

A romantic couple in formal wedding attire are embracing and kissing. The man is wearing a black tuxedo, and the woman is wearing a white wedding dress. They are surrounded by a shower of white petals and warm, glowing string lights, creating a magical and intimate atmosphere. The background is filled with more lights and greenery, suggesting an outdoor or semi-outdoor event space.

Catàleg events



Els nostres casaments...

El nostre desig és compartir moments i emocions amb les persones que també volen acompanyar-nos en el seu dia, el seu moment, el seu sí...

Entrega, passió, dedicació i molt amor en tot el que fem, són els màxims ingredients del nostre plat final...

Diferents estils de banquet

A CONTINUACIÓ US DETALLEM ESTRUCTURES D'ÀPAT,
IDEAL PER DEFINIR L'ESTIL AMB EL QUE VOLEU SORPRENDRE
I FER DISFRUTAR ELS VOSTRES CONVIDATS

Banquet a mida

Aperitiu - àpat - postres - barra lliure - ressopó

El banquet Orígens

Aperitiu - buffets - personatges - àpat - postres - barra lliure - ressopó

Còctel

Aperitiu - buffets - chafing dish - postres - barra lliure - ressopó

Showcooking

Aperitiu - buffets - àpat buffet showcooking - postres - barra lliure - ressopó

Menú degustació

Aperitiu - àpat degustació - postres degustació - barra lliure - ressopó

Per compartir

Aperitiu - àpat compartir centre taula - postres - barra lliure - ressopó

Varietats d'aperitiu

ACURADA SELECCIÓ D'APERITIUS SEPARATS
EN DIFERENTS GRUPS PER TAL DE FACILITAR
LA RECERCA DE GUSTOS

Snacks secs

Cruixents de tapioca amb regalèssia
Cruixents de verdura amb romaní
Twist de pasta de full, formatge parmesà i alga Nori
Cacahuets acrocantats amb curri
Cookies de romaní i formatges
Roll de pasta de full farcit de salsa tartufata
Olives de Kalamata amb espècies

Sopes i cremes

Salmorejo de mango amb anguila fumada
Gaspaxo de maduixes amb picat de verduretes
Crema de bolets amb ceba cruixent
Crema de patata amb oli de tòfona
Sopa de meló amb encenalls de pernil d'ànec
Crema tèbia d'apinap amb escuma de llet d'ametlles

Escumes

Escuma d'alvocat amb tàrtar de gamba i confitura de tomàquet
Escuma de foie amb Pedro Ximénez i figues
Escuma d'hummus de cigrons amb carbassó a la brasa

Tàrtar

Cornet de steak tàrtar de vedella reposada
Tàrtar de tonyina amb pa Naan
Tàrtar de salmó amb pa d'all
Coca de vidre amb tàrtar de fuet

Clàssics

Cremós de patata amb pop a la gallega
Mini cono cruixent farcit de brandada de bacallà
Pernil ibèric de D.O. Guijuelo
Pa de coca tebi amb tomàquet, oli i sal
Truita de patata, ceba i tòfona
Mini mandonguilles amb sèpia
Caneló de rostit amb crema de foie

Arrossos i fideuà

Fideuà amb bacallà i pebrots del Padrón
Fideuà negra amb xipironet de costa i llagostins
Arròs negra amb sèpia i llagostins
Arròs de muntanya amb ceps
i botifarra esparracada
Arròs amb verdures i calamar
Arròs caldós de llamàntol
Rissotto de ceps i formatge parmesà
Rissotto nero de navalles i albergínia fumada

Bikinis

Bikini de ceps i formatge manxego
Bikini de formatge mozzarella, pernil i tòfona
Bikini de brie i melmelada de tomàquet
El mallorquí, ensaïmada, sobrassada
i formatge de Maó
Bikini d'albergínia a la brasa,
mel de romaní i pera

Fregits

Cornets amb xipironets a l'andalusa
Bunyols de llamàntol amb maionesa de mel
Croquetes casolanes de pernil ibèric
Llagostins arrebossats amb salsa romesco
Llagostins arrebossats amb sèsam
i maionesa de wasabi
Autèntics calamars a la romana
Cruixents de pollastre amb suau crema
de tòfona i mel
Bastonets de conill, muesli i allioli de codony
Mini patates bomba
"Lingot bravo"
Bunyol d'ànec amb peres

