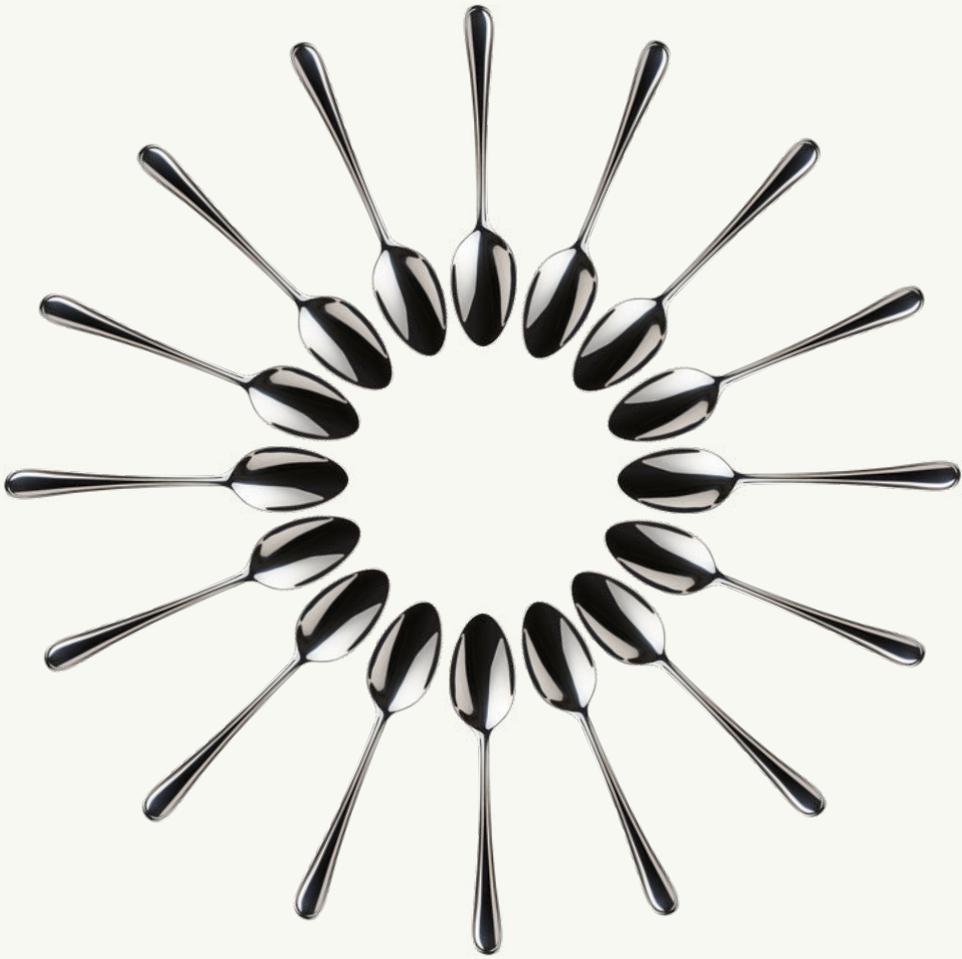


laSal  
CATERING



MENÚS CATERING LA SAL



# EXPLORA NUESTROS SERVICIOS DE CATERING

## GRUPOS

Ya sea para eventos corporativos, bodas, reuniones familiares o celebraciones con amigos, nuestros servicios de catering están diseñados según tus necesidades. Ofrecemos una amplia gama de opciones de menú que se adaptan a diferentes gustos y presupuestos sin comprometer la calidad.

Permítenos crear una experiencia culinaria única y personalizada para tu día especial.

## CATERING A DOMICILIO

Experimenta el lujo de nuestros servicios de catering en la comodidad de tu propio espacio. Ya sea en villas, residencias privadas u otros lugares, llevamos los sabores del Mediterráneo hasta tu puerta.



