

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 12,50€/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 25€/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
- Cervezas Mahou y vino D.O. Madrid
- Vermut artesano la Chelo con Sifón
- Limonada y pomelada

desde 35€/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

- 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
- Quiche Lorraine

Bocados dulces

- Brownie de chocolate
- Tarta de queso

Bebidas

- Agua en jarras
- Limonada y pomelada
- Cervezas Mahou en cubos de cinc
- Vinos tinto y blanco D.O. Madrid

desde 42€/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 y pomelada

desde 25€/persona

Duración 1 hora



¿Ya lo has probado todo?

Puedes añadir referencias a tu menú con un coste de 2€ / pp

Ensalada de tabbouleh

Ensaladilla de la abuela

Salmorejo

Gazpacho

Papas arrugadas con mojos

Torreznillos de Soria con patatas revolconas

Callos a la madrileña

Quiche de calabacín y tomate seco

Buñuelos de bacalao con ali-oli de ajo negro

Champiñón relleno sobre cuna de espinacas

Tosta de escalivada con aguacate

Sándwiches variados

Mini mollete ibérico

Mini brioche de salmón y queso crema



Nuestros puestos de mercado

Completa tu menú con estaciones tematizadas.

- **Quesos y chacinas 10€/pp**

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

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

Tabbouleh, de cherris con feta y olivas, ensaladilla de la abuela, rollito cesar, gazpacho, tosta de escalivada y aguacate, champiñón relleno, hummus variados.

- **Castizo 8€/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 ibéricos, salmón y queso crema. Sándwiches de atún, salmón y queso con tomate seco, pan bao con carne mechada.

- **Panadería 7,50€/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 y aceptación de presupuesto mediante transferencia bancaria. El presupuesto podrá sufrir variaciones dependiendo de los servicios y número de comensales contratados definitivamente. .
- El número definitivo de comensales será comunicado por el cliente 10 días antes a la celebración del evento, y se abonará la segunda factura resultado del total presupuestado menos el abono a cuenta en concepto de reserva.
- En caso de que el número de asistentes finalmente sea superior, la diferencia con respecto al presupuesto anterior al evento se abonará mediante transferencia la semana después del 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

- Natalia Gaona
- eventos@lafrancachela.com



*la Franca
chela*

www.lafrancachela.com