



GastronomiaPortàtil

serveis de catering

Noces2011



Registre Sanitari núm. 26-05526/CAT
C. Bruc, 27-29 · 08241 MANRESA • T. 679 09 17 16
mk@gastronomiportatil.com • www.gastronomiportatil.com





Lanostracarta...

Snacks

Galetes de parmesà (V)
Full de sobrassada i llavors de rosella
Broqueta *caprese* (V)
Festucs garapinyats amb sal grossa i curri (V)
Xips de moniato

Aperitius freds

Royal de txangurro amb gelea de soja
Cors de carxofa i foie (tardor/hivern)
Tataki de tonyina amb tomàquet picant
Amanida de pollastre al curri, gambes i macadàmies
Maki de salmó amb alvocat i salsa de soja
Escabetx de rovellons amb herbes del bosc (tardor/hivern)
Foie en escabetx amb pa de nous
Gaspatxo de maduixots amb escopinyes (primavera/estiu)
(V, servit sense escopinyes, amb una mica de ruca)
Xató en broqueta
Cremós de carxofa amb pernil de gla (tardor/hivern)
Tàrtar de vedella amb maionesa de mel i whisky de Malta
Pa de coca amb pernil ibèric
Bombó de foie i moscatell
Royal de garines amb escuma i mongetes
Coca de recapte amb anxoves i mozzarella

Aperitius calents

Crema de ceps amb pinyons i oli de vainilla (V)
Full amb ceba, botifarra negra i formatge brie
Biquini de rosbif, ruca i formatge emmental
Biquini de sobrassada de Mallorca
Croqueta de gamba
Bunyols de bacallà
Llagostins amb romesco
Canelons de rostit amb prunes i orellanes
Calamarsets amb ceba i botifarra del perol
Arròs cremós de ceps (V)
Arròs sec de calamars



Entrants

Amanida de pollastre al curri amb gambes i macadàmies
Raviolis d'albergínia amb formatge St. Marcellin i picada (V)
Coca de llagostins amb oli de pebre rosa
Coca de bacallà amb ceps i pinyons
Crema de galeres amb ous de truita i estragó
Crema de patata amb vieira i cansalada del coll
Canelons de rostit amb prunes i orellanes

Peixos

Llobarro al forn amb cremós de api-rave i salsa de rostit
Bacallà amb pil-pil de ceps i espàrrecs verds
Orada al forn amb arròs negre i tirabecs
Rap, cremòs d'ametlla, romesco i alls tendres confitats
Lluç de palangre amb rossinyols i suquet de pebrots

Carns

Espatlla de xai confitada amb escalunyes al vi de Porto
Melós de vedella amb Parmentier al formatge Comté
Pollastre de pagès amb llagostins, coco i curri
Garrí al forn amb agredolç de taronja i *chutney* de mango
Filet de vedella amb granten al Camembert

Prepostres

Flam-iogurt-pipes
Maduixes-nata
Pinya colada
Maduixes mòdena i muscovado amb gelat tonificant

Postres

Formatge-cafè-marsala
Esponjós de llimona amb pinya especiada
Brownie de festucs amb mousse de xocolata i sopa de coco
Pastís de Sacher d'albercocs amb salsa de gerds i mango
Sant Jordi de nata i trufa amb amanida de fruites naturals

Gormanderies

V: plat Vegetarià

Complementsaperitiuscòctels

Pernil tallat al moment

Pernil de gla amb tallador de pernil

Preu per 1 pernil: 650 € IVA inclòs

Bufet de formatges catalans

Altejó, vaca
Formatge sec de vaca El Canadell
Carrat Bauma tou, vaca
Formatge Garrotxa Mogent, cabra
Blau de l'avi Ton, cabra
Ordre de Can Pujol, ovella
Torrades
Pa de nous
Melmelada de tomàquet
Codony
Oli d'oliva
Fruits secs

Preu per persona: 3,15 € IVA inclòs

Bufet d'ostres

Ostra al natural
Ostra amb escuma de cítrics
Ostra amb cava i enciam de mar
Ostra amb perles d'oli d'oliva, sal de mar i "mignonette"
de pebre rosa

Preu per persona: 3,65 € IVA inclòs

Bufet Oriental

Cruixent d'arròs amb alga nori
Sushi de salmó amb maionesa de soja i gíngebre
Mini sopa de miso, tofu i espinacs
Tonyina marinada amb soja nap ratllat i oli de sèsam
Rollets de verdures amb siitake amb salsa agredolç de taronja
Broqueta de pollastre amb ceba tendra i salsa yakitori

Preu per persona: 4,65 € IVA inclòs

Aperitiu Còctel 2

Snacks

Galetes de parmesà
Broqueta caprese

Aperitius freds

Coca de recapte amb anxoves i mozzarella
Pa de coca amb pernil de gla
Maki de salmó amb alvocat i salsa de soja
Amanida de pollastre amb curri i gamba

Aperitius calents

Biquini de sobrassada de Mallorca
Llagostins amb romesco
Bunyols de bacallà
Arròs cremòs de ceps

Bufet de begudes

Aigües i sucs de fruita

Celler

Abadal Blanc
Abadal Cabernet Franch Tempranillo
Cava Parxet Brut Nature

Preu per persona: 58,00 € IVA inclòs
Servei a peu dret amb cadires al voltant

Aperitiu Còctel 3

Snacks

Galetes de parmesà (V)
Broqueta caprese (V)
Festucs garapinyats amb curri i sal grossa