## DESAYUNO MEDITARRANEO

Café & te

Zumo de naranja

Croissant de mantequilla

Croissant de chocolate

---

**Precio 20,00 €**

---

## SNACK LA SAL

Grissini con tapenade  
de kalamata

Tzatziki con pan cristal

Hummus con crudites

Guacamole casero con chips  
de maiz azul

Focaccia de espinacas  
y queso feta

Falafel con salsa tahini

---

**Precio 25,00 €**

---

## DESAYUNO LA SAL

Café & te zumos variados  
(3 variedades)

Mini-croissant de mantequilla

Mini-croissant de chocolate

Selección mermeladas  
(2 variedades)

Sandwich de roast-beef

Sandwich de pavo

Tosta con aguacate

Fruta fresca cortada  
de temporada

Tarta de zanahoria

---

**Precio 26,00 €**

---



## SURTIDO EMBUTIDOS Y QUESO

Cesta de pan fresco  
Grissini  
Al-oli casero  
Tomate con aove  
Ensalada de tomate  
Ensalada verde italiana  
con zucchini, espárragos,  
espinacas y nueces  
Jamón ibérico  
Salchichón casero  
Chorizo casero  
Lomo embuchado  
Queso mahones (semi curado)  
Queso mahones (curado)

---

**Precio 30,00 €**

---

## PREMIUM SURTIDOS IBÉRICOS

Cesta de pan fresco  
Grissini  
Al-oli casero  
Tomate con aove  
Ensalada de tomate  
Ensalada verde italiana  
con zucchini  
Espárragos, espinacas y nueces  
Jamón ibérico de bellota  
Lomo ibérico de bellota  
Salchichón ibérico de bellota  
Queso mahones artesano  
Queso manchego  
Fruta

---

**Precio 35,00 €**

---



## BUFFET LA SAL

Cesta de pan fresco  
Al-oli casero  
Guacamole con chips  
Samosas rellenas de vegetales  
al curry  
Ensalada fresca de tomate  
y sandia  
Ensalada de pasta griega  
con tomate  
Cherry, pepino y olivas  
Wrap vegetariano  
Mini-burguer de ternera  
Piadina de jamón, rucula  
& queso  
Brocheta de pollo tikka masala  
Brownie de chocolate

---

**Precio 45,00 €**

---

## BUFFET EJECUTIVO LA SAL

Cesta de pan fresco  
Al-oli casero  
Bastones de focaccia con pesto  
Guacamole con chips  
Samosas rellenas de vegetales  
al curry  
Ensalada de boniato asado,  
rucula, quinoa,  
Feta y nueces  
Ensalada remolacha, espinacas  
y naranja  
Wrap de salmón ahumado  
Falafel con salsa tahini  
Mini-burger de ternera  
Piadina de jamón, rucula  
& queso  
Brocheta de pollo tikka masala  
Mini-creme brulee con  
frutos rojos  
Tarta de zanahoria

---

**Precio 52,00 €**

---

## GOURMET LA SAL

Cesta de pan fresco  
Al-oli casero  
Croquetas de pollo al curry  
Pincho de langostino crujiente  
Hummus casero con crudites  
Poke bols con salmón marinado y wakame  
Ensalada clasica de tomate, pepino y queso feta  
Ensalada quinoa, garbanzos y aguacate  
Costillejas de cerdo a la bbq  
Tacos de cerdo desmigado con chipotle y lima  
Focaccia de roast-beef y rucula  
Tarta crumble de mazana  
Mini cheese cake de piña caramelizada

---

**Precio 55,00 €**

---

## MENÚ ASIÁTICO

Gyozas vegetarianas con salsa teriyaky  
Tempura de verduras  
Poke bols con salmón marinado y wakame  
Tartar de salmón  
Tartar de atún  
Rolls varios (6 unidades)  
Sushi variado (6 unidades)  
Mini mousse de maracuya

---

**Precio 60,00 €**

---



## MENÚ ESPECIAL LA SAL

Cesta de pan fresco  
Al-oli casero  
Guacamole con chips  
Croquetas de pollo al curry  
Hummus casero con crudites  
Cevique fresco de corvina  
Poke bols con salmón marinado y wakame  
Ensalada verde vegetariana  
Ensalada de espinacas con remolacha  
Ensalada clasica de tomate, pepino y queso feta  
Ensalada quinoa, garbanzos y aguacate  
Brocheta gambas  
Piadina con jamón  
Piadina vegetariana  
Costillejas de cerdo a la bbq  
Tacos de cerdo desmigado con chipotle y lima  
Fruta fresca  
Brownie chocolate  
Crumble de mazana  
Mini cheese cake de piña caramelizada