Marinats

Dau de salmó fumat amb compota de poma
Dau de bacallà amb olivada
i confitura d'escalivada
Dau de tonyina amb ajoblanco

Contrasts

Bombó de formatge de cabra
i melmelada de tomàquet
Llauneta de tonyina amb guacamole
Ceviche d'orada amb yuca
Carpaccio de salmó amb emulsió
de mostassa i anet
Wellington de pollastre i comí
Broqueta de llagostí amb crema
de mango picant
Coca de pasta de full, amb carpaccio de vedella i
crema de parmesà i orenga
"Xupa-xups" de foie amb xocolata
Trufeta de foie amb festucs

Còctels

Mojito
Daiquiri de maduixa
Sex on the beach
San Francisco
Gin Fizz
Negroni
Kir Royal
Aigua de Jamaica

Sàiam

Cabdell, pollastre i salsa César
Enciam, pinya, llagostí, maionesa de Sriracha
Endivia, peres caramelitzades,
formatge blau i nous

Packs i Estacions

UN COMPLEMENT FANTÀSTIC PER L'APERITIU
ES TRACTA DE BUFFETS AMB DIFERENTS ESTRUCTURES DE SERVEI ,
COM CUINA A VISTA, SERVEI A VISTA I AUTOSERVEI

Estació de foie micut

Foie micuit
Guarnicions adequades al maridatge del
foie-gras
Assortit de torrades
Diferents tipus de sals (Maldon, Himalaya,
Hawai, aromatitzades)
Maridatge amb vi Sautéernes
1 varietat (a escollir de la llista):
Coqueta d'espècies, cremós de codony,
ràim i foie micuit
Bombó de foie i praliné d'avellanes
"Trufeta" de foie amb festucs
"Xupa-xups" de foie amb xocolata

Burguer show

Hamburgueses de carn de pollastre
Hamburgueses de carn de vedella
4 tòppings a escollir
3 salses personalitzables

Estació de sushis i maki sushis

Maki sushis variats
Sushis variats
Dau de salmó marinat amb soja
Temaki sushi

*** Tot acompanyat de salsa de soja, pals
xinesos, wasabi i gíngebre confitat

Estació de tàrtar

Dels Alps francesos us oferim la Bavette
Tranchet, una excel·lent carn per elaborar
un tradicional steak-tàrtar fet al moment,
acompanyat d'unes patates xips artesanes
per deleitar el seu gran sabor

La formatgeria de Montbrú

Del moianès us oferim un exquisit
assortiment de formatges acompanyats
d'una àmplia varietat de pans, confitures
artesanes i fruits secs... presentat d'una
manera rústica i molt elegant

Estació d'ostres

De les costes de Normandia neixen les ostres
de La Belle Huître amb el seu gust
a mar i a iode...

La seva perfecció i arrodoniment en boca
provoca una evasió de ple a l'Atlàntic

PACK de 130 unitats (recomanable per cada 100 pax)

The Mexican

Natxos de blat
Guacamole
Pico de gallo
Salsa de formatge Cheddar

Una excel·lent pinzellada de la cuina
mexicana on poder dippejar

Essència de Mallorca

Un trosset de Mallorca ben a prop teu
Ensaïmades, formatge de Maó
i sobrassada...

Tres productes emblemàtics mallorquins
i deliciosos que no hi poden faltar

Estació de graella

(escollir 4 varietats)

Broqueta de pollastre amb verdures
Broqueta de rap, llagostí i verdura
Broqueta amb magret d'ànec i romaní
Broqueta de botifarra amb bolets de
temporada

Tallata de filet de vedella
Broqueta de secret de porc ibèric
Costelletes de cabrit amb curry
Navalles fresques a la graella
Costella de porc confitada a la brasa
Aletes de pollastre amb romaní i farigola
Broqueta de pollastre Tikka Masala
Gamba fresca de Palamós
(suplement 4€/peça)

*** Acompanyat de salsa romesco, salsa
de mostassa antiga i all i julivert

Estació de formatges & vins

6 varietats de formatges
Acurada selecció de confitures
i melmelades
Fruits secs i fruites fresques de
temporada
Assortit de torrades
Amplia selecció de vins de diferents
D.O nacionals

Fondue

Crudités de verdures
Crostons de pa torrat cruixent
Piruletes de raïm
&
Millors referències de formatges
del món

