


Estas navidades sorprende a tus invitados con los platos más exclusivos de La Boheme catering, preparados con el máximo cariño para que los disfrutéis en familia.



Para ello hemos elaborado una extensa carta con instrucciones que os llegarán a casa de como terminar nuestros platos.



¡No te lo pienses más y pruébanos!

¡Feliz Navidad y Bon Appétit!

El equipo La Boheme





ENTRANTES



Salmón Gravlax "La Bohème" 13,50 € / ración

Acompañado de blinis, crema de eneldo, huevo y alcaparras.

Atún Rojo 19,00 € / ración

Dados de máxima calidad con un aderezo japonés picante y mayonesa de ají amarillo.

Salpicón Premium de Marisco 25,00 € / ración

Hecho con bogavante, pulpo y vieira condimentado con su clásica italiana.

Consomé La Bohème 10,50 € / ración

Consomé de 48 horas de cocción, acompañado de una brunoise de apionabo y zanahoria.

Bisquet de Marisco 15,50 € / ración

Elaborado con camarón rojo, pez de roca y langostinos, acompañado de tropezones de gamba roja.



PRINCIPALES



Solomillo Wellington 200,00 € / 8 raciones

Clásico de las fiestas, acompañado de puré de patata trufado y salsa perigord.

Pularda "La Bohème" 17,00 € / ración

Rellena de foie, piñones, pistachos, pasas y cerdo, acompañada de arroz salvaje y cebollitas glaseadas.

Codorniz de las Landas 17,50 € / ración

Codorniz deshuesada con su relleno aromatizado al tomillo y bacon. La acompañamos de manzana granny smith al brandy y una salsa de su propio jugo.

Pochas con Langostinos 18,50 / ración

Cocinadas en un caldo de crustáceos, y acompañadas de colas de langostinos marcados a la plancha.

Verdinas con Perdiz 18,00 € / ración

Cocinadas en caldo de ave y perdiz desmigada, acabada con lascas de pediz en escabeche.



GUARNICIONES



Parmentier de patata trufado 7,50 € / ración

Cre moso puré trufado, ideal para acompañar carnes o aves.

Gratén de Patatas 6,50 € / ración

Timbal de patatas gratinado, de exterior crujiente e interior tierno.

Champiñón Strogonoff 9,00 € / ración

Champiñones botón dorados a la plancha acabados con la clásica salsa strogonoff.

Arroz Salvaje con piñones y pasas 7,00 / ración

Originalmente la guarnición de la pular da, pero dado su éxito lo ofrecemos como guarnición aparte.

Cebollitas caramelizadas 6,00 € / ración

Cebollitas francesas glaseadas con aceto balsámico, azúcar y mantequilla.



POSTRES



Cheesecake de Pistacho

40,00 € / 8-10 raciones

Infalible mezcla de sabores, acompañado de coulis de frambuesa 100 % recomendado.

Cheesecake Tradicional

35,00 € / 8-10 raciones

Lo clásico nunca falla, con salsa a elegir caramelo salado, coulis de frambuesa o solo.

Tarta de Manzana

30,00 € / 8 raciones

Tartaleta rellena de compota de manzana al horno a la vainilla y canela.



CONDICIONES



Se aceptarán pedidos con una antelación mínima de 72 horas antes de los días de reparto.

Los días de reparto serán los siguientes:

Nochebuena: - 23 de diciembre de 16:00 a 20:00

- 24 de diciembre de 10:00 a 16:00

Nochevieja: - 30 de diciembre de 16:00 a 20:00

- 31 de diciembre de 10:00 a 16:00

Para pedidos inferiores a 100,00 € se incluirá un recargo de 8,00 € en concepto de transporte.

Precio de los productos con IVA incluido.

El pago se realizará mediante transferencia bancaria:

Titular: La Bohème Gastronomía S.L.

Número de cuenta: ES61 0049 2693 5323 1415 4090

Pedidos por whatsapp o llamada:

+34 687 515 580 / Pascual Girona

+34 606 259 500 / Elena de Gruijter

+34 660 122 981 / Alejandro Zarraluqui

+34 648 620 621 / Felipe Faura