

CARTA DE NAVIDAD

PARTICULARES / 2026

ENTRANTES PARA COMPARTIR (5-6 PERSONAS)

Bandeja de paletilla de bellota con picos (300 gr)44,9€/bandeja

Bandeja de quesos variados con distintos panes (250 gr)28,2€/bandeja

Bandeja de salmón marinado con blinis (250 gr) 32,1€ /bandeja

Bandeja de foie mi cuit con membrillo y tostaditas brioche (200/300 gr) 30€/45€

Croquetitas de gambas al ajillo 10 uds–9,50€/ración

Croquetitas de jamón 10 uds–9€/ración

Steak tartar con tostaditas 140 gr 20,50€/ración

Tartar de carabinero con su crujiente 140 gr 25,50€/ración

Taco de costilla con pico de gallo 140 gr 25,50€/ración

Ensaladilla rusa 9,90€/ración

Ensaladilla rusa con cigalas 22,90€/ración

Gildas tradicional – 6 unidades – 12,50€

Gildas de anguila ahumada – 6 unidades – 16,50€

Latita de caviar individual 50gr - 85€/unidad

Lata de caviar individual 125 gr con blinis - 200€/unidad

Txangurro a la donostiarra– 35€/ración

Anchoa de Santoña (12 uds) con focaccia y mantequilla de tomate 32€/unidad

Torreznos 300 gr 14,50€/unidad

VE·GA
Catering Eventos Restauración

PRIMEROS PLATOS

Crema de marisco 1 litro –18,50€/4 personas

Consomé 1 litro – 17€/litro

Flores de alcachofa 3 uds con parmentier y cebollita confitada–14,90€/unidad

Crema de calabaza con ensaladita de gambón–14,90€/unidad

Ensalada de picantón en escabeche con granada –14,90€/unidad

Pastel de cabracho 8 raciones 38€/unidad

Canelón vegetal de gambón con toque de mojo –14,40€/unidad

Carpaccio de portobello con burrata, trufa y piñones –14,90€/unidad

Ensalada de bogavante, finas vainas y foie –31€/unidad

Ensalada de cigalas con crujiente de torrezno 28,50€/unidad

SEGUNDOS PLATOS

Carrillera de ternera con parmentier – 18,90€/unidad

Rollitos de cordero con cus cus, pasas y orejones – 19,50€/unidad

Confit de pato a la naranja con su arroz –16,50€/unidad

Roast beef con patatitas y su salsa -17,50€/unidad

Solomillo de buey con patatitas y salsa inglesa –27,50€/unidad

Cochinillo confitado con peras asadas y su salsa–25,00€/unidad

Pularda rellena de frutos secos, melocotón y foie (con salsa, arroz y patatitas) 190€/10 aprox

Pichón de Bresse en texturas con parmentier trufado– 35€/unidad

Costilla deshuesada con parmentier y su salsa –17,50€/unidad

Merluza (completa) a baja temperatura con verduritas y mayonesa al jerez 8/10 personas precio S/M

Bacalao plancha, cebolla confitada y pilpil–18,30€/unidad

VE·GA
Catering Eventos Restauración



ACOMPAÑAMIENTOS

Patatitas mini con su piel –8,50€/500 gr

Arroz con frutos secos y orejones – 3,50€/ración

Compota de manzana – 12€/10 raciones

Cebollitas francesas caramelizadas –14,90€/500 gr

Panecillo individual blanco 0,90€/unidad

POSTRES

Tarta de chocolate cremosa –5,60€/unidad

Tarta de queso cremosa –5,60€/unidad

Tarta árabe preparada para montar en casa 4,50€/unidad

Tarta pastel ruso –25€

Tarta de chocolate con base de galleta 40€/8-10 raciones

Tarta de queso cremosa 38€/8-10 raciones

Tarta de milhojas de dulce de leche 39,90€/12-15 raciones

Turrón especial 150 gr de praliné; de chocolate con crujiente de barquillo o chocolate exótico con toque de maracuyá a 17€/unidad (existencias limitadas)

Caja de 5 trufas especiales de galleta y caramelo en cajita regalo - 9,90€/unidad

Caja de polvorones 12,90€/unidad

VE·GA
Catering. Eventos

CONDICIONES

-Nuestros precios son IVA no incluido.

-Para realizar el pedido es necesario escribir un email a: info@ve-ga.es

-Podrá modificarse el número de invitados hasta 5 días antes de la fecha de pedido. La cancelación o reducción de invitados el día anterior o el mismo día del evento no surtirá efecto y se cobrará el importe íntegro acordado.

-Para efectuar la reserva es necesario el 50% del pago y el resto del pago 3 días antes del evento a la confirmación del número de comensales definitivos.

-Los pedidos para el 24 de diciembre serán aceptados hasta el día 18 de diciembre.(Salvo que por volumen de trabajo se cierre la fecha)

-Los pedidos para el 31 de diciembre serán aceptados hasta el día 28 de diciembre. .(Salvo que por volumen de trabajo se cierre la fecha)

-Se entregará en menaje desechable o en recipientes aptos para calentar para aquellos casos que lo requieran. Incluimos instrucciones sencillas.

-El horario de entrega será el 24 y el 31 de diciembre de 9 a 14 hs.

-El coste de entrega será de 15€ en Madrid capital. Otras zonas consultar.

-Los pedidos que superen los 250€ tendrán transporte GRATUITO, en Madrid capital, Otras zonas consultar.

CONTACTO

- Correo: info@ve-ga.es
- Mov 1: 673 944 313
- Mov 2: 660 425 667
- Mov 3: 679 44 15 82

VE·GA
Catering Eventos Restauración