



Càtering
LES ALZINES


by Costa & Ubra

2027



Las Alzines son árboles mediterráneos, robustos, que viven muchos años y que no pierden nunca la hoja a pesar de que las renueven continuamente.

Càtering Les Alzines nace a raíz de la amistad y de los años de profesión del **Chef Sergi Costa** y del **Maître y Sumiller Guillem Obradors**.

Más de 16 años de experiencia en el mundo de las bodas y en la organización de eventos los avalan, siempre con el claro objetivo de poner en valor su identidad y expresarla a través de su cocina y su servicio, priorizando en todo momento el **mejor trato al cliente**.

Todos estos años en el sector, han permitido que los acompañe un equipo con los mejores profesionales con quienes comparten el mismo compromiso: **conseguir que vuestro día sea un día único y especial**.

Somos de talante fácil, próximos y siempre con la disposición de adaptarnos a hacer realidad cualquiera de vuestras ideas y deseos.

Càtering Les Alzines trabajará con ilusión y profesionalidad para crear una experiencia inolvidable.

¿hablamos?



LA BIENVENIDA

Surtido de aguas aromatizadas y cervezas a la llegada de los invitados, previa a la ceremonia.

Cóctel de cava y snack bar, al acabar la ceremonia y a la espera del inicio del aperitivo:

- Patatas chips
- Chips de verduras
- Palomitas caseras

Si la cerimonia se celebra en un espacio diferente al banquete, la bienvenida y el snack bar, se unen para acoger a los invitados.





MENÚ CÓCTEL+ESTACIONES

Aguas aromatizadas y cervezas a la llegada de los invitados

Copa de bienvenida con snack bar

12 aperitivos

5 estaciones

Open Bar durante el aperitivo

Surtido de pastelería

Bodega de vinos y cava

3 horas de barra llibre

143€

+IVA

MENÚ CÓCTEL+ESTACIONES

APERITIVOS

1. Focaccia con escalivada, cremoso de burrata y sardina ahumada
2. Croqueta de rustido con romesco
3. Coca de aceite con foie, anguila ahumada y reducción de Pedro Ximenez
4. Milhojas de patata con steak tartar de solomillo de ternera y salsa tártara
5. Brocheta de pulpo y panceta a baja temperatura con mayonesa de pimentón de la vera
6. Blini de salmón ahumado con remolacha, cremoso de queso, eneldo y huevos de trucha
7. Macaron de chocolate con cremoso de foie y pistachos verdes
8. Tartaleta de atún Ballfegó marinado con aceite de sésamo, mayonesa de limón y frutos rojos liofilizados
9. Gazpacho con tartar de gamba
10. Mini hamburguesa de pollo con salsa de curry casero, yogur y rúcula
11. Pan bao de confit de pato con trufa y frutos rojos
12. Tostada de arroz hinchado con gamba y pollo, mayonesa de kimchi y cebolla crujiente

ESTACIONES

1. Quesos artesanos artesanos DO Catalunya acompañados de un surtido de panes y mermeladas
2. Cortador de jamón ibérico acompañado de pan de coca de Folgueroles
3. Arroz de pescado y marisco
4. Brasa: txuletón de ternera madurada con 3 tipos de sales: volcánica, ahumada y maldon
5. Brasa pescadería: gamba roja, navajas del delta de l'Ebre y vieira

BARRA DE BEBIDAS

Agua, agua con gas, refrescos, refrescos sin gas, zumos, cerveza, cerveza 0'0 y Daura, Vermut blanco y negro, aperol splitz

Vino blanco: Llançadora – Vall de Merola

Vino tinto: Fus – Vall de Merola

Cava: Oriol Rossell Brut Cuvée

ESTACIÓN DE POSTRES

Surtido de mini pastelillos con vasitos de cheesecake y vasitos de espuma de yogur con mango

