

# MENÚ CATERING

Ejemplos de menús

## FRÍOS

Tallarines asiáticos con mejillones  
picantes y jengibre

Bolitas de queso fresco con frutos secos

Brochetas de pollo en salsa teriyaki  
apanado en harina de maíz con alioli  
de cebollino y sésamo

Cestas de plátano verde con ceviche  
de pescado del día

Cestas de wontons con atún  
y salsa de mango y lima.

Salmón curado en miso o salmón  
gravlax con salsa de yogur griego

Discos de cannolo salado con ricotta y jamón

Discos de polenta con queso cabra e higos

Focaccia con carpaccio de bacalao  
y salsa de pimiento rojo

Pincho de hojaldre con roastbeef  
y reducción de vinagre balsámico

Tartare de buey con reducción de  
alcaparras y cítricos

Fideos indonesios con tofu, col  
morada y salsa de cacahuete

Masala dosa (crepe de la India)

Patacones con guacamole  
y daditos de atún

Pincho de boquerón, burrata  
y tomate confitado

Latkes (tortitas fritas) de patatas  
con crema de mató y salmón  
ahumado o salmón gravlax

Pizza de calabaza con pesto  
de col kale y verduras.

Samosa chaat (ensalada de samosa,  
garbanzos y yogur)

Hummus de boniato con  
cúrcuma / espinacas con feta /  
remolacha con crudité

## CALIENTES

Arepas con provolone y boniato ahumado

Bacalao asado con alioli de perejil  
y pesto de avellanas

Bahn mi de pescado (bocadillo  
vietnamita)

Sandwich de biscuit con tortilla de  
berenjenas.

Bolitas de plátano verde con gambas  
y crema de cacahuets

Shakshuka (Plato de Medio Oriente con  
huevos y tomate)

Bun con pollo frito, mostaza, miel y col  
fermentada

Buñuelos de yuca y mozzarella  
con salsa brava

Canelones de ternera, ricotta  
y panceta en bechamel de azafrán

Lasaña de mar con bechamel de  
almendras tostadas

Empanadas de plátano verde y brie

Clam chowder (Sopa de Almejas) en  
bowl de pan



Palitos de polenta con salsa brava.

Gnocchi de gambas, burrata y piel de limón

Strudel salado de setas y feta

Palmeras de queso cabra y pesto

Ravioli de bacalao en salsa de cherry, olivas y anchoas

Pastel de bacalao y jengibre

Empanadillas de vermut con morcilla y manzana verde

'Saltimbocca alla romana' (rollitos de ternera con panceta y salvia) y salsa al vino blanco

'La polpetta alla pizzaiola' (albondigas estilo italiano) con salsa mediterranea

Rollitos de masa brick con pera, brie y miel

Quesadilla de chipotle y remolacha ahumada

Buñuelos de coliflor con alioli de anchoas

Tartiflette (milhojas estilo francés) de boniato y panceta

Wonton (masa china) crujiente de gambas y feta

## DULCE

Carrot cake con crema de mascarpone y lima

Magdalenas de tostada francesa con canela

Crumble de lemon pie

Brownie mediterráneo con polvo de romero

Cheesecake de pistachos

Ricciarelli (galletas de mazapán)

Rollos de chocolate/canela/mermelada de temporada

Tarta de almendras de arce ahumada con crema de ricotta

Tarta de almendras con sirope de arce y crema de ricotta ahumada

- Las recetas y los ingredientes pueden variar según temporada y disponibilidad de los proveedores

- Todas las recetas están disponibles en diferentes opciones: carne, pescado, vegetariano, vegano, sin gluten, sin lactosa

- Envases 100% biodegradables

### CONDICIONES

- En concepto de reserva y aceptación del servicio se debe abonar el 50% del valor total presupuestado y el restante 50% siete días hábiles antes del día del evento
- El número de comensales no podrá ser reducido por debajo del mínimo presupuestado y se debe conocer el número final de comensales siete días hábiles antes del día del evento.
- El menú infantil (hasta 8 años) tiene un descuento del 50% del precio del menú original.
- El cliente podrá optar por realizar el pago mediante transferencia bancaria o cargo en tarjeta de crédito.
- Las opciones calientes se podrán servir siempre y cuando se pueda habilitar una zona de cocina/office para su elaboración cerca de la zona de servicio.