Aperitius freds

Coca de recapte amb anxoves i mozzarella
Maki de salmó amb alvocat i salsa de soja
Amanida de pollastre al curri i gamba i macadàmies
Royal de txangurro amb gelea i ous de truita
Pa de coca amb pernil ibèric
Tàrtar de vedella amb maionesa de whisky
Foie en escabetx amb pa de nous

Aperitius calents

Crema de ceps amb pinyons i oli de vainilla (V)
Croqueta de gamba
Bunyols de bacallà
Biquini de sobrassada de Mallorca
Canelons de rostit prunes i orellanes
Arròs sec de calamars

Postres

Variat de postres

Bufet de begudes

Aigües i suc de fruita

Celler

Abadal Blanc
Abadal Cabernet Franch Tempranillo
Cava Parxet Brut Nature

Preu per persona: 76,00 € IVA inclòs
Servei a peu dret amb cadires al voltant

NocesMenú1

Snacks

Galetes de parmesà
Festucs garapinyats amb curri i sal grossa

Aperitius freds

Maki de salmó amb alvocat i salsa de soja
Amanida de pollastre al curri i gamba i macadàmies
Royal de txangurro amb gelea i ous de truita
Pa de coca amb pernil ibèric
Tàrtar de vedella amb maionesa de whisky
Foie en escabetx amb pa de nous

Aperitius calents

Crema de ceps amb pinyons i oli de vainilla (V)
Croqueta de gamba
Bunyols de bacallà
Biquini de sobrassada de Mallorca
Canelons de rostit prunes i orellanes
Arròs sec de calamars
Bufet de begudes
Refrescos, cerveses, vins, cava...

Primer plat

Coca de bacallà amb ceps i pinyons

Segon plat

Garrinet al forn amb agredolç de taronja i chutney de mango

Postres

Sacher d'albercocs amb salsa de gerds i mango

Assortit de pans

Blanc · Integral · Nous i panses

Celler

Abadal Blanc · DO Pla de Bages
Abadal Cabernet-Franc-Tempranillo · DO Pla de Bages
Parxet Brut Nature · Denominació Cava
Aigües Minerals · Cafès i infusions

Preu per persona: 123,00 € IVA inclòs
(inclou 2 hores barra lliure i brioxets)

NocesMenú2

Snacks

Galetes de parmesà
Festucs garapinyats amb curri i sal grossa

Aperitius freds

Maki de salmó amb alvocat i salsa de soja
Amanida de pollastre al curri i gamba i macadàmies
Royal de txangurro amb gelea i ous de truita
Coca de recapte amb anxoves i mozzarella
Pa de coca amb pernil ibèric
Tàrtar de vedella amb maionesa de whisky
Foie en escabetx amb pa de nous

Aperitius calents

Crema de ceps amb pinyons i oli de vainilla (V)
Croqueta de gamba
Bunyols de bacallà
Biquini de sobrassada de Mallorca
Llagostins amb romesco
Canelons de rostit prunes i orellanes
Arròs sec de calamars

Bufet de begudes

Refrescos, cerveses, vins, cava...

Primer plat

Crema de mongetes de Castellfollit amb ravioli de bacallà

Peix

Lluç de palangre amb rossinyols i piperrada

Carn

Filet de vedella amb graten de patata al camembert

Prepostres

Sorbet de mandarina

Postres

Sant Jordi de nata i trufa amb amanida de fruites naturals

Assortit de pans

Blanc · Integral · Nous i panses

Celler

Abadal Blanc · DO Pla de Bages
Abadal Cabernet-Franc-Tempranillo · DO Pla de Bages
Parxet Brut Nature · Denominació Cava
Aigües Minerals · Cafès i infusions

Preu per persona: 134,00 € IVA inclòs
(inclou 2 hores barra lliure i brioxets)

Menúinfantil

Coca de recapte amb anxoves i mozzarella
Pa de coca amb pernil ibèric
Croqueta de gamba
Biquini de sobrassada de Mallorca

•

Macarrons a la italiana
(el servim amb el formatge apart)
o bé
canelons casolans

•

Escalopa de vedella amb patates xips
o bé
Pollastre a la crema

•

Pastís
o bé
Gelat

•

Begudes
Aigües i Refrescos

Preu per infant: 48,00 € IVA inclòs
Preu ½ ració infant: 25,00 € IVA inclòs



Barralliu de begudes i perpicar...

Cardhu 12

JB

Ballantine's

Bacardi

Beefeater

Smirnoff

Torres 20

Carlos I

Marie Brizard

Baileys

Malibú

Cointreau

Whisky Peache

Licor de préssec

Licor de poma

Parxet Brut Nature

Refrescos

Cerveses

Sucs de fruita

Brioixets farcits · Rebosteria · Broquetes de fruites

El preu inclou

Parament de la taula necessari per a la realització del servei.

Personal de servei, cap de sala més 1 cambrer cada 15 comensals.

La prova de menú per a 6 persones.

Personalització estàndar de les minuts.

Els menús els adaptem també per a vegetarians (V), celíacs...

2 hores de barra lliure de begudes i per picar.

Informació addicional

Els preus són per un mínim de comensals.

El càtering es realitzarà a l'espai que han escollit.

Hi ha algun espai/casa que aplica un cànon, que serà aplicat en el preu final.

Les propostes resten obertes, per altres combinacions de plats el preu es pot veure modificat en funció del menú final.

El preu es pot veure incrementat per la distància en quilòmetres des de Manresa.

Les condicions de contractació queden reflectides en el contracte de formalització del banquet.

Restem al vostre servei per a qualsevol consulta.

Cordialment,
GastronomiaPortàtil

Gemma Pedragosa
Màrketing
T. 679 09 17 16
mk@gastronomiaportatil.com
www.gastronomiaportatil.com