Estació de pernil ibèric

1 pernil tallat a mà
Diferents referències:
(Joselito, 5 Jotas, pernil ibèric,...)
Pa de coca amb tomàquet i sense tomàquet

Estació d'embotits, i ibèrics

Mini secallones
Llonganissa de pagès
Embotit de llom adobat ibèric
Bull blanc
Bull negre
Sobrassada de Mallorca
Xoriço ibèric
***Acompanyat de pa de coca
amb tomàquet i sense tomàquet

Estació de fumats

Salmó salvatge Carpier laminat a vista client
Bacallà fumat laminat a vista client
Arengades amb oli d'all
Assortit de torrades
Salsa tàrtara, salsa de mostassa antiga,
vinagreta de fonoll i tomàquet

Estació d'ous estrellats

(escollir 2 complements)
Fantàstics daus de patata fregida que es
poden acompanyar de:

Xoriço ibèric
Encenalls de Jabugo
Foie micuit
Formatge Cheddar
Saltejat de bolets
Botifarra del perol esparracada

Closqueria

Escopinyes
Cloïsses
Cargols de Mar
Navalles Gallegues
&
Salses: all i julivert, romesco
i mantega d'herbes

Shows

ELS SHOWS SÓN PETITS GRANS ATREVIMENTS A L'HORA DE SERVIR, FORMES NOVES D'EXPRESSIÓ CULINÀRIA, A ON LA CREATIVITAT ÉS EL MÀXIM CONVIDAT, I QUE PER SUPOSAT MARCARAN LA DIFERÈNCIA

"El Caramelero"

Antigament als anys 60 quan s'anava al cinema era un habitual durant la projecció de les pel·lícules, que passessin entre les butaques oferint cosetes per "picar". La nostra aposta es intentar recordar aquell moment especial...

Servei de snacks:

Chic-Chips bossetes de patates chips amb pols de jabugo i pols d'or
Fruits secs acrocantats amb curry
Cookies de formatges (parmesà, emmental i formatge blau)

Don Ostra

Una nova manera de servir i oferir les ostres, els "mariners" ens acompanyen durant tot l'aperitiu oferint ostres obertes al moment i acompanyades d'excel·lents guarnicions

Ostres franceses de l'Atlàntic
Diferents condiments per acompanyar l'ostra

Mis Caviar

Viu l'experiència i ritual del caviar Naccarii, vinguda de Rússia es passeja durant tot l'aperitiu oferint aquest meravellós producte

Caviar Naccarii, oferint i podent degustar tres mètodes diferents: ecològic, iraní i rus

Piano Bar

L'opció perfecte per amenitzar i servir còctels durant tot l'aperitiu,
Música en viu & còctels fets a vista
És una interacció entre músics i públic,
ja que els convidats es poden acostar i demanar tant la música com les copes que desitgin

Barra lliure durant l'aperitiu

Barra de refrescs

A la nostra barra de refrescs hi trobaràs
la següent selecció de begudes per acompanyar l'aperitiu:

Coca-Cola, Coca-cola zero, refrescs de taronja i llimona, tònica, aigua amb gas
i sense, bitter-kas, cervesa amb alcohol i sense, vermut,
vins i cava (els mateixos de l'àpat)

Barra dels vermuts

La moda del vermut ha tornat i nosaltres et proposem crear
una autèntica vermateria com les d'abans
amb una representació de vermuts artesans del país

La "d.O."

T'agrada alguna denominació d'origen? Esculla'n una i farem una selecció de vins

L'Artesana

Selecció de les cerveses de sempre i les millors cerveses artesanes

Aperol Spritz

Complementa la teva barra de begudes a l'aperitiu amb la beguda
de moda italiana, l'Aperol Spritz.

