancho de nuestra geografía. Colaboramos de manera estrecha con los dueños de los mismos para poder conseguir el grado de calidad esperado de la experiencia. Podemos ser sinceros y decir que, si el espacio se encuentra en esta lista, es porque nosotros mismo lo usariamos para nuestros propios eventos.





Nuestra oferta

Hemos diseñado nuestra oferta gastronómica basándonos tanto en nuestra propia experiencia como en la de todos nuestros clientes. Una oferta personalizable y creada para funcionar tanto como cocktail o servido de menú (comensales sentados) para cumplir con todo tipo de expectativas.

1. Cóctel Bienvenida

2. Entrantes

3. Plato Principal

4. Postres

5. Otros



1. Cóctel Bienvenida

Aperitivos frios
(elegir 5)

Parmegiana Italiana

CUCHARITA DE ENSALADILLA CASERA CON TARTAR DE ATÚN ROJO
FALSO MEJILLÓN TIGRE
CUCURUCHO DE BERENJENA ASADA Y ATÚN ROJO
SALPICÓN DE PULPO Y GAMBA ROJA
MEZCLUM DE PERDIZ ESCABECHADA
GILDA LEAL&MAESE
LINGOTE DE FOIE
PARMEGIANA ITALIANA
PIEDRAS DE FOIE
INOCENTE DE PARMESANO CON MERMELADA DE VIOLETAS
NIGIRI DE STEAK TARTAR
BLINI DE SALMON MARINADO Y SALMOREJO
MACARONS DE SOBRASADA TRUFADA



Taco de cochinita pibil

1. Cóctel Bienvenida

Aperitivos calientes
(elegir 5)

CRUJIENTE DE PULPO CON PALOMITA Y MAYONESA DE CHIPOTLE
CARPACCIO DE OREJA CONFITADA Y SALSA BRAVA
TACO DE COCHINITA PIBIL
CANELÓN DE PATO Y SALSA DE MOSTAZA
ARROZ CHAUFA CON PATO BRASEADO
BROCHETA DE PULPO CON MIGAS ASIÁTICAS
MINI ALCACHOFA CON IDIAZABAL Y CRUJIENTE DE JAMÓN
BIENMESABE CON SALSA TOMATILLO VERDE
EMPANADILLA CRIOLLA
DUMPLING DE LANGOSTINO
NUESTRA BURGER DE VACA VIEJA
RAVIOLI DE COCHINILLO CONFITADO
MERLUZA REBOZADA CON SUS MAYOS
CROQUETA DE CECINA Y HUEVO FRITO
CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO
CROQUETA DE CARABINERO



1. Cóctel Bienvenida

Show Cooking/Corner
(elegir 2)

Show Cooking/Corner con
suplemento
(incluye decoración)

CORTADOR JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (MIN 100PAX)

BODEGÓN DE QUESOS

TARTARES (ATÚN ROJO O STEAK)

ARROCES (ELEGIR UNA VARIEDAD)

• RISOTTO DE BOLETUS Y BOGAVANTE, NEGRO, FALSO RISOTTO DE IBÉRICO O SEÑORET

ZAMBURIÑAS Y LANGOSTINOS DESNUDOS BRASEADOS

PUESTO DE CONSERVAS

MEJILLONES EN ESCABECHE, GILDAS, BONITO LAMINADO, Y NAVAJAS ALIÑADAS

BUFFET DE SUSHI

NIGIRIS, MAKIS, CALIFORNIA ROLL

BARRA DE OSTRAS GILLARDEAU N.5 CON CAVA CONDE DE HARO MUGA (12€ PERS.)

