

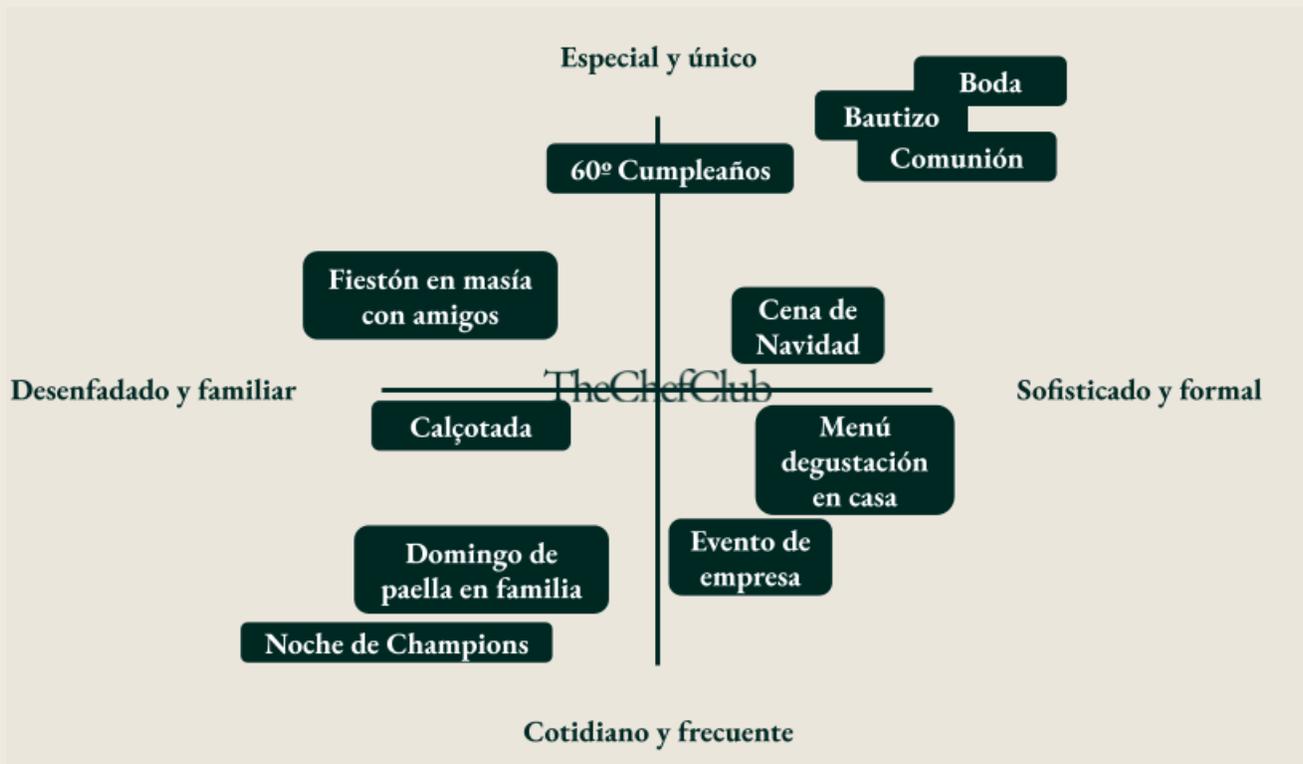
# TheChefClub

Amigos.  
Tu Casa.  
Chef Privado.



## El Catering de TheChefClub

Nuestros platos y experiencias están pensados para todo tipo de ocasiones y presupuestos, desde lo más especial a lo más desenfadado.



# ¿Cómo funciona?

## 1 | Define tu plan

Personaliza el menú, formato del servicio, vajilla, alérgenos... 100% a tu manera.

Puedes ver todas las opciones en este mismo pdf o desde la [web](#).

Escríbenos por [WhatsApp](#) si necesitas inspiración o ayuda para definir los detalles de tu evento. También puedes llamarnos al +34 621 090 219.

## 2 | Haz tu reserva

Cuando lo tengas claro, haz tu reserva desde la [web](#).

No tendrás que pagar nada.

Si prefieres hacer la reserva por teléfono, llama.

## 3 | Te llamamos para repasar y confirmar

Repasaremos juntos todos los detalles de tu evento por llamada y/o [WhatsApp](#).

Si está todo claro, podrás hacer el pago de la reserva con tarjeta, Bizum o transferencia.

