

TheChefClub

Amigos.
Tu Casa.
Chef Privado.



El Catering de TheChefClub

Tras el éxito de nuestros menús degustación con chef privado en casa, en Junio de 2024 lanzamos el servicio de catering que tanto nos habéis pedido.

Los platos que verás a continuación están pensados por los mismos chefs de estrella Michelin (ie: Disfrutar, Noma...) que diseñan nuestros menús degustación.

Los han concebido desde cero para el formato de catering, intentando plantear una oferta amplia que cubra todo tipo de presupuestos y ocasiones.

¿Cómo funciona nuestro catering?

Personaliza el formato, los platos y el presupuesto 100% a tu manera.

El objetivo es que te resulte **sencillo de organizar** y sobre todo que disfrutéis de la comida y el servicio tanto tus invitados como tú.

En el momento del servicio, **tú serás un invitado más.**

1 | Personaliza tu plan

Haz tu reserva desde la sección «Monta tu Plan» de la web. Podrás personalizarlo 100% a tu gusto y seleccionar cada detalle (formato del servicio, menú, vajilla, alérgenos...). Repasaremos todo juntos por llamada y por WhatsApp.

2 | Traemos Todo Lo Necesario

Podemos traerlo todo nosotros o solo una parte. ¡Lo que necesites!
Materia prima, vajilla, mantel, sartenes, mobiliario...

3 | A disfrutar

El formato que tú elijas: pica pica de pie, paella en directo, sentados en mesa, camareros pasando bandejas, barra libre de bebidas... Tú despreocúpate y disfruta.

4 | Dejamos todo limpio

Al terminar recogemos todo nuestro equipo y dejamos tu cocina impoluta.
No tendrás ni que poner el friegaplatos, porque la vajilla es nuestra.

TheChefClub

Menú de Catering

Todos los precios incluyen IVA.

Todos los servicios incluyen servilletas de papel (en caso de ser necesarias).

Todos los servicios incluyen *Patatas crisp de trufa negra y manchego*.

Cantidad recomendada si solo comeréis “PicaPicas”: 12-15u/persona.

Mínimo 15 unidades por cada plato diferente.

Pedido mínimo 350€.

Desplazamiento gratis en zona metropolitana y pedidos superiores a 3000€.

Para información de alérgenos, consultar por WhatsApp.

Índice (haz click para ir)

[PicaPicas sencillos](#)

[PicaPicas gourmet](#)

[PicaPicas premium](#)

[Arroces](#)

[Principales](#)

[Postres](#)

[Bebidas](#)

[Vajilla, Mobiliario, Camareros y Transporte](#)

[Desayuno & Brunch](#)

[Menú Navidad](#)

PicaPicas sencillos.....2.5€/u

1. Pa amb tomaquet
2. Tosta de brioche con mantequilla ahumada de anchoas
3. Vol-au-vent con tapenade de oliva y tomillo
4. Vol-au-vent de sobrasada y miel
5. Vol-au-vent de morcilla y crema picante de pimiento rojo
6. Vol-au-vent crema de setas y mantequilla noisette
7. Hojaldre crujiente con jamón, queso brie y mermelada de higo
8. Hojaldre relleno de chorizo, queso y cebolla caramelizada
9. Hojaldre relleno de tomate, queso y albahaca
10. Tartaleta de pollo al curry
11. Tartaleta de queso brie, mermelada de higo y nueces tostadas
12. Tartaleta de anchoa, ricotta y brotes frescos
13. Tartaleta de crema de queso feta, miel de romero y nueces
14. Tarta de queso de cabra con cebolla caramelizada y arándanos
15. Blini con mantequilla de hierbas y pistachos
16. Blini con queso crema y salmón ahumado
17. Cucurucho de foie con demi-glace de moras
18. Crostini de pesto y tomate seco
19. Brocheta de mozzarella fresca, cherries y vinagre balsámico
20. Brocheta de portobello con pesto de limón y chili crujiente
21. Slider de tomate seco, mozzarella y albahaca
22. Ensalada de peras, jamón crujiente, queso feta y nueces
23. Croqueta de pollo
24. Croqueta de cocido
25. Ensaladilla rusa con ventresca