CAFÉS Y INFUSIONES

Café, café descafeinado, leche de vaca, leche de avena, infusiones y té

BARRA LIBRE 3H

Licorería Premium
y
Mojitos

143€
+IVA

MENÚ 1

Aguas aromatizadas y
cervezas a la llegada de los
invitados

Copa de bienvenida con
snack bar

10 aperitivos

4 estaciones

Open Bar durante el aperitivo

Plato principal

Postres

Bodega de vinos, cava y café

3 horas de barra libre

150€

+IVA



APERITIVOS

1. Croqueta de rustido con romesco
2. Coca de aceite con foie, anguila ahumada y reducción de Pedro Ximenez
3. Milhojas de patata con steck tartar de solomillo de ternera y salsa tartara
4. Brocheta de pulpo y panceta a baja temperatura con mayonesa de pimentón de la vera
5. Blini de salmón ahumado con remolacha, cremoso de queso y eneldo y huevos de trucha
6. Tartaleta de atún Ballfegó marinado con aceite de sésamo, mayonesa de limón y frutos rojos liofilizados
7. Gazpacho con tartar de gamba
8. Mini hamburguesa de pollo con salsa de curry casero, yogur y rúcula
9. Pan bao de confit de pato con trufa y frutos rojos
10. Tostada de arroz hinchado con gamba y pollo, mayonesa de kimchi y cebolla crujiente

ESTACIONES

1. Quesos artesanos artesanos DO Catalunya acompañados de un surtido de panes y mermeladas
2. Jamón ibérico acompañado de pan de coca de Folgueroles tostado y con tomate
3. Arroz de pescado y marisco
4. Brasa: brocheta de mini botifarras y gamba lagostinera

MENÚ 1

BARRA DE BEBIDAS

Agua, agua con gas, refrescos, refrescos sin gas, zumos, cerveza, cerveza 0'0 y Daura, Vermut blanco y negro, aperol splitz

Vino blanco: Llançadora – Vall de Merola
Vino tinto: Fus – Vall de Merola
Cava: Oriol Rossell Brut Cuvée

PLATO PRINCIPAL

- Costilla de vaca a baja temperatura, reducción de asado, parmentier de patata y romero, dados de manzana caramelizada y polvo de pistachos verdes
- Confit de pato con salsa de oporto y miel, parmentier trufado, crumble de frutos rojos y frambuesas liofilizadas
- Meloso de cerdo, reducción de asado, cremoso de boniato y cebollas caramelizadas
- Morro de bacalao con cremoso de celery, mini verduritas y refrito de ajos
- Rodaballo con crema de guisantes, tacos de tocino, tomates provenzales y chalotas
- Rape con parmentier de patata, viera, gamba roja y crema de marisco

POSTRES

Surtido de mini pastelillos con vasitos de cheesecake y espuma de yogur con mango
o
Pastel individual

CAFÉS Y INFUSIONES

Café, café descafeinado, leche de vaca, leche de avena, infusiones y té

BODEGA

Vino blanco: Llançadora – Vall de Merola

Vino tinto: Fus – Vall de Merola

Cava: Oriol Rossell Brut Cuvée

BARRA LIBRE 3H

Licorería Premium
y
Mojitos

150€
+IVA



MENÚ 2

Aguas aromatizadas y
cervezas a la llegada de los
invitados

Copa de bienvenida con
snack bar

10 aperitivos

4 estaciones

Open Bar durante el aperitivo

Entrante

Plato principal

Postres

Bodega de vinos, cava y café

3 horas de barra libre

163€
+IVA

APERITIUS

1. Croqueta de rustido con romesco
2. Coca de aceite con foie, anguila ahumada y reducción de Pedro Ximenez
3. Milhojas de patata con steck tartar de solomillo de ternera y salsa tartara
4. Brocheta de pulpo y panceta a baja temperatura con mayonesa de pimentón de la vera
5. Blini de salmón ahumado con remolacha, cremoso de queso, eneldo y huevos de trucha
6. Tartaleta de atún Ballfegó marinado con aceite de sésamo, mayonesa de limón y frutos rojos liofilizados
7. Gazpacho con tartar de gamba
8. Mini hamburguesa de pollo con salsa de curry casero, yogur y rúcula
9. Pan bao de confit de pato con trufa y frutos rojos
10. Tostada de arroz hinchado con gamba y pollo, mayonesa de kimchi y cebolla crujiente

ESTACIONES

1. Quesos artesanos artesanos DO Catalunya acompañados de un surtido de panes y mermeladas
2. Jamón ibérico acompañado de pan de coca de Folgueroles tostado y con tomate
3. Arroz de pescado y marisco
4. Brasa: txuletón de ternera madurada con 3 tipos de sales: volcánica, ahumada y maldon

MENÚ 2

ENTRANTE

- Canelón frío de calabacín con langostinos, alioli negro, romesco y brotes tiernos
- Coca con cremoso de foie, anguila ahumada, manzana verde, reducción de px y oro
- Sopita de tomate y fresa con cherris pacificados, guacamole, picatostes y caviar oli
- Bullabesa de marisco con tártaro de cigalas y alioli suave
- Canelón de asado con bechamel de setas, parmesano y brotes tiernos
- Raviolis de ternera, con salsa de foie, parmesano y reducción de carne