## 4 | A disfrutar

Cuando estemos en el servicio, despreocúpate y disfruta. Eres un invitado más!

Al terminar recogemos todo nuestro equipo y dejamos tu cocina impoluta.

# Contacto

Haz [click aquí](#) para chatear con nosotros por [WhatsApp](#) en cualquier momento.

Si lo prefieres, llama.



**Tfno: +34 621 090 219**

**[hola@thechefclub.es](mailto:hola@thechefclub.es)**

**[thechefclub.es](http://thechefclub.es)**

# TheChefClub

## Menú de Catering

Todos los precios incluyen IVA.

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

Cantidad recomendada si solo comeréis “PicaPicas”: 10-15u/persona.

Mínimo 15 unidades por cada plato diferente.

Pedido mínimo 350€.

Desplazamiento gratis en zona metropolitana y pedidos superiores a 3.000€.

Para información de alérgenos, consultar por WhatsApp.

### Índice (haz click para ir)

PicaPicas sencillos.....	2.9€/pax
PicaPicas gourmet.....	3.9€/pax
PicaPicas premium.....	4.9€/pax
Arroces.....	
Principales.....	
Acompañamientos.....	3.5€/pax
Postres.....	3.9€/pax
Bebidas.....	
Desayuno & Brunch.....	32€/pax
Vajilla, Mobiliario, Camareros y Transporte...	

## **PicaPicas sencillos.....2.9€/pax**

1. Pan de cristal con tomate
2. Tosta de brioche de mantequilla ahumada de anchoas
3. Vol-au-vent de tapenade de oliva y tomillo
4. Tartaleta de brie, mermelada de higos y nueces tostadas
5. Crostini de tartar de tomate seco, pesto y ricotta
6. Brocheta de mozzarella fresca, cherries, albahaca y vinagre balsámico
7. Ensaladilla rusa con ventresca, yema curada y láminas crujientes de pan
8. Aperitivo griego: Baba ganoush (mousse de berenjena asada), tzatziki y aceite de hierbabuena, pan de pita griego
9. Hummus de aguacate, queso feta y tomates secos
10. Salmorejo con virutas de jamón y huevo duro en vaso de chupito
11. Gazpacho con aceite de albahaca y gotitas de nata en vaso de chupito
12. Tartaleta de pollo al curry
13. Croqueta de pollo
14. Croqueta de jamón ibérico
15. Croqueta negra de chipirón
16. Croqueta de queso de cabra y miel
17. Bikini tramezzino de sobrasada y miel de romero
18. Bikini tramezzino de jamón y queso trufado
19. Finger de pollo en panko y Kellogg's con salsa de mostaza y miel
20. Falafel con salsa de yogur y hierbabuena
21. Dados de tofu en panko, marinados en soja con mayonesa de kimchi

## **PicaPicas *gourmet*.....3.9€/pax**

22. Gilda clásica de anchoa
23. Cucurucho de foie con demi-glace de moras
24. Vol-au-vent de jamón ibérico, yema curada de codorniz y chalota
25. Dátiles glaseados envueltos en panceta
26. Bravas 2.0: milhojas frito de patata con alioli de pimentón ahumado
27. Ensaladilla rusa con guancial, yema curada y láminas crujientes de pan
28. Escalivada 2.0: Mousse de berenjena asada, cebolla caramelizada y mousse de pimiento asado en láminas de pan cristal
29. Ensalada de boniato, queso de cabra, peras, nueces y rúcula
30. Burrata con higos, cherries confitados, piñones, canónigos y albahaca
31. Calabaza asada hassle-back con feta y crumble
32. Croqueta trufada de ceps y boletus
33. Croqueta de rabo de toro
34. Tortilla de patatas jugosa con cebolla pochadita
35. Tortilla de patatas sin cebolla
36. Tortilla de patatas trufada
37. Mini cheeseburger trufada con huevo de codorniz
38. Sandwich italiano: ciabatta, pesto, ricotta, mortadella y rúcula
39. Carpaccio de ternera enrollado con mostaza antigua, pistachos, lascas de parmesano y aceite de limón
40. Tartar de fuet con yema curada sobre tosta de brioche
41. Brioche de cochinita pibil con mayonesa de pimentón
42. Tacos de ternera con salsa ahumada de lima
43. Bikini de roast beef, rúcula y horseradish (crema de rábano)
44. Langostinos crujientes con mayonesa de miso

