



GastronomiaPortàtil
serveis de catering

Grups 2009-2010

Pàg. 1 de 7



• Grups •



Aperitius...

Galeta d'oliva negre
Festucs garapinyats
Torrada de salmó fumat i formatge fresc amb nous
Bombó de brandada de bacallà i romesco
Bikini d'urgelia i ceps
Croqueta de ceps i pernil ibèric
Pa d'espècies, foie i codony

Entrants...

Salmó marinat i fumat sobre torrada de guacamole i mango
Crema de carbassa amb estofat de fonoll, escopinyes, navalles i pipes de carbassa
Coca de bacallà fumat amb samfaina d'oliva negra i rucula
Vieires amb cansalada de coll cuita a baixa temperatura, amanideta fresca de rucula i llima
Coca d'escalivada, anxova, formatge de cabra i raïm

Peixos...

Cueta de rap amb parmentier de pebrot escalivat, vinagreta de verdures, anxova i taronja
Bacallà amb puré de cigrons i saltat mediterrani
Lluç amb crema suau d'escabetx i verduretes

Carns...

El nostre fricandó amb parmentier de tòfona
Turnadó de llom amb salsa de ceps i patates escalivades
Confit d'ànec amb puré de pera, cebetes platillo i salsa agredolça

Postres...

Flam – Iogurt – Pipes
Maduixes – nata
Pinya colada
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



• Menú Tipus •

Selecció d'aperitius:

Festucs garapinyats amb sal Maldon i curri
Galletes de parmesà
Pa d'espècies, *foie* i codony
Biquini de formatge Urgellia i ceps
Croquetes de ceps i pernil ibèric
Torrada de salmó fumat i formatge fresc
Formatge brie arrebossat amb pols mediterrània
Broqueta de formatge i raïm
Bombó de bacallà, romesco i pinyó

Segon plat

Rap amb Parmentier de pebrot escalivat, vinagreta de verdures i anxova
o bé...
Epatlla de xai amb terrina de patata i poma

Postres

Sacher d'albercocs amb salsa de gerds i mango
o bé...
Coco-pinya-Malibú-xocolata

Assortit de pans

Blanc i integral

Celler

Vins DO Pla de Bages
Parxet Brut Nature · Denominació Cava
Aigües minerals
Cafès · Infusions



• **Menú 1** •

Aperitiu

Amanida d'espàrrec verd, escopinya, pernil ibèric i parmesà
Confit d'ànec amb puré de pera, cebetes platillo i salsa agredolça de mandarina

Postres

Sacher d'albercocs amb salsa de gerds i mango
o bé...

Coco-pinya-Malibú-xocolata
o bé...

St. Jordi de nata i trufa amb amanida de fruites naturals

Assortit de pans

Blanc i integral

Celler

Vins DO Pla de Bages

Codorníu 1551 Brut Nature · Denominació Cava

Aigües minerals

Cafès · Infusions



• Menú 2 •

Aperitiu

El nostre poti-poti (patata, fruits de l'hort, bacallà i escarola)
Lluç amb verdures escabetxades i crema suau d'escabetx

Postres

Sacher d'albercocs amb salsa de gerds i mango
o bé...

Coco-pinya-Malibú-xocolata
o bé...

St. Jordi de nata i trufa amb amanida de fruites naturals

Assortit de pans

Blanc i integral

Celler

Vins DO Pla de Bages

Codorníu 1551 Brut Nature · Denominació Cava

Aigües minerals

Cafès · Infusions



• Menú 3 •

Aperitiu

Crema de carbassa amb escopinyes, navalles i pipes
Rap amb Parmentier de pebrot escalivat, vinagreta de verdures i anxova
Llom amb salsa de ceps i saltat de fruits secs i patates escalivades

Postres

Sacher d'albercocs amb salsa de gerds i mango
o bé...
Coco-pinya-Malibú-xocolata
o bé...
St. Jordi de nata i trufa amb amanida de fruites naturals

Assortit de pans

Blanc i integral

Celler

Vins DO Pla de Bages
Codorníu 1551 Brut Nature · Denominació Cava
Aigües minerals
Cafès · Infusions



• Menú 4 •

Aperitiu

Salmó marinat i fumat sobre torradeta de guacamole
El nostre fricandó de vedella amb Parmentier de tòfona

Postres

Sacher d'albercocs amb salsa de gerds i mango
o bé...

Coco-pinya-Malibú-xocolata
o bé...

St. Jordi de nata i trufa amb amanida de fruites naturals

Assortit de pans

Blanc i integral

Celler

Vins DO Pla de Bages

Codornú 1551 Brut Nature · Denominació Cava

Aigües minerals

Cafès · Infusions

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

Els menús els adaptem també per a vegetarians, celíacs...

Cordialment,
Gastronomia Portàtil

Rafel Arcos

Gestor de Banquets

Tel. 629 86 39 86

r.arcos@gastronomiaportatil.com