Bubble bar

Barra d'escumosos de diferents indrets del món
(cava, champagne, moscato, frizzante...) entre d'altres

Sucs & Liguats

Tradicionals: pinya, préssec i taronja
Llimona, citronel·la i poma Grand Smith
Pinya, meló i cúrcuma
Taronja, pastanaga i gingebre
Maduixa, síndria i menta
Cogombre, pepino i kale

Kombucha

Kombucha de te verd
Kombucha de fruits vermells
Kombucha de pinya i préssec

Menú

Amanides

Amanida de salmó salvatge marinat amb vainilla, contrasts, brots tendres i vinagreta de fruits vermells
Amanida de papaia, llagostins saltejats, vinagreta de cacauets i coriandre
Amanida de llamàntol amb verdures (+5€)

Pastes

Raviolis gegants de verdures i llamàntol amb crema de bolets i xips de iuca
Raviolis de foie amb salsa de PX, cruixents de formatge Idiazabal i ceps saltejats amb romaní

Cremes

Crema de tubercles amb royal de formatge, perles de pimentó i llagostins saltejats
Salmorejo de cirera i tomàquet amb vieira i verdures
Parmentier lleuger de patata, crustacis i nage de gamba

Peixos

Tronc de rap del Cantàbric, patates Boüchon i veloutée d'aromàtiques(+5€)
Rap negre amb samfaina de pera i salsa de curry (+5€)
Orada amb salsa Meunière d'espàrrecs verds i trompetes de la mort saltejades
Turbot a la brasa amb tres textures de patata i salsa d'ametlla torrada

Ans

Caneló de confit d'ànec, puré d'albergínia a la brasa i núvol de formatge parmesà
Rotí de pollastre de corral, tàrtar de gamba vermella i salsa americana

Porc

Filet de porc rostit a la brasa sobre coca de full, tomàquet confitat i salsa de moscatell
Terrina melosa de porc ibèric cuinat a baixa temperatura amb peres caramel·litzades

Xai

Tournedó de xai farcit de ceps, cremós de moniato i oli de pinyons
Lingot de cabrit amb textures de poma

Vedella

Làmines de vedella cuinada a baixa temperatura, taten de cebetes glacejades i parmentier de patata tofonat
Jarret de vedella de llet rostit, estofat de fruita confitada i patates ratte saltejades amb mantega
Filet de vedella a la brasa amb verdures i salsa de rostit (+5€)

Vegans

Parmentier de celerí amb albergínia brasejada i bolets en tempura
Amanida de quinoa amb verdures cruixents i pinya a la brasa

Prepostres a escollir

El cítric
El digestiu
El gormand

Postres a escollir

A continuació us detallem diferents opcions de postres que podem realitzar, proposeu-nos idees, estarem encantats de dur-les a terme

Pastís presentació

Totes les nostres propostes inclouen pastís presentació (no inclòs fondant cake)

Us podem oferir nude cake, fondant cake, pastisseria clàssica o pastisseria personalitzada (consultar tarifes)

La caixeta

Servides a taula i per cada convidat, per tant aquí no es comparteix, cada convidat té la seva selecció personalitzada

Al seu interior podem personalitzar per temàtiques, rebosteria clàssica, xocolates, etc...

Carro de clàssics

Us recordeu de la pastisseria clàssica: Sant Jordi, Sacher, profiterols, carrot cake, tots aquests pastissos posats en un carro antic on es serviran porcions a gust del client.

British style

Ens transportem a l'hora del te anglès, servei de mini postres amb cúpules servides a taula, donant l'opció de compartir i de que cada persona pugui escollir el que més li agradi i li encaixi

Cuina dolça

S'utilitza en exteriors i els convidats es movilitzen del banquet a la terrassa i/o espai exterior donant un caire dinàmic al convit.

Una vegada a fora funcionen com a buffets molt dinàmics (5 diferents) on la cuina dolça en directe serà una peça clau en la qual hi ha també la possibilitat d'incloure el pastís presentació tallat i servit per una persona de servei

**** demaneu informació sobre diferents opcions de cuina dolça a vista**

Personalitzable

Expliqueu-nos la vostra idea i la portarem a terme
Deixeu volar la vostra imaginació

Celler

LA NOSTRA SOMMELIER LA CLÀUDIA, US PROPOSARÀ
UNA ÀMPLIA SELECCIÓ DE VINS I ESCUMOSOS,
PER TROBAR L'EQUILIBRI I L'HARMONIA ENTRE TOTS ELS
ELEMENTS DEL GRAN DIA

Vins Blancs

Abadal blanc DO Pla de Bages
Aurum DO Pla de Bages
Petit Bernat Blanc DO Pla de Bages
Rovellats Blanc Primavera DO Penedés
Cabró DO Penedés
Piteus Chardonnay DO Penedés
Séptimo Sentido DO Rueda
Olbieta blanc DO Terra Alta
La Sastreria DO Cariñena
El Sagal DO Pla de Bages