---

**Precio 65,00 €**

---

## NUESTRAS PAELLAS A LA SAL

Cesta de pan fresco  
Al-oli casero  
Olivas marinadas  
Coca de trampo  
Canape de brandada de bacalao con ali-oli  
Pincho de tortilla de patatas con gambas  
Tabla de jamón y queso con uvas y galletas  
Mix de croquetas caseras  
Paella para elegir:  
– Paella mixta ciega  
– Paella vegetariana  
– Paella de marisco ciega  
*(por encargo y suplemento 3€)*  
Gato de almendra con helado de vainilla  
Fruta fresca cortada de temporada

---

**Precio 65,00 €**

---

## NUESTRAS PARRILLADA A LA SAL

Cesta de pan fresco

Al-oli casero

Coca de cebolla caramelizada  
con queso de cabra

Ensalada coleslaw

Ensalada de patata

Ensalada de espinaca, remolacha  
y queso feta

Picaña brasileña de ternera angus

Filete de suprema de pollo con  
romero y limon

Salchichas criollas caseras

Brownie de chocolate

Fruta fresca cortada de  
temporada

---

**Precio 72,00 €**

---

## PARRILLADA PREMIUM A LA SAL

Cesta de pan fresco

Ali - oli casero

Coca de cebolla caramelizada  
con queso de

Cabra

Ensalada coleslaw

Ensalada de patata

Ensalada de tomate

Chuletón de ternera gallega

Ribe eye de ternera gallega

Filete de rodaballo con limón  
y romero

Mini vasito de tarta de queso  
con piña

Caramelizada

Fruta fresca cortada  
de temporada

---

**Precio 94,50 €**

---

*Suplemento montaje y transporte de barbacoa 250€  
A partir de 40 personas sujeto a disponibilidad*

## SERVICIOS EXTRAS

Grupo menores de 45 personas, llevan un suplemento de 150€.

Si un grupo selecciona dos menús diferentes de menos de 45 personas lleva suplemento de 200€, en caso de elegir 3 menús diferentes el suplemento será de 250€.

Menús por debajo de 16€, no llevan personal de servicio.

**A partir de 50 pax**, ha de añadirse un tripulante extra de servicio, cuyo coste será de 72€ por medio día y 96€, por

el día completo (válido para todos los menús exceptuando los de que, incluyen su propio menaje y staff).

**A partir de 100 pax**, ha de añadirse un tripulante extra de servicio, cuyo coste será de 144€ por medio día y 192€, por el día completo (válido para todos los menús exceptuando los de que, incluyen su propio menaje y staff).

Los precios son por persona y hora y llevan el 10% de IVA, incluido.

---

*Los precios son por persona y hora y llevan el 10% de IVA, incluido.*





# CONDICIONES

## RESERVAS Y PAGOS

La oferta presentada esta basada en los precios actuales.

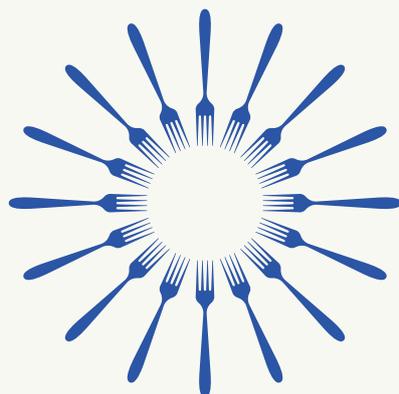
Catering La Sal se reserva el derecho de modificar los contenidos de la misma.

Todos los precios contemplados en este dossier incluyen IVA.

Todos nuestros presupuestos estás sujetos a la confirmación de disponibilidad de equipos operacionales en el momento de reserva en firme del servicio.

Se solicitará una reserva del 50% del importe del total +el 10% de IVA el resto de la factura 1 semana antes de la realizacion del evento junto a la confirmación del numero final de invitados.

Por normativa sanitaria no se servirá comida o bebida fuera del servicio contratado.



laSal  
CATERING

---

+34 696 78 94 06  
sales@lasalcatering.com  
**www.lasalcatering.es**

---