

Larra Menú
CATERING



*la Franca
chela*

Nosotras

Hay que verse más

La Francachela nació en 2013 como un evento mensual, un **mercado de productores ecológicos**, artesanos y de proximidad.

Por eso la experiencia de encontrarse y todo lo que sucede en torno a la comida nos interesa tanto como la gastronomía. Así que innovamos en los formatos para que comer sea también **compartir, descubrir e inspirar nuevas ideas**.

Nuestra **propuesta gastronómica es casera y sencilla** en el mejor sentido de la palabra: sabores que se apoyan en una excelente materia prima y el cuidadoso trabajo de nuestros cocineros y cocineras.



8 años

inventando razones para vernos



Compromiso

- Trabajamos directamente con productores artesanos, ecológicos y de proximidad.
- Utilizamos envases reciclables o biodegradables
- No servimos agua embotellada
- Estamos trabajando para reducir al mínimo los residuos que generamos. ¡Ayúdanos a conseguirlo!



¿Tomamos un café?

- Bizcochos caseros variados
- Frutas de temporada

Estación de café de comercio justo, selección de té e infusiones y agua en jarra.

desde 12€/persona

¿O desayuno completo?

- Bizcochos caseros
- Bollería variada
- Tabla de quesos y embutidos
- Mini tostas de hogaza con tomate
- Frutas de temporada

Estación de café de comercio justo, selección de té e infusiones, zumo de naranja y agua en jarra.

desde 20€/persona

“El Madrileño”

- Variedades de hummus
- Ensaladilla de la abuela
- Tabla de chacinas y panes
- Bombas y lagartos
- Patatas de churrería
- Tabla de quesos con grissinis

Bebidas

- Agua en jarras
- Cerveza y vino
- Vermut
- Limonada, pomelada y té helado de hibiscus

desde 30€/persona

Duración 1,5 horas



La manduca

Puesto de embutidos y untables

- Tabla de quesos
- Tabla de chacinas y sus panes
- Variedades de hummus

Bocados fríos

- Quiche Lorraine
- Pastel de atún con su tartar
- Rollito cesar
- Blinis con salmón
- Ensaladilla

Bocados calientes

- Pan bao con carne mechada
- Terrina de cochinillo confitado
- Buñuelos de bacalao con alioli

Bebidas

- Agua en jarras
- Limonada, pomelada y té helado de hibiscus

Bocados dulces

- Brownie de chocolate
- Tarta de queso

- Cerveza en cubos de cinc
- Vinos tinto MUSS y blanco LA CHELO D.O. Madrid

desde 38€/persona

Duración 2 horas

La merienda

- Frutas de temporada
- Bollería variada
- Sándwiches variados
- Red Velvet al estilo La Francachela

Bebidas

- Estación de café de comercio justo
Selección de té e infusiones
- Agua en jarras
- Limonada, pomelada y té helado de hibiscus

desde 20€/persona

Duración 1 hora



¿Ya lo has probado todo?

Puedes sustituir las referencias de nuestros menús por las que aparecen en el siguiente listado, algunas pueden llevar suplemento. (€ / por persona)

Ensalada de tabbouleh	0,50€/pp
Ensalada cherries queso feta y olivas negras	
Gazpacho	
Mini bravas	
Torreznillos a nuestra manera	1,00€/pp
Focaccia	0,50€/pp
Quiche Calabacín y tomate seco	
Buñuelos de bacalao con ali-oli	0,50€/pp
Callos a la madrileña	1,00€/pp
Brioche de rabo de toro	1,00€/pp
Pita de cordero con salsa tzatziki	1,00€/pp
Mini mollete de pollo asado con manzana	0,50€/pp
Mini mollete de cochinillo confitado	1,00€/pp
Mini mollete de queso de tetilla, lacón y mayonesa de pimentón	1,00€/pp
Mini mollete de costilla a baja temperatura y pimientos asados	0,50€/pp

También puedes añadir referencias a tu menú con un coste de 2,50€ / pp



Nuestros puestos de mercado

Completa tu menú con estaciones tematizadas.

- **Quesos y chacinas 7€/pp**

Tablas de chacinas con jamón, lomo y fuet y quesos variados, cestas de panes variados, frutos secos y confituras caseras..

- **Ensaladas y cremas 4,5€/pp - (a escoger 3 referencias)**

Tabbouleh, de cherris con feta y olivas, ensaladilla de la abuela, rollito cesar, gazpacho, crema de coliflor, de calabaza.

- **Castizo 6€/pp**

Vermu artesano, bombas y lagartos, torreznos y patatas de churrería



Nuestros puestos de mercado

Completa tu menú con estaciones tematizadas.

- **Bocatería 6€/pp - (a escoger 3 referencias)**

Molletes de pollo con manzana, cochinillo confitado, lacón con queso de tetilla, salmón con ensalada de col y salsa tártara, costilla y pimientos asados, pita de cordero, brioche de rabo de toro.

- **Panadería 6,50€/pp - (a escoger 3 referencias)**

Focaccia variada, Quiche Lorraine o de calabacín con tomate seco, coca de ahumados o de sobrasada con naranja, hojaldre de tomate asado con pesto o empanada de pisto con atún.



Condiciones

- Los precios que aparecen en el dossier no incluyen el 10% de IVA.
- Los precios que aparecen en el dossier son para grupos con un mínimo 50 comensales.
- Los precios que aparecen en el dossier son para eventos en nuestros restaurantes, se aplicará un suplemento en caso de realizarse el evento en espacios fuera de nuestras instalaciones.
- Se entregará un anticipo del 50% en concepto de reserva mediante transferencia bancaria. El 50% restante se abonará la semana anterior al evento.
- El número definitivo de comensales será el que se comunique con el segundo pago del presupuesto, la semana antes a la celebración del evento. En caso de que el número de asistentes finalmente sea superior, se añadirá en la factura definitiva que tendrá que ser abonada la semana posterior al evento.
- Cualquier otra consumición se facturará a parte.
- Es necesario reservar con antelación mínima de 72 horas dependiendo del servicio a contratar, consultar disponibilidad.
- La preparación de menús especiales para vegetarianos, veganos, para alérgicos o intolerantes se deberá comunicar la semana antes del evento.
- La hora de comienzo del evento es la que figura y se ha aceptado en el presupuesto. La Francachela no se hace responsable de posibles retrasos por los clientes y el coste extra derivado de camareros que se puede generar por dicho retraso.
- Los presupuestos tienen una validez de 15 días.

Todos nuestros menús incluyen

- Camareros necesarios según el tipo de menú y el servicio establecido.
- Coordinador del evento. Para organización de proveedores y personal.
- Cocineros y personal de limpieza.
- Nuestra mantelería y decoración según el tipo de menú.
- Mesas y barras para la colocación de comida y bebida.
- Mesas de apoyo.
- Vajilla y menaje necesarios según el tipo de menú y el servicio establecido.
- Limpieza de espacios de trabajo y retirada de residuos al punto limpio.
- No se realiza pase de bandejas, salvo en el menú La Manduca, donde se complementan puestos y pase de bandeja realizado por camareros.
- Coste de camarero extra 30€ /hora, con un mínimo de 3 horas. El servicio de un camarero extra comienza una hora antes de que comience el evento u dos después de este.



Contacto

- Andrea Fírvida
- eventos@lafrancachela.com
- 655 80 30 48



*la Franca
chela*

www.lafrancachela.com