Vins Negres

Abadal Franc DO Pla de Bages
Jaume Grau Selecció DO Pla de Bages
Petit Bernat Negre DO Pla de Bages
Piteus vinyes velles DO Catalunya
Solà Fred DO Montsant
Oblieta negre DO Terra Alta
Massalucca DO Terra Alta
Finca Cucó Selecció DO Montsant
Cabró DO Penedés
Vall Major DO Terra Alta
Gómez de Segura DO La Rioja
En la cuerda floja DO La Rioja
Emilio Moro Finca Resalso DO Ribera del Duero
La sastrería DO Montsant
El Sagal DO Pla de Bages

Caves

Raventós i Blanc blanc de Blancs Conca del riu Anoia
AT Roca Brut Reserva DO Clàssic Penedés
Rovellats Premier DO Cava
Rovellats Cuvée Especial Reserva DO Cava
Rimarts 24 Brut Nature DO Cava
Castell de Perelada Brut Nature DO Cava

Menú infantil

A CONTINUACIÓ US DETALLEM LES POSSIBILITATS
QUE OFERIM PER ALS MÉS PETITS

Proposta menú infantil A

PRIMERS PLATS A ESCOLLIR

Canelons casolans de carn amb fina beixamel i formatge gratinat
Macarrons amb salsa bolonyesa
Sopa amb fideus

SEGONS PLATS A ESCOLLIR

Costelletes de cabrit arrebossades amb patates fregides
Escalopa de llom amb patates fregides
Cuixa de pollastre al forn amb patates fregides

PREPOSTRES A ESCOLLIR

Tulipa de galeta amb gelat de vainilla
Tulipa de galeta amb gelat de xocolata

POSTRES

El mateix que escullin els adults

CELLER

Aigües minerals
Refrescs variats

ALTRES

Assortit de pans
(pa blanc i pa de panses i nous)

Proposta menú infantil B

Plat combinat amb l'elecció del primer plat
i segon plat de la proposta **A**

Proposta menú infantil C

Aquest consisteix en un pack d'hamburguesa,
cruixents de pollastre, paperina de patates fregides i un iogurt

ELS NOSTRES MENÚS INCLOUEN

Tast sense càrrec per un màxim de 6 persones
Assessorament personalitzat desde l'inici de la contractació
Muntatge de les instal·lacions el dia de l'event
Coordinació del banquet
Elaboració del timming i planificació de la celebració
Minutes personalitzades pels adults
Possibilitat de personalitzar els menús al gust del client
Cuidem amb especial atenció els menús adaptats per a al·lèrgies i intoleràncies alimentàries
Servei de triturats i papilles a gust dels pares dels nadons que no estan en edat d'ingesta sòlida -SERVEI GRATUÏT-

ELS NOSTRES MENÚS NO INCLOUEN

Carro de licors
Barra lliure
Ressopó
Centres de taula
Detalls a taula
Llaminadures pels infants
Fotografia, música, vídeo...
Seating Plan: a escollir entre els nostres muntatges
Diferents elements per col·locar el nom dels convidats (a escollir)
Altres opcions / complement de material
Transport
Cànon de finques

LLOGUER DE MATERIAL

Totes les nostres propostes no inclouen lloguer de material

Consultar condicions segons disponibilitat i espai on realitzar l'esdeveniment

A TENIR EN COMPTE

Una setmana abans de l'esdeveniment es tancarà el nombre de comensals

És necessari un pagament de 1000 € en concepte de bloqueig de data, que no es retornarà en cas d'anul·lació

El total del pagament s'ha de formalitzar abans de la data de l'esdeveniment

Tots els preus estan calculats per un mínim de 80 comensals, per ocupacions inferiors consultar condicions

La duració de l'event és de 8 hores.