26. Escalivada 2.0: mousse de berenjena, cebolla caramelizada y pimiento asado en pan de cristal
27. Baba ganoush (mousse de berenjena asada) y aroma de hierbabuena
28. Paté de setas con nueces caramelizadas
29. Hummus de aguacate, queso feta y tomates secos
30. Hummus de albahaca, tartar de tomate y queso mozzarella
31. Hummus de remolacha y garbanzos crujientes
32. Salmorejo tradicional
33. Gazpacho tradicional
34. Mini pizzas de tomate y queso
35. Mini pizzas de tres quesos
36. Empanada de pimientos asados y olivas
37. Bikini de sobrasada y queso
38. Bikini de jamón y queso trufado
39. Bikini de jamón, mermelada de cebolla y queso azul
40. Crepe de setas, jamón y queso
41. Brioche relleno de pulled pork y mousse de aguacate
42. Brioche de tartar de fuet con yema ahumada
43. Sandwich italiano: ciabatta, pesto, ricotta, mortadella y rúcula
44. Rollo de pollo piri piri con slaw asiático
45. Mollete de pulled pork con coleslaw, yogur y kimchi
46. Mollete de pollo con limón, mostaza y tzatziki
47. Rollito crujiente de pasta filo relleno de pollo al curry y coco
48. Finger de pollo parmesano con mayonesa de hierbas
49. Falafel con salsa de yogur y hierbabuena

PicaPicas *gourmet*.....3.5€/u

50. Gilda clásica de anchoa
51. Aceitunas fritas con mayones de miso
52. Lingote de foie caramelizado
53. Mini pan de olivas con escalivada clásica
54. Ensaladilla rusa con guanciaie y yema curada
55. Ensaladilla rusa con salmón ahumado
56. Steak tartar sobre brioche
57. Ensalada de boniato, queso de cabra, peras, nueces y rúcula
58. Coliflor con crema de queso manchego y crujiente
59. Calabaza asada hassle-back con salvia y crumble de castañas
60. Calabaza bellota rellena
61. Salmorejo de cereza
62. Sopa de calabaza con salvia y crumble de castañas
63. Tortilla de patatas jugosa con cebolla pochadita
64. Tortilla de patatas trufada
65. Croquetas trufadas de ceps y boletus
66. Croquetas de jamón ibérico
67. Croquetas de rabo de toro
68. Croquetas de chipirón
69. Macaron de foie y cacao
70. Rosa de carpaccio de ternera con mostaza a la antigua, chalotas y yema
71. Brioche de Navidad, sirope de azafrán relleno de crema de tomillo
72. Bruschetta de setas y crema de nuez moscada
73. Dátiles envuelto en panceta curada
74. Tosta de masa madre con pastrami y pepinillos encurtidos

75. Quiche de guanciale y parmesano
76. Mini bocata de salmón ahumado, queso crema y cebolla
77. Bikini de roast beef, rúcula y salsa de la casa
78. Bikini de carne mechada con mayonesa ahumada
79. Mini cheeseburger trufada de ternera con huevo de codorniz
80. Roll de atún, tártara y rúcula
81. Roll de Roast Beef y mostaza antigua
82. Bao de pulled pork y cebolla encurtida
83. Bao de pork belly teriyaki, hojas aromáticas y sésamo
84. Rollitos de pato laqueado con salsa hoisin
85. Spring rolls thai de pollo, menta, cebolla y limón
86. Sandwich vietnamita de cerdo, pepino, hierbas y sriracha mayo
87. Brochetas de pollo satay con salsa de cacahuete y naranja
88. Empanada argentina de carne y queso
89. Dados de tofu tempura, marinados en soja con mayonesa de kimchi
90. Langostinos crujientes con mayonesa de miso

PicaPicas *premium*.....4.9€/u

93. Tabla de embutidos y quesos con picos artesanos y huevo hilado
94. Medallón de foie mi-cuit con mermelada de higo y tostas
95. Brocheta de salmón con costra de hierbas y salsa de crema de eneldo
96. Tartar de salmón con crema de aguacate y gazpacho de mango
97. Tartar de atún con crema de ají amarillo y cebolla encurtida
98. Tartar de atún ahumado con crema de kimchi
99. Tartar de gamba con mayonesa de lima
100. Ceviche de corvina, leche de tigre de ají amarillo y purè de boniato
101. Tataki de atún con salsa ponzu y mayonesa picante
102. Trucha ahumada con mayonesa escabechada y huevas de trucha
103. Brioche de buey de mar con “lemon curd”
104. Brioche relleno de tartar de salmón con mayonesa de lima
105. Brioche relleno de rabo de toro ahumado con mayonesa de pimentòn
106. Brioche relleno de steak tartar y yema curada
107. Panini de ternera chimichurri, queso y mayonesa de soja

Arroces.....

Cocinaremos el arroz en directo delante de vosotros. Traemos todo el material (paella, aro, trípode, bombona...). El comensal se acerca al arroz para ser servido directamente desde la paella.

