

A festive Christmas dinner table setting. The main focus is a large, golden-brown roasted duck served on a silver platter, surrounded by sliced blood oranges, small potatoes, and fresh herbs. To the right, there are several elegant glassware items, including a large cut-crystal glass, a smaller glass with a floral pattern, and a dark glass with white beads. Silverware, including a spoon, fork, and knife, is neatly arranged on a light blue tablecloth. A red plate with a white floral pattern is partially visible in the bottom right corner.

CARTA DE PLATOS Y APERITIVOS
NAVIDAD 2023-2024

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 tostadas brioche (200/300 gr) 27€/41€

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

Croquetitas de jamón 10 uds-9€/ración

Cucharita de steak tartar con alcaparra 2,50€/unidad

Brocheta de tiradito de corvina 2,50€/unidad

Gildas tradicional – 6 unidades – 12,50€

Gildas de anguila ahumada – 6 unidades – 14,50€

Latita de caviar individual 10 gr - 18€/unidad

PRIMEROS PLATOS

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

Flores de alcachofa 4 uds-13,90€/persona

Crema de calabaza con raviolis de carabinero -14,90€/persona

Ensalada de picanton en escabeche con granada -14,90€/persona

Pastel de cabracho 8 raciones 36€/unidad

Canelón vegetal de gambón con toque de mojo -14,40€/persona

Carpaccio de portobello con burrata, trufa y piñones -14,90€/persona

Ensalada de bogavante, finas vainas y foie -29€/persona

Ensalada de cigalas 20€/persona

Corona de langostinos con ensaladilla 6/8 raciones -45€; 10/12 raciones 68€



SEGUNDOS PLATOS

Carrillera de ternera con parmentier-17,90€/persona

Rollitos de cordero con cus cus, pasas y orejones 17,90€/persona

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

Roast beef con patatitas y su salsa -16€/persona

Solomillo de buey con patatitas y salsa inglesa –26,30€/persona

Cochinillo confitado con pera y verdes en escabeche –25,00€/persona

Pularda rellena de frutos secos, melocotón y foie (con salsa, con guarnición) 170€/8 aprox

Merluza en salsa verde con almejas –precio según mercado

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

Pichón de Bresse en texturas con parmentier trufado– 28€/persona

ACOMPAÑIMIENTOS

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 –10,9€/500 gr



POSTRES

Tarta de chocolate cremosa –4,90€/unidad

Tarta de queso cremosa –4,90€/unidad

Pastel ruso –4€/unidad

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

Tarta pastel ruso –20€

Tarta de chocolate 32€/8-10 raciones

Tarta de queso cremosa 38€/8-10 raciones

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

Turrón especial 150 gr de praliné; de chocolate con crujiente de barquillo o chocolate exótico con toque de maracuyá a 11€/unidad (existencias limitadas)

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

POSIBILIDAD DE AÑADIR

Panecillo individual 0,86€/unidad

Botella de Rioja Vega Crianza 375 ml –6,50€

Botella de Rioja Vega Crianza –9,90€

Botella de Rioja Vega Reserva –13€

Botella de vino tinto Finca Resalso–12,90€

Botella de vino tinto Abadia Retuerta -30€

Botella de vino blanco José Pariente -15€



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 3 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 26 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 12 hs ,

-El coste de entrega será de 6€ en Madrid capital. Otras zonas consultar.

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

-Domingos y festivos permanecemos cerrados.

CONTACTO

- Correo: info@ve-ga.es
- Tel: 914 564 769
- Mov: 673 944 313
- Mov 2: 660 425 667



VE-GA
CATERING