PLATO PRINCIPAL

- Costilla de vaca a baja temperatura, reducción de asado, parmentier de patata y romero, dados de manzana caramelizada y polvo de pistachos verdes
- Confit de pato con salsa de oporto y miel, parmentier trufado, crumble de frutos rojos y frambuesas liofilizadas
- Meloso de cerdo, reducción de asado, cremoso de boniato y cebollas caramelizadas
- Morro de bacalao con cremoso de celery, mini verduritas y refrito de ajos
- Rodaballo con crema de guisantes, tacos de tocino, tomates provenzales y chalotas
- Rape con parmentier de patata, viera, gamba roja y crema de marisco

POSTRES

Surtido de mini pastelillos con vasitos de cheesecake y vasitos de espuma de yogur con mango
o
Pastel individual

CAFÉS Y INFUSIONES

Café, café descafeinado, leche de vaca, leche de avena, infusiones y té

BARRA DE BEBIDAS

Agua, agua con gas, refrescos, refrescos sin gas, zumos, cerveza, cerveza 0'0 y Daura, Vermut blanco y negro, aperol splitz

BODEGA

Vino blanco: Llançadora – Vall de Merola
Vino tinto: Fus – Vall de Merola
Cava: Oriol Rossell Brut Cuvée

BARRA LIBRE 3H

Licoreria Premium
y
Mojitos

163€
+IVA

MENÚ 3

Aguas aromatizadas y
cervezas a la llegada de los
invitados

Copa de bienvenida con
snack bar

12 aperitivos

4 estaciones

Open Bar durante el aperitivo

Entrante

Plato principal

Postres

Bodega de vinos, cava y café

3 horas de barra libre

Recena de paninis

200€

+IVA



APERITIVOS

1. Focaccia con escalivada, cremoso de burrata y sardina ahumada
2. Croqueta de rustido con romesco
3. Coca de aceite con foie, anguila ahumada y reducción de Pedro Ximenez
4. Milhojas de patata con steck tartar de solomillo de ternera y salsa tartara
5. Brocheta de pulpo y panceta a baja temperatura con mayonesa de pimentón de la vera
6. Blini de salmón ahumado con remolacha, cremoso de queso, eneldo y huevos de trucha
7. Macaron de chocolate con cremoso de foie y pistachos verdes
8. Tartaleta de atún Ballfegó marinado con aceite de sésamo, mayonesa de limón y frutos rojos liofilizados
9. Gazpacho con tartar de gamba
10. Mini hamburguesa de pollo con salsa de curry casero, yogur y rúcula
11. Pan bao de confit de pato con trufa y frutos rojos
12. Tostada de arroz hinchado con gamba y pollo, mayonesa de kimchi y cebolla crujiente

ESTACIONES

1. Quesos artesanos artesanos DO Catalunya acompañados de un surtido de panes y mermeladas
2. Cortador de jamón ibérico acompañado de pan de coca de Folgueroles
3. Arroz de pescado y marisco
4. Brasa: txuletón de ternera madurada con 3 tipos de sales: volcánica, ahumada y maldon

MENÚ 3

ENTRANTE

- Raviolis de setas i foie con bechamel de trufa y aceite verde
- Canelón de pasta wanton de langostinos con rape y aceite de marisco
- Torta de vieiras y cigalas con sofrito de setas y cebolla, ajo y aceite de citronella y brotes tiernos
- Lingote de foie y manzana caramelizada con cebolla confitada y brotes tiernos
- Ensalada de bogavante con texturas de tomate y frutos rojos
- Tártar de atún marinado con chutney de mango, brotes de soja y aguacate

PLATO PRINCIPAL

- Nuestro filete Wellington con parmentier de patata, foie y oro
- Hombro de cabrito lacado con miel y reducción de asado con guarnición a escoger
- Rodaballo con cremoso de berenjena, espárragos verdes y suquet de pescadores
- Lubina salvaje con trigo tierno y verduritas de temporada
- Cochinillo crujiente cocido a baja temperatura durante 16h con cremoso de coco y texturas cítricas
- Corballo salvaje con parmentier de patata, garbanzos de Mura y suquet de pescadores

POSTRES

Surtido de mini pastelillos con vasitos de cheesecake y vasitos de espuma de yogur con mango
o
Pastel individual