Senyoret (gamba pelada, el más vendido).....	25€/u
Vegetal.....	28€/u
Fideuá Senyoret.....	28€/u
De pato, setas y foie.....	35€/u
Negro de zamburiñas.....	35€/u
De carabinero.....	38€/u

Principales.....

Solomillo Wellington con cebollitas asadas.....	24€/u
Solomillo Wellington vegano "Nut Roast" con setas, puerros y nueces.....	25€/u
Terrina de rabo de toro con demiglace y milhojas de patata trufada.....	23€/u
Terrina de cordero demiglace y milhojas de patata trufada.....	23€/u
Carrillera de cerdo con salsa de chipotle y chocolate y parmentier de patata.....	23€/u
Roast beef con gravy y parmentier de patata.....	23€/u
Canelones de rabo de toro con bechamel trufada.....	23€/u
Lubina en salsa meunière, alcaparras, aceite de perejil y patata fondant.....	23€/u

Postres.....4.5€/u

P1. Tiramisú de pistacho

P2. Banoffee: pastel de plátanos, crema y dulce de leche

P3. Cheesecake de Lotus

P4. Lemon pie con merengue tostado

P5. El Brownie de chocolate de Judas

P6. Milhojas con crema de dulce de leche y plátano

P7. Pavlova, gel de frutos del bosque, menta y frambuesa fresca

P8. Pannacotta de vainilla con coulis de fresa y pimienta rosa

P9. Crepe de dulce de leche, nata y fruta fresca

P10. Hojaldre relleno de crema de pistacho

P11. Torrija caramelizada con chocolate y helado de leche merengada

P12. Flan de coco

P13. Vol-au-vent de crema de turrón

P14. Carrot cake con mousse de coco

P15. Bizcocho de mango y limón

P16. Pincho de fruta de temporada

Bebidas.....

Servicio de bebidas.....20€/pax

Incluye:

1L agua por comensal

3 latas de refrescos por comensal

3 botellines de cerveza por comensal

0.33 botellas de vino (blanco o tinto) por comensal

Servicio de barra

Servicio de barra libre.....22€/pax/hora

Incluye:

Ron Brugal o similar

Whisky Johnnie Walker Red Label o similar

Ginebra Seagram's o similar

Vodka Absolute o similar

Cerveza Estrella Damm o similar

Agua

Servicio de barra

Vajilla, Mobiliario, Camareros y Transporte.....

Vajilla plástico reciclable (incluye platos, cubiertos, manteles y vasos)..	3€/pax
Vajilla porcelana (incluye platos y cubiertos).....	4€/pax
Cristalería (incluye vasos y copas).....	2€/pax
Mantelería (incluye manteles y servilletas blancas de algodón).....	1.5€/pax
Camareros (solo serán necesarios si el formato es de pase de bandejas o similar.....	180€/camarero/4h
Sillas (blancas plástico apilables).....	2.5€/u
Sillas (blancas o marrones madera plegables con cojín).....	4€/u
Mesas (200x90cm)	20€/u
Transporte mobiliario.....	según lo solicitado y la dirección
Desplazamiento (ida y vuelta desde centro ciudad, gratis en zona metropolitana y pedidos superiores a 3000€).....	0.8€/km

Desayuno & Brunch.....

Sencillos.....1.9€/u

1. Escalivada 2.0: mousse de berenjena, cebolla caramelizada y pimiento asado en pan de cristal
2. Crostini de tomate y albahaca
3. Sliders de brioche con prosciutto, huevo revuelto y tomate seco.
4. Hojaldre crujiente con jamón, queso brie y mermelada de higo
5. Hojaldre relleno de chorizo, queso y cebolla caramelizada
6. Bikini de sobrasada y queso
7. Bikini de jamón y queso trufado
8. Bikini de jamón, mermelada de cebolla y queso azul

Gourmet.....2.9€/u

9. Bikini de roast beef, rúcula y salsa de la casa
10. Bikini de carne mechada con mayonesa ahumada
11. Smashed croissant, mortadella, mozzarella fresca, pistachos y aceite de albahaca
12. Tostadas francesas con mermelada de higo, crème fraîche y jamón crujiente
13. Crepe de setas, jamón y queso
14. Wrap de salmón ahumado, queso brie y rúcula
15. Wrap de pollo chipotle, pimientos asados y queso
16. Brioche con crema de anacardo, setas y queso parmesano
17. Brioche con mousse aguacate, feta y tomate seco
18. Mini croissants de pastrami, queso crema y pepinillos encurtidos

