

2011

gau

GOURMET & CATERING

Propuesta 3 Cocktail



Hasta el último detalle
para conseguir una
celebración con estilo



El hombre no debe atender tanto a lo que
come como a con quien come."

Montaigne

2011



3 Cocktail



“Hay que comer para vivir, pero no vivir para comer.”

Molière

Opción fija en todas las opciones

Chips de yuca, boniato y red Pontiac

Dips de gaucamole y hummus

(mesa cocktail)

Buffet

Selección de ibéricos y tartar de tomate

Selección de embutidos catalanes

Selección de quesos nacionales e internacionales, mermelada de naranja

Surtido de panes y tosta rústica

2011

1
gau

GOURMET & CATERING

Cocktail Buffet 1



"El hombre encierra una serpiente: el intestino. Tienta, traiciona y castiga"

Victor Hugo

Pasado

Chupito de manzana y chirivía
Tartar de salmón, cebolla tierna y aceite de almendra
Tosta de cebolla caramelizada, coulant de queso y amapola
Nuestro Pincho de tortilla
Fideuà
Pulpito encebollado
Lomo asado con verduritas
Nuestra croqueta de ibérico

Buffet

Nuestras miniensaladas de temporada (verduritas a la parrilla, queso de cabra y pesto; chirashi de arroz)

Lo dulce

Brocheta de frutas de temporada
Brownie de chocolate
Pastel de zanahoria, cremoso de queso y vainilla
Pastel de queso

Precio del menú por persona: 28€
IVA no incluido

2011

1
gau

GOURMET & CATERING



“No sólo de pan vive el hombre. De vez en cuando también necesita un trago.”

Woody Allen

Cocktail Buffet 2

Pasado

Chupito de calabaza y zanahoria
Bombón de foie, membrillo y pistacho
Escalivada, anchoa, olivada y balsámico
Miniquiche Lorraine
Arroz estilo Thaiandés
Albóndigas con sepia
Brocheta de pollo marinada con soja y miel
Nuestra croqueta de queso

Buffet

Nuestras miniensaladas de temporada (la César; fussilli, verduritas y aceite de albahaca)

Lo dulce

Brocheta de frutas de temporada
Brownie de chocolate
Nuestro dulce de manzana y galleta
Mousse de mascarpone y fruta de la pasión

Precio del menú por persona: 28€
IVA no incluido

2011

1
gau

GOURMET & CATERING

Cocktail Buffet 3



“No hay amor más sincero que el amor a la comida..“

Bernard Shaw

Pasado

Chupito de calabacín y martini Bianco

Sobrasada, manchego y miel

Mejillón al vapor, sofrito y alloli

Empanada Tucumana

Risotto con setas y verduritas de temporada

Nuestra miniburguer

Minisalmón papillote

Nuestra croqueta de pollo

Buffet

Nuestras miniensaladas de temporada (lentejas pardinas, pera y bacon;
Capresse)

Lo dulce

Brocheta de frutas de temporada

Mousse de chocolate negro y estofado de fresas

Tiramisú

Mel i mató

Precio del menú por persona: 28€

IVA no incluido

2011



Bodega



"Las bellotas eran bastante buenas hasta que se inventó el pan."

Juvenal

Cava: Privat de la Flor Brut Nature DO Cava

Vino blanco: A.SINE DO Tarragona

Vino tinto: A.QUA DO Montsant

Cerveza nacional

Refrescos

Selección de zumos de frutas

Aguas minerales

**Precio de la bodega por persona: 12€
IVA no incluido**

2011



Condiciones



"El vino da fortaleza a los hombres fatigados"

Homero

Mínimo de 50 personas

Incluye:

- Montaje y desmontaje de evento
- Personal de servicio (cocina y sala)
- Transporte hasta 30 km de Barcelona

No incluye:

- Decoración floral
- Mobiliario
- Material de servicio, cocina y buffet: 8€ por persona
- Barra libre: 14€ (2 horas); 7€ hora adicional