CAFÉS Y INFUSIONES

Café, café descafeinado, leche de vaca, leche de avena, infusiones y té

BARRA DE BEBIDAS

Agua, agua con gas, refrescos, refrescos sin gas, zumos, cerveza, cerveza 0'0 y Daura, Vermut blanco y negro, aperol splitz

BODEGA PREMIUM

Vino blanco: Bernat Oller Blanc de Picapolls - DO Pla de Bages

Vino tinto: Dido La Universal - DO Montsant
Escumóso: Gramona Imperial Brut - Corpinat

BARRA LIBRE 3H

Licoreria Premium
y
Mojitos

RECENA

Paninis variados
Donuts bar

200€
+IVA



BARRA LIBRE

Selección de refrescos, zumos, agua y agua con gas

Cervezas:

- Estrella Damm, Heineken, 0,0 i Daura

Licorería premium:

- **Whisky:** Red Label, Ballantines, Four Roses i Jack Daniel's
- **Ron:** Bacardi, Havana, Brugal i Barceló i Plantation.
- **Vodka:** Absolut i Skyy
- **Ginebra:** Seagrams, MG, Puerto de Inidias, Bulldog, Nordest,...
- **Varios:** Baileys, ratafia, Martini Blanc i Negre, Tequila Reposat, JaggerMaister

Queremos dar un aire refrescante al evento ofreciendo un pequeño surtido de coctelería durante el baile con **Mojitos**



LA PROPUESTA INCLUYE

- Montaje de mesas con mantel y sillas estándar, cubiertos, vidrio, platos,...
- Excepto rotura de los manteles por cera o quemaduras**

Las mesas redondas pueden ser de 8 a 12 personas. Las mesas alargadas miden 0,70x1,80cm, caben 6 personas, sin cabecera, y pueden ser tan largas como la sala lo permita.

- Prueba de menú para 6 personas.
- Las pruebas de menú se realizarán con previa reserva entre febrero y marzo del año de la boda.
- En el caso del formato cóctel con estaciones, se incluye un espacio para sentarse para todos los asistentes.
- Personal de servicio: Maître, camareros de sala, cocineros i barmans.
- Decoración de estaciones incluida en la propuesta.
- Disponemos de menús especiales para intolerancias.
- Minutas y centros de mesa estándares.

LA PROPUESTA NO INCLUYE

- Alquiler de los espacios.
- Desplazamiento y cánones cocina
- Condiciones particulares de cada finca (se calculará una vez definida la ubicación).
- Servicio de coordinación del día (solicitar presupuesto).
- Montaje de la ceremonia, oficiante, decoración y coordinación de la ceremonia.
- Plan B para el catering en caso de lluvia si la finca no dispone
- Detalles en mesa, Seating y nominativos.
- Música y sonido para el aperitivo, sala y baile.
- Horas extras de barra libre las cuales se computarán por el número total de comensales confirmados en el banquete (sólo adultos)

Al momento: 10 €/ persona y hora (+IVA)

Cuarta hora: 8 €/ persona y hora (+IVA)

Quinta hora: 6 €/ persona y hora (+IVA)



CONDICIONES

- Precios válidos durante el año 2027
- Precios válidos para un mínimo de 90 personas
- Para menos de 90 personas, solicitar presupuesto a medida
- Menú infantil (de 2 a 12 años) - 65€ (+IVA)
- Menú staff - 65€ (+IVA)
- El IVA de toda la propuesta es del 10%
- Duración total del servicio desde el inicio de la parte gastronómica (después de la ceremonia):
 - Menú cóctel:** 7 horas (4h aperitivo i 3h barra libre)
 - Menú 1:** 8 horas (2,5h aperitivo, 2,5h banquete i 3h barra libre)
 - Menú 2:** 8 horas (2h aperitivo, 3h banquete i 3h barra libre)
 - Menú 3:** 8 horas (2h aperitivo, 3h banquete i 3h barra libre)
- La elección del menú debe ser la misma para todos los invitados.
- Catering Les Alzines no se hará responsable de ningún tipo de servicio ni producto que no se haya contratado directamente a su organización.

CONDICIONES DE PAGO

La reserva se considera confirmada una vez efectuado el pago de **2.500€** (IVA incluido) en concepto de pago anticipado y garantía para blindar la fecha y cubrir los costes previos al evento (seguimiento, visitas, reuniones, pruebas de menú,...)

El resto del importe deberá abonarse de la siguiente manera:

El 50%, **2 meses antes** de la celebración y el 50% restante, **10 días antes**.