## **PicaPicas *premium*.....4.9€/pax**

45. Tabla de embutidos y quesos con picos artesanos
46. Pincho de jamón ibérico y manchego
47. Tartar de salmón con crema de aguacate y mango
48. Tartar de atún ahumado con mayonesa de kimchi
49. Carpaccio de gamba con mayonesa de lima y piñones tostados y semillas de granada
50. Ceviche de lubina, leche de tigre de ají amarillo y puré de boniato
51. Steak tartar sobre brioche con yema curada y cebollino
52. Filete de falda de ternera madurada y chimichurri
53. Bao de pulled pork, con barbacoa asiática y cebolla encurtida
54. Rollitos de pato laqueado con salsa hoisin y palitos de apio

## **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.

55. Senyoret (gamba pelada, el más vendido).....25€/pax
56. Vegetal (berenjena asada, romanesco y espárrago triguero).....28€/pax
57. Fideuá Senyoret.....28€/pax
58. De pato, setas y foie.....35€/pax
59. Negro.....35€/pax
60. De Bogavante.....38€/pax

## **Principales.....**

- 61. Solomillo Wellington.....24€/pax
- 62. Wellington vegano "Nut Roast" de setas, puerros y nueces.....24€/pax
- 63. Terrina de cordero.....21€/pax
- 64. Carrillera de cerdo.....20€/pax
- 65. Roast beef madurado 21 días.....22€/pax
- 66. Costillas de ternera con honey barbecue ahumada.....22€/pax
- 67. Canelones de rabo de toro con bechamel trufada.....18€/pax
- 68. Lubina en salsa meunière, alcaparras y aceite de perejil.....22€/pax

## **Acompañamientos.....3.5€/pax**

- 69. Parmentier de patata
- 70. Gravy
- 71. Mini cebollitas asadas
- 72. Milhojas de patata trufada
- 73. Zanahorias glaseadas
- 74. Patata asada fondant con mantequilla, tomillo y ajo

**Postres.....3.9€/pax**

- 75. Tiramisú clásico
- 76. Cheesecake con base de galleta y frambuesa
- 77. Cheesecake con base de galleta y Lotus
- 78. Lemon pie con merengue tostado
- 79. Brownie de chocolate con crema de avellana
- 80. Banoffee: tartaleta de galleta con dulce de leche, praliné y plátano
- 81. Churros con chocolate
- 82. Pavlova, gel de frutos del bosque, menta y frambuesa fresca
- 83. Carrot cake con mousse de naranja y coco
- 84. Pincho de fruta de temporada

**Servicio de cafés.....1.5€/pax**

# Bebidas.....

Servicio de bebidas durante la comida.....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

# Desayuno & Brunch.....32€/pax

Incluye:

- Zumo de naranja natural
- Café y té
- Agua
- Fruta de temporada
- *Un aperitivo salado a elegir:*
  - Bikini de jamón y queso trufado
  - Brioche con mousse de aguacate, feta y tomate seco
- *Un plato salado a elegir:*
  - Huevos benedict con tiras de jamón crujiente y cebollino
  - Huevos florentine, espinaca y setas de temporada
  - Huevo poché, tostada pan masa madre, chutney de tomate, aguacate y pistacho caramelizado
  - Bagel de huevos revueltos, salmón ahumado, queso crema, aliño de alcaparras, eneldo y rúcula
  - Wrap de pollo chipotle, pimientos asados y queso
  - Smashed croissant, mortadella, mozzarella fresca, pistachos y aceite de albahaca
  - Hashbrowns con mermelada de tomate y polvo de jamón ibérico
  - Falafel con salsa de yogur y hierbabuena
- *Un plato dulce a elegir:*
  - Bol de açai, plátano, arándanos, ralladura de coco, miel y granola
  - Bol de granola, yogur griego, miel de romero y nueces
  - Cualquiera de nuestros postres del menú

# Vajilla, Mobiliario, Camareros y

## Transporte.....

Vajilla reciclable (incluye platos, cubiertos, manteles y vasos).....2€/pax

Vajilla porcelana (incluye platos y cubiertos).....4€/pax

Cristalería (incluye vasos y copas).....4€/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€/pax

Sillas (blancas o marrones madera plegables con cojín).....4€/pax

Mesas (200x90cm) .....20€/pax

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

Pd: **¿Calçotada sin trabajar?** Sí, por favor.