Tipus de menús:

10 VARIETATS + 1 PLAT A MITJA RACIÓ + BARRA LLIURE

Benvinguda

Rebuda dels convidats amb taula d'aigües i aigües aromatitzades

Aperitius

Selecció dels millors aperitius

Gaspatxo de maduixes
Tàrtar de salmó amb pa d'all
Bikini de formatge mozzarella, pernil i tòfona
Arròs caldós de llamàntol
Cremós de patata amb pop a la gallega
Croquetes casolanes de pernil ibèric
Autèntics calamars a la romana
Coca de pasta de full amb carpaccio de vedella i crema de parmesà i orenga
Caneló de rostit amb crema de foie
Lingot bravo

Plat a taula

Làmines de vedella cuites a baixa temperatura,
taten de cebetes glacejades i parmentier de patata tofonat

Postres

Pastís nupcial

Celler

A escollir de l'apartat Celler

Cafès + Assortit de pans + Carro de licors

Barra lliure = pack de 2 hores de barra lliure + ressopó: 2 varietats

Preu per persona **121€** (iva 10% no inclòs)

**Consultar les condicions generals*

14 VARIETATS + 2 PLATS A MITJA RACIÓ + BARRA LLIURE

Benvinguda

Rebuda dels convidats amb taula d'aigües i aigües aromatitzades

Aperitius

Selecció dels millors aperitius

Gaspatxo de maduixes
Tàrtar de salmó amb pa d'all
Bikini de formatge mozzarella, pernil i tòfona
Arròs caldós de llamàntol
Cremós de patata amb pop a la gallega
Croquetes casolanes de pernil ibèric
Autèntics calamars a la romana
Coca de pasta de full amb carpaccio de vedella, crema de parmesà i orenga
Caneló de rostit amb crema de foie
Lingot bravo
Xupa xups de foie amb xocolata
Llagostins arrebossats amb sèsam i soja
Bombó de formatge de cabra i melmelada de tomàquet
Wellington de pollastre i comí

Entrant

Turbot a la brasa amb tres textures de patata i salsa d'ametlla torrada

Segon plat

Làmines de vedella cuites a baixa temperatura,
taten de cebetes glacejades i parmentier de patata tofonat

Postres

Pastís nupcial

Celler

A escollir de l'apartat Celler

Cafès + Assortit de pans + Carro de licors

Barra lliure = pack de 2 hores de barra lliure + ressopó: 2 varietats

Preu per persona **130€** (iva 10% no inclòs)

**Consultar les condicions generals*

**18 VARIETATS + 3 ESTACIONS
+ 2 PLATS A MITJA RACIÓ
+ PREPOSTRE**

Benvinguda

Rebuda dels convidats amb taula d'aigües i aigües aromatitzades

Aperitius

Selecció dels millors aperitius

Gaspatxo de maduixes

Tàrtar de salmó amb pa d'all

Bikini de formatge mozzarella, pernil i tòfona

Arròs caldós de llamàntol

Cremós de patata amb pop a la gallega

Croquetes casolanes de pernil ibèric

Autèntics calamars a la romana

Coca de pasta de full amb carpaccio de vedella,
crema de parmesà i orenga

Caneló de rostit amb crema de foie

Lingot bravo

Xupa xups de foie amb xocolata

Llagostins arrebossats amb sèsam i soja

Bombó de formatge de cabra i melmelada de tomàquet

Wellington de pollastre i comí

Sopa de meló amb encenalls de pernil d'ànec

Escuma d'alvocat amb tàrtar de gamba i confitura de tomàquet

El mallorquí, ensaïmada, sobrassada i formatge de Maó

Broqueta de llagostí amb mango i vinagreta Thai

Estació de pernil ibèric

Un pernil tallat a mà

Pa cruixent de coca amb tomàquet, oli i sal

Estació de formatges i vins

Sis varietats de formatges
Acurada selecció de confitures i melmelades
Fruits secs i fruites fresques de temporada
Assortit de torrades
Àmplia selecció de vins de diferents DO nacionals

Estació d'ous estrellats

Fantàstics daus de patata fregida
que es poden acompanyar amb dues varietats:

Xoriço ibèric, encenalls de pernil ibèric, foie micuit, formatge Cheddar,
saltejat de bolets i/o botifarra del perol esparracada

Entrant

Turbot a la brasa amb tres textures de patata i salsa d'ametlla torrada

Segon plat

Làmines de vedella cuites a baixa temperatura,
taten de cebetes glacejades i parmentier de patata tofonat

Pre-postre

Brunoise de pinya amb sopa freda de maduixes,
gelat de formatge mascarpone i crocant líquid

Postres

Assortit de mini postres

Celler

A escollir de l'apartat Celler

Cafès + Assortit de pans + Carro de licors

Barra lliure = pack de 2 hores de barra lliure + ressopó: 2 varietats

Preu per persona **164,62€** (iva 10% no inclòs)
(Proposta calculada sobre 80 comensals)