En el supuesto de cancelación del servicio: la paga y señal no se devolverá





Càtering
LES ALZINES
by Costa & Ubra

PERSONALIZAMOS VUESTRO MENÚ
CON LAS SIGUIENTES PROPUESTAS:



APERITIVOS

- Dado de bacalao desmigado con gelatina de piquillo, "allioli" y caviar oli
- Pizza Alzines con cremoso de burrata, aceituna negra, tomate seco, aceite de albahaca y parmesano
- Coca de hojaldre con "bocadillo" colombiano, cremoso de requesón y fresa
- Langostino en tempura con fruta de la pasión y leche condensada
- Crema de espinacas, albahaca y dados de panceta
- Bikini de costilla con cebolla pochada, queso, bechamel de setas y ajo frito
- Ensaladilla de pulpo y gamba con huevos de salmón
- Champiñón con salsa de Idiazabal
- Cono de pesto con cremoso de queso y tomate, con anchova picada
- Croquetas de jamón ibérico
- Croquetas de setas y foie
- Coca de foie caramelizado con manzana y brotes tiernos



- Pan bao con chuleta de cerdo a baja temperatura con mayonesa de soja
- Bomba de mandarina y chocolate blanco
- Gyoza de pollo con reducción de soja y miel
- Canelón de pato con bechamel de trufa y parmesano
- Nuestro steak tartar de ternera del Berguedà y nuestras salsas
- Coulant de pulpo con refrito de ajos
- Buñuelo negro de brandada de bacalao y "allioli" de miel
- Langostino con tempura y romesco
- Pizza 2.0 con salsa de tomate y orégano
- Hotdog de gamba con mayonesa de limón
- Ajoblanco de anacardos y vieiras
- Coca de foie y mermelada de higos con polvo de kikos
- Tartar de dorada y pico de gallo
- Melón mojito
- Langostino con arroz vietnamita y mayonesa de soja
- Mini hamburguesa de wagyu a la carbonara con queso fundido
- Patata con trufa y parmesano





ESTACIONES ALTERNATIVAS AL APERITIVO

LA VERMUTERÍA

Surtido de berberechos i mejillones frescos, "banderillas", aceitunas y patatas chips caseras, vermuts y frutos secos salados

5 €/persona (+IVA)

BRASA ALZINES

Pollo, butifarra, secreto, langostino...

7,5 €/persona (+IVA)

BRASA CARNE PREMIUM

Chuletones de ternera al estilo cortata

11 €/persona (+IVA)

LA PESCADERÍA PREMIUM

Almejas, navajas, gamba roja, cigalas, pulpo,...

11 €/persona (+IVA)

AHUMADOS CARPIER

Selección de ahumados: salmón, atún, anguila y bacalao

9 €/persona (+IVA)

NITRÓGENO LÍQUIDO

Nitrógenos líquido.

Escoger entre dos opciones de cocktail

9 €/persona (+IVA)

DON OSTRA y DON CAVIAR

Surtido de ostras o caviar al gusto

12 €/persona (+IVA)

PERSONALIZA

Hacemos tu estación a medida, como siempre has deseado... (macarrones carbonara, mexicano, vegetariano,...) Propone y nosotros ejecutamos

7,5 €/persona (+IVA)

JAPONÉS ALZINES

Surtido de makis, niguiris y sashimi, acompañados de soja, wasabi y jengibre

9,5 €/persona (+IVA)

JAPONÉS PREMIUM

Surtido de makis, niguiris, sushis, sashimi, fideos yakisoba y bochetas thai, acompañados de soja, wasabi y jengibre

13 €/persona (+IVA)

JAMÓN CORTADO AL MOMENTO

Con cortador profesional incluido:

Cebo de bellota - **650 €** (+IVA)

D.O. Extremadura - **840 €** (+IVA)

5J - **1.150 €** (+IVA)

Joselito - **1.350 €** (+IVA)





ENTRANTES

(SUPLEMENTOS A AÑADIR AL MENÚ 1 Y 2)

Raviolis de cetas y foie con bechamel de trufa y aceite verde **6,50 €** (+IVA)

Canelón wanton de langostinos con rape y aceite de marisco **6,50 €** (+IVA)

Carpaccio de bacalao con esferificaciones de romesco, aceitunas negras y escarola frisa **7,00 €** (+IVA)

Timbal de escalivada con hocico de bacalao confitado, pilpil de pistachos y teja de frutos secos **8,00 €** (+IVA)

Carpaccio de pie de cerdo tibio con cigalas y vieiras **8,00 €** (+IVA)