### INCLUIDO EN EL PRECIO

- Todo el material necesario para el servicio + transporte de material, montaje, desmontaje y recogida del servicio.
- Mantelería básica
- Envases 100% biodegradable

### NO INCLUIDO EN EL PRECIO

- Servicio de camarero (30 €/h)
- IVA 10%
- Alquiler de mesas y vajillas no desechable
- Transporte fuera de área de Barcelona ciudad



# MENÚ COFFEE BREAK

(Ejemplos de menús, mínimo 30 personas)

## MENÚ 1

1. Magdalena de tostada francesa
2. Sandwich de biscuits americanos (panecillos de mantequilla) con setas y manchego / jamón e higos / salmón y crema agria
3. Tostada de avocado y caprese

## MENÚ 2

1. Cestas de granola casera, fruta y yogurt griego
2. Tostada francesa con queso camembert y frutos rojos
3. Focaccia de Ricotta y espinacas / Calabaza y queso feta / Tomates secos y mozzarella

## MENÚ 3

1. Magdalenas de bacon, queso manchego y calabacín
2. Bun de avocado y pollo
3. Barras de muesli y nueces

-Las recetas y los ingredientes pueden variar según temporada y disponibilidad de los proveedores

-Todas las recetas están disponibles en diferentes opciones: carne, pescado, vegetariano, vegano, sin gluten, sin lactosa

-Envases 100% biodegradables

Café de especialidad, leche, té e infusiones, agua en jarras y limonada natural con menta y jengibre

### CONDICIONES

- En concepto de reserva y aceptación del servicio se debe abonar el 50% del valor total presupuestado y el restante 50% siete días hábiles antes del día del evento
- El número de comensales no podrá ser reducido por debajo del mínimo presupuestado y se debe conocer el número final de comensales siete días hábiles antes del día del evento.
- El menú infantil (hasta 8 años) tiene un descuento del 50% del precio del menú original.
- El cliente podrá optar por realizar el pago mediante transferencia bancaria o cargo en tarjeta de crédito.
- Las opciones de cócteles calientes se podrán servir siempre y cuando se pueda habilitar una zona de cocina/office para su elaboración cerca de la zona de servicio.

### INCLUIDO EN EL PRECIO

- Todo el material necesario para el servicio + transporte de material, montaje, desmontaje y recogida del servicio.
- Mantelería básica
- Envases 100% biodegradable

### NO INCLUIDO EN EL PRECIO

- Servicio de camarero (30€/h)
- IVA 10%
- Alquiler de mesas y vajillas no desechable
- Transporte fuera de área de Barcelona ciudad



# MENÚ AFTER MEETING

(Ejemplos de menús, mínimo 30 personas)

## MENÚ 1

1. Bahn mi de pescado (bocadillo vietnamita)
2. Ensalada César de col kale
3. Brownie de chocolate y sal

## MENÚ 2

1. Focaccia de Ricotta y espinacas / Calabaza y queso feta / Tomates secos y mozzarella
2. Ensalada griega
3. Galletas con trocitos de chocolate y coco

## MENÚ 3

1. Hummus de boniato y cúrcuma / Espinacas y feta / Remolacha y coco con crudités
2. Sandwich de biscuits americanos (panecillos de mantequilla) con setas manchego/ jamón higos / salmón crema agria
3. Ricciarelli (galletas de harina de almendra)

-Las recetas y los ingredientes pueden variar según temporada y disponibilidad de los proveedores

-Todas las recetas están disponibles en diferentes opciones: carne, pescado, vegetariano, vegano, sin gluten, sin lactosa

-Envases 100% biodegradables

Café de especialidad, leche, té e infusiones, agua en jarras y limonada natural con menta y jengibre

### CONDICIONES

- En concepto de reserva y aceptación del servicio se debe abonar el 50% del valor total presupuestado y el restante 50% siete días hábiles antes del día del evento
- El número de comensales no podrá ser reducido por debajo del mínimo presupuestado y se debe conocer el número final de comensales siete días hábiles antes del día del evento.
- El menú infantil (hasta 8 años) tiene un descuento del 50% del precio del menú original.
- El cliente podrá optar por realizar el pago mediante transferencia bancaria o cargo en tarjeta de crédito.
- Las opciones de cócteles calientes se podrán servir siempre y cuando se pueda habilitar una zona de cocina/office para su elaboración cerca de la zona de servicio.

### INCLUIDO EN EL PRECIO

- Todo el material necesario para el servicio + transporte de material, montaje, desmontaje y recogida del servicio.
- Mantelería básica
- Envases 100% biodegradable

### NO INCLUIDO EN EL PRECIO

- Servicio de camarero (30€/h)
- IVA 10%
- Alquiler de mesas y vajillas no desechable
- Transporte fuera de área de Barcelona ciudad