**Consultar les condicions generals*

CÒCTEL

Benvinguda

Rebuda dels convidats amb taula d'aigües i aigües aromatitzades

Aperitius

Selecció dels millors aperitius

Cóctel fizz de Guayaba

Gaspaxo de maduixes

Tàrtar de salmó amb pa d'all

Bikini de formatge mozzarella, pernil i tòfona

Cremós de patata amb pop a la gallega

Croquetes casolanes de pernil ibèric

Autèntics calamars a la romana

Coca de pasta de full amb carpaccio de vedella,

crema de parmesà i orenga

Caneló de rostit amb crema de foie

Lingot bravo

Xupa xups de foie i xocolata

Llagostins arrebossats amb sèsam i soja

Bombó de formatge de cabra i melmelada de tomàquet

Wellington de pollastre i comí

Estació de pernil ibèric

Un pernil tallat a mà

Pa cruixent de coca amb tomàquet, oli i sal

Estació de formatges i vins

Sis varietats de formatges

Acurada selecció de confitures i melmelades

Fruits secs i fruites fresques de temporada

Assortit de torrades

Àmplia selecció de vins de diferents DO nacionals

Estació d'ous estrellats

Fantàstics daus de patata fregida
que es poden acompanyar amb dues varietats:

Xoriço ibèric, encenalls de pernil ibèric,
foie micuit, formatge Cheddar,
saltejat de bolets i/o botifarra del perol esparracada

Estació de graella

Broqueta de rap, llagostí i verdura
Broqueta amb magret d'ànec i romaní
Broqueta de botifarra amb bolets de temporada
Tallata de filet de vedella

Tot acompanyat de salsa romesco, salsa de mostassa antiga i all i julivert

Estació d'arròs

Arròs de muntanya amb ceps i botifarra esparracada

Estació de pasta

Elaboració de raviolis de foie amb salsa de PX
i cruixent de formatge Idiazabal

Postres

Assortit de mini postres

Celler

A escollir de l'apartat Celler

Cafès + Assortit de pans + Carro de licors

Barra lliure = pack de 2 hores de barra lliure + ressopó: 2 varietats

Preu per persona **145 €** (iva 10% no inclòs)

**Consultar les condicions generals*

Tarifes

A continuació els hi fem un detall dels nostres preus i tarifes
en referència a l'oferta esmentada anteriorment

Aperitius

10 varietats d'aperitiu més barra lliure durant l'aperitiu	— 35,00 € preu per persona
14 varietats d'aperitiu més barra lliure durant l'aperitiu	— 40,00 € preu per persona
18 varietats d'aperitiu més barra lliure durant l'aperitiu	— 45,00 € preu per persona
20 varietats d'aperitiu més barra lliure durant l'aperitiu	— 47,50 € preu per persona
22 varietats d'aperitiu més barra lliure durant l'aperitiu	— 50,00 € preu per persona
25 varietats d'aperitiu més barra lliure durant l'aperitiu	— 54,00 € preu per persona

Estacions i paquets

Estació d'ostres "Belle Huitre" (130 unitats)	_____ 500 € / pack
Estació de foie micuit	_____ 6,00 € / preu per persona
Estació de sushi i maki sushi (autoservei)	_____ 7,00 € / preu per persona
Sushi man (cuina a vista)	_____ 15,00 € / preu per persona
Estació d'ous estrellats	_____ 6,00 € / preu per persona
Estació Burger Show	_____ 9,00 € / preu per persona
Estació de graella	_____ 12,00 € / preu per persona
Estació Essència de Mallorca	_____ 5,50 € / preu per persona
Estació d'embotits i ibèric	_____ 6,50 € / preu per persona
Estació de fumats (50 pax.)	_____ 420 € / preu per peça
Estació de formatges & vins (nacionals)	_____ 6,00 € / preu per persona
Estació La formatgeria Montbrú	_____ 7,50 € / preu per persona
Estació The Mexican	_____ 4,00 € / preu per persona
Estació de Tàrtar	_____ 6,50 € / preu per persona
Estació de Fondue de Formatges	_____ 5,00 € / preu per persona
Estació La Closqueria	_____ 7,50 € / preu per persona