Vieiras con ñoquis de calabaza, jamón ibérico y aceite de trufa negra **8,00 €** (+IVA)

Lingote de foie caramelizado, anguila ahumada, manzana y cebolla **8,50 €** (+IVA)

Ensalada de bogavante con texturas de tomate y frutos rojos **9,00 €** (+IVA)

Tártar de atún marinado con chutney de mango, brotes de soja y aguacate **9,00 €** (+IVA)



PLATOS PRINCIPALES

(SUPLEMENTOS A AÑADIR AL MENÚ 1 Y 2)

Torta de roast beef con setas de temporada
y reducción de asado **6,50 €** (+IVA)

Nuestro filete Wellington con foie y oro **11,00 €** (+IVA)

Hombro de cordero en tarrina
con praliné de frutos secos y trigo tierno **8,00 €** (+IVA)

Solomillo de ternera con salsa de oporto y
parmentier trufado **10,50 €** (+IVA)

Lubina salvaje con trigo tierno
y verduras de temporada **9,50 €** (+IVA)

Corvina salvaje con parmentier de patata,
garbanzos de Mura y "suquet" de pescadores **8,50 €** (+IVA)

Solomillo de ternera "el clásico" con verduras de
temporada y patata al caliu **11,00 €** (+IVA)

Cochinillo crujiente cocido a baja temperatura
durante 16h con cremoso de coco
y texturas cítricas **10,50 €** (+IVA)

Paleta de cabrito lacada con miel y reducción
de asado, con guarnición a escoger **11,00 €** (+IVA)





PRE-POSTRE

Nuestro mojito
5,50 €/persona (+IVA)

Fresas maceradas
con sorbete de mandarina
5,50 €/persona (+IVA)

Chocolate amargo
con espuma de Baileys
5,50 €/persona (+IVA)

Reinterpretación
del vodka con naranja
5,50 €/persona (+IVA)

Piña colada al revés
5,50 €/persona (+IVA)



RECENA

Brochetas de fruta natural

2 €/persona (+IVA)

Coca con chocolate

2 €/persona (+IVA)

Brochetas de fruta natural

+ croissants salados

3,5 €/persona (+IVA)

Donuts bar

4 €/persona (+IVA)

Candy bar

5 €/persona (+IVA)

Paninis de sabores variados

5 €/persona (+IVA)

Bufete de hamburguesas del Berguedà

con Mini Patatas fritas crujientes

12 €/persona (+IVA)





OTRAS OPCIONES PARA LA BEBIDA

LA CERVECERÍA:

Creamos tu cervecería con una selección de las cervezas de siempre, de importación, artesanas y alguna rareza para sorprender a los más cerveceros.

Precio: 4,5 €/persona (+IVA)

VERMUT & SIFÓ:

La moda del vermut ha vuelto y nosotros te proponemos una auténtica barra de vermutos como las de antes con una representación de los mejores vermutos artesanos del país.

Además te serviremos dos de los cócteles más conocidos hechos con vermut..

Precio: 2,5 €/persona (+IVA)

WINE BAR:

La mejor opción para maridar con la estación de quesos artesanos.

Creamos tu WineBar personalizado con vinos y cavas según tus preferencias.

Precio: 8 €/persona (+IVA)



OTRAS OPCIONES

PARA DESPUÉS DE LOS CAFÉS

Carro de licores con:

Whisky: Red Label, Ballantines, Four Roses y Cardhú

Brandy: Magno i Carlos III

Estomacales: Orujo Ruavieja blanco, Orujo Ruavieja de hierbas y crema de orujo

Anisados: Anís del Mono, Marie Brizard, Pacharan Etxeko

Licores: De manzana, de melocotón y Whisky Pêche

Varios: Baileys, Frangelico, Licor 43, Cointreau, Vermouth Blanco y Negro, Tequila, Ratafia, vino dulce.

Precio: 5€/persona (+IVA)

PETIT-FOURS:

Selección de dulces en formato madera en medio de la mesa

Precio 5€/persona (+IVA)

PARA EL APERITIVO:

Estación Mojito Bar:

Una barra para sorprender a tus invitados con la elaboración del clásico y auténtico mojito.

Precio 7€/persona (+IVA)



Càtering **LES ALZINES**



Para cualquier pregunta relacionada con esta propuesta,
no dudéis en contactar con nosotros

Sergi Costa & Guillem Obradors

www.lesalzines.cat

Telf. 633 089 947

guillem@lesalzines.cat