PUESTO DE CERVEZAS EN CUBOS DE ZINC

PUESTO PULPEIRO

PUESTO COCTELERÍA

MOJITO Y CAIPIRINHA

BEBIDAS:

VINO TINTO CRIANZA JARDÍN DE LA EMPERATRIZ (RIOJA)

VINO BLANCO MARQUÉS DE RISCAL (VERDERJO)

CERVEZA MAHOU

REFRESCOS (COCA-COLA, FANTA, ETC)

ZUMOS

CAVA CONDE DE HARO MUGA



Burrata de la Puglia con
berenjena asada y pesto

2. Entrantes

BURRATA DE LA PUGLIA CON BERENJENA ASADA Y PESTO

ENSALADA DE FOIE, BRAVAS Y FRUTOS SECOS

ENSALADA DE GAMBA ROJA CON VINAGRETA DE MISO

CREMA DE BOLETUS, TIRABEQUE Y FOIE

VICHYSOISE DE BONIATO, ESPARRAGO VERDE ZAMBURIÑA Y HUEVAS DE YUZU

CREMA DE CARABINERO VIEIRA Y HUEVAS DE TOBIKI

SALMOREJO CON STRACIATELLA Y CECINA

GAZPACHO DE FRESA SARDINA MARINADA

AJOBLANCO CON ATÚN ROJO

TARTAR DE SALMÓN MARINADO Y MANGO CON VINAGRETA DE MISO



Carrilleras ibéricas
glaseadas en su jugo

3. Plato Principal

MERLUZA EN SALSA DE AJO TOSTADO

RAPE SOBRE VERDURAS ESCABECHADAS Y SALSA BOULLABAISE

BACALAO EN DOS TINTAS

SOLOMILLO DE VACA

TACO DE BLACK ANGUS (suplemento)

CARRILLERAS IBÉRICAS GLASEADAS EN SU JUGO

TOURNEDO DE RABO DE TORO Y FOIE

SALSAS (CARNE)

- SALSA DE PX Y MOSTAZA
- SALSA DE OPORTO Y FOIE
- SALSA PERIGOURDINE
- SALSA DE BOLETUS

GUARNICIONES

- CORONA DE PATATA
- CORONA DE ZANAHORIA
- PIMIENTO CARAMELIZADO
- CREMOSO DE BONIATO
- SALTEADO DE VERDURAS DE TEMPORADA



Tarta árabe

4. Postre

TARTA DE QUESO
LINGOTE DE CHOCOLATE
CHEESECAKE
TARTA ÁRABE
PAN PERDIDO

SE PUEDEN PONER DOS MINIATURAS



5. Otros

Bodega del Menú

BEBIDAS INCLUIDAS

- VINO TINTO CRANZA JARDÍN DE LA EMPERATRIZ (RIOJA)
- VINO BLANCO MARQUÉS DE RISCAL (VERDEJO)
- CERVEZA MAHOU
- REFRESCOS (COCA-COLA, FANTA, ETC)
- ZUMOS
- CAVA CONDE DE HARO MUGA
- CAFÉ, MIGNARDISES

*El cliente puede aportar su vino, no se cobra descorche
Descuento Vino Blanco: 0,90€ Por Invitado Adulto
(Cálculo 1 Botella cada 2 , Cocktail y comida o cena)
Descuento Vino Tinto: 1,20€ Por Invitado Adulto
(Calculo 1 Botella cada 3 Cocktail y comida o cena)

Barra Libre Vaso de Sidra o Copa de Balón (4 horas)

BEBIDAS INCLUIDAS

- J&B
- WHITE LABEL
- JOHNNIE WALKER
- ABSOLUT
- RON BARCELÓ
- RON AÑEJO BRUGAL
- GINEBRA LARIOS 12
- SEAGRAMS
- LARIOS 12 ROSÉ
- + REFRESCOS FRÍOS EN BOTELLA DE 20CL (GRUPO COCA-COLA)



5. Otros

Re-cena (a elegir)

MINIATURAS DEL MUNDO

- MINIPERRITOS CALIENTES
- MINI PIZZAS
- MINI BURGERS
- MINI KEBABS

BARBACOA

- LOMO
- PANCETA
- CHORICITOS BLANCOS
- CHORIZO
- BROCHETAS DE POLLO

MONTADITOS DE IBÉRICOS

- QUESO MANCHEGO
- JAMÓN
- LOMO
- SALCHICHÓN

Gracias

Para cualquier consulta adicional, no dude en

ponerse en contacto con:

Irene Antón

e: lealmaese@lealmaesecatering.es

t: +34 605 68 77 21

www.lealmaesecatering.com