19. Quiche de guanciale y parmesano

Premium.....5.9€/u

20. Huevos benedict con tiras de jamón crujiente y cebollino

21. Huevos florentine, espinaca y setas de temporada

22. Huevos royale con salmón ahumado

23. Huevo poché, tostada pan masa madre, chutney de tomate, aguacate y pistacho caramelizado

24. Bagel de huevos revueltos, salmón ahumado, queso crema, aliño de alcaparras, eneldo y rúcula

25. Hashbrowns con mermelada de tomate y polvo de jamón ibérico

26. Falafel con salsa de yogur y hierbabuena

27. Waffles de buttermilk, ricotta, frutas del bosque, sirope de arce y crema de almendras.

Dulces.....3.9€/u

28. Waffles con crema de naranja y tomillo

29. Bol de açai, plátano, arándanos, ralladura de coco, miel y granola

30. Bol de granola, yogur griego, melocotón pochado en porto, pétalos de rosa harissa, miel de romero y nueces

31. Smashed croissant, crema, arándanos, frambuesas y miel.

32. Mini croissants rellenos de crema de lotus y nata

33. Mini croissants rellenos de lemon curd y ralladura de limón

34. Banoffee: pastel de plátanos, crema y dulce de leche

35. Cheesecake de Lotus

36. Lemon pie con merengue tostado

- 37. El Brownie de chocolate de Judas
- 38. Milhojas con crema de dulce de leche y plátano
- 39. Pannacotta de vainilla con coulis de fresa y pimienta rosa
- 40. Crepe de dulce de leche, nata y fruta fresca
- 41. Hojaldre relleno de crema de pistacho
- 42. Carrot cake con mousse de coco
- 43. Bizcocho de mango y limón
- 44. Pincho de fruta de temporada

Bebidas.....

- 45. Zumo de naranja natural.....2.9€
- 46. Surtido de zumos.....1.5€
- 47. Café.....1.5€
- 48. Agua.....1€

Menú Navidad.....

Sólo disponible para Nochebuena, Navidad, San Esteban, Nochevieja y Reyes.

Os lo entregaremos en casa por la mañana y solo tendréis que emplatar y darle un golpe de horno a la carne. Nada de sartenes ni manchar, sólo necesitaréis un horno y una nevera. Os daremos un QR con instrucciones en vídeo sobre cómo prepararlo.

La idea es que todos disfrutéis de la cena y no haya nadie demasiado preocupado de la logística.

Coste de entrega 40€ (gratis para pedidos superiores a 800€).

1. Tabla de embutidos y quesos con picos artesanos y huevo hilado.....4.9€/u
2. Ensaladilla rusa con guancial y yema curada.....3.5€/u
3. Steak tartar sobre brioche.....3.5€/u
4. Medallón de foie mi-cuit con mermelada de higo y tostas.....4.9€/u
5. Ensalada de boniato, queso de cabra, peras, nueces y rúcula.....3.5€/u
6. Ensalada de peras, jamón crujiente, queso feta y nueces.....2.5€/u
7. Puerros asados con crema de coliflor, mantequilla noisette y nueces caramelizadas.....2.5€/u
8. Coliflor con crema de queso manchego y crujiente.....3.5€/u
9. Calabaza asada hassle-back con salvia y crumble de castañas.....3.5€/u
10. Brioche de Navidad, sirope de azafrán relleno de crema de tomillo.3.5€/u
11. Solomillo Wellington con cebollitas asadas.....24€/u

12. Solomillo Wellington vegano "Nut Roast" con setas, puerros y nueces.....25€/u
13. Pularda rellena de mantequilla de estragón, romero y nuez moscada.....21€/u
14. Terrina de rabo de toro con demiglace y milhojas de patata trufada.23€/u
15. Terrina de cordero demiglace y milhojas de patata trufada.....23€/u
16. Carrillera de cerdo con salsa de chipotle y chocolate y parmentier de patata.....23€/u
17. Roast beef con gravy y parmentier de patata.....23€/u
18. Canelones de rabo de toro con bechamel trufada.....23€/u
19. Lubina en salsa meunière, alcaparras, aceite de perejil y patata fondant.....23€/u
20. Pannacotta de vainilla con coulis de fresa y pimienta rosa.....4.5€/u
21. Tiramisú de pistacho.....4.5€/u
22. Milhojas con crema de dulce de leche y plátano.....4.5€/u
23. Lemon pie con merengue tostado.....4.5€/u
24. El Brownie de chocolate de Judas.....4.5€/u
25. Vol-au-vent de crema de turrón.....4.5€/u