Els nostres pernils

Pernil Ibèric d'engreix de camp 50%	700€/ preu per peça
Pernil Ibèric d'aglà 75%	850€/ preu per peça
Pernil Ibèric d'aglà 100%	920€/ preu per peça
Pernil Ibèric 100% Cinco Jotas	1120€/ preu per peça
Pernil Joselito	1220€/ preu per peça

Shows

"EL CAMELERO"	6,00 € preu per persona
DON OSTRA	a concretar
MISS CAVIAR	a concretar
PIANO BAR (pack 100 còctels)	a concretar
"EL CALAMARERO"	5,00 € preu per persona
"EL CARRETILLERO"	5,00 € preu per persona

Tarifes Begudes

Per l'aperitiu

Barra lliure durant l'aperitiu de refrescos i cerveses inclosa

La "D.O."	6,00 € /persona
L'Artesana	4,50 € /persona
La Bubble Bar	8,00€ /persona
La barra dels vermut	6,00 € /persona
Spritz Martini Corner	4,50 € /persona
Sucs i líquats	10,00 € /persona
Kombucha	8,00 € /persona

Tarifes menú

menús

Àpat Soft _____ 66,00 € preu per persona

(1 plat a mitja ració)

Àpat lleuger _____ 72,00 € preu per persona

(2 plats a mitja ració o bé 1 plat ració sencera)

Àpat complet _____ 92,00 € preu per persona

(2 plats ració sencera)

Suplement prepostre _____ 5,00 € preu per persona

Menú infantil A _____ 60,00 € preu per persona

Menú infantil B _____ 50,00 € preu per persona

Menú infantil C _____ 55,00 € preu per persona

Menú Staff _____ 50,00 € preu per persona

British style _____ inclòs en el preu

"La caixeta" _____ 6,00 € preu per persona

Cuina Dolça _____ 9,00 € preu per persona

El Carro dels Clàssics _____ inclòs en el preu

Personalitzable _____ segons sol·licitud

Barra lliure *"all inclusive"*

Una fórmula fantàstica per aconseguir un preu de menú complet i sense sorpreses, d'aquesta manera s'inclou un pack 2h. de barra lliure sense límit desde l'inici del ball.

Preu per persona _____ 20,00 € per persona adulta

Hora extra _____ 6,00 € per comensal

* Es comptabilitza el 100% dels comensals adults assistents al casament.

inclou:

Servei de licors amb cafès

Barra lliure sense límit (2h.)

Marques i referències premium

2 varietats de ressopó a escollir

2 varietats de còctels fets a vista client

(mojitos, caipirinyes i San Francisco*)

Tarifes Begudes *per al ball*

Barra Gintònics Premium personalitzada _____ preu a consultar segons preu ampolla

Lloguer Food Truck de Cocteleria _____ (només el vehicle) 700 €

Ressopó

Un complement ideal per acabar l'àpat

Biquinis dolços i salats	4,25 € preu per persona
Broquetes de fruites naturals	2,60 € preu per persona
Mini hot dogs & mini burgers	4,75 € preu per persona
Nachos & Cheese cream	3,15 € preu per persona
Cofres, toppings i nata	4,20 € preu per persona
Entrepanets vegetals	3,00 € preu per persona
Assortit de laminadures (10 kg)	190 € preu paquet
Xurros amb xocolata	3,15 € preu per persona
Màquina de crispetes	175 € preu paquet
Donut's Corner	3,50 € preu per persona
Pizzas	3,50 € preu per persona

Lloguer de material

Totes les nostres propostes no inclouen lloguer de material.

Consultar condicions segons disponibilitat i espai on realitzar l'esdeveniment.



Undiagenial

Si contractes el nostre càtering, gaudeix d'un **10% de descompte** en tots els productes de la web **www.undiagenial.com**.

Hi trobaràs invitacions, porta-aliances, seating plan, cake toppers pel pastís, noms per indicar el lloc, llibres de signatures, detalls per regalar als convidats, etc.

Utilitza el codi **GRUPTOMAS** a la teva cistella de compra per gaudir del descompte o si teniu algun dubte, contacteu-hi directament.

Contacte i informació: Jèssica

Ctra. de vic, 96 1er Manresa

info@undiagenial.com o bé al **93 676 72 74**

****Tots els nostres preus no inclouen iva al 10%**

*****Aquestes tarifes són únicament per a esdeveniments realitzats en l'any en curs**

Fotografies cedides per Mercè Rial Fotografia



*Claudia
David*

