



GastronomiaPortàtil
serveis de catering

Nadal2011



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



BufetNadal 2011

Snacks

Pinya amb sangria de cava
Galeta de parmesà
Cruixent d'arròs amb alga nori

Embotits i formatges

Pa de coca amb pernil
Formatge de cabra nevat amb codonyat

Aperitius freds

Rotlles de salmó fumat amb estragó
Rosbif amb salsa tàrtara
Royal de txangurro
Terrina de Nadal

Aperitius calents

Escudella de Nadal amb galets
Caneló de l'àvia
Pollastre rostit amb llagostins

Postres

Broquetes de fruita
Rebosteria variada

Dolços de Nadal

Celler

Cava Parxet Brut Nature
Abadal Blanc
Abadal Cabernet Franch-Tempranillo
Aigües minerals
Sucs de fruita

Preu per persona: 37,00 € (IVA inclòs)

Preu per persona amb barra lliure de 2 hores: 45,00 € (IVA inclòs)

Servei a peu dret amb cadires al voltant

Lloc: Escola d'Hoteleria Joviat (Rubió i Ors, 5 de Manresa)

Per a més informació

T· 93 872 33 83 · 679 091 716 · mail: mk@gastronomiaportatil.com



Taller de cuina de Nadal

24 de novembre i 2 desembre'11

de 18 a 21 h

Cuinaràs...

Entrants

Foie amb escabetx
"Blinis" de patata amb salmó i caviar de regalèssia

Entrants calents

Llagostins amb tèmpera maionesa de trufa i mel
Consomé, rovell i lioneses de cep

Peix

Vieires amb sopa de torró

Carn

Capó farcit amb prunes, orellanes i pinyons

Postres

Tronc de Nadal

Degustaràs...

Tots els plats cuinats

I també...

Assessorament de maridatge: combinar vins amb els plats

T'emportaràs...

Un dossier amb les receptes de tots els plats

Preu per persona: 30,00 € (IVA inclòs)

Lloc: Escola d'Hoteleria Joviat (Rubió i Ors, 5 de Manresa)

Per a més informació o inscripcions:

T· 93 872 33 83 · 679 091 716 · mail: mk@gastronomiaportatil.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 garoines 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



Aperitiu Còctel 1

Snacks

Galetes de parmesà

Aperitius freds

Pa de coca amb pernil de gla

Coca de recapte amb anxoves i mozzarella

Xató en broqueta

Foie en escabetx amb pa de nous

Tàrtar de vedella amb maionesa de whisky

Bufet de begudes

Aigües i sucs de fruita

Celler

Abadal Blanc

Abadal Cabernet Franch Tempranillo

Cava Parxet Brut Nature

Preu per persona: 26,00 € (IVA inclòs)
Servei a peu dret amb cadires al voltant

AperitiuCòctel2

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 suc de fruita

Celler

Abadal Blanc
Abadal Cabernet Franch Tempranillo
Cava Parxet Brut Nature

Preu per persona: 36,00 € (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 sucs de fruita

Celler

Abadal Blanc
Abadal Cabernet Franch Tempranillo
Cava Parxet Brut Nature

Preu per persona: 49,00 € (IVA inclòs)
Servei a peu dret amb cadires al voltant

Complements aperitius còctels

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
Cerrat 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)

Bufet català

Snacks

Galetes de parmesà

Selecció de pans

Barreta de cereals

Barreta mediterrània

Bastons de pa

Carquinyolis

Pa de coca

Pans de nous

Pans de pagès

Embotits

Bull blanc i negre

Llonganissa

Pernil de gla

Fuet

Formatges

Urgèlia del Cadí vaca tou

Carrat Bauma cabra tou

El Canadell vaca sec

Aperitius freds

Crema de rossinyols amb pinyons

Coca de recapte

Xató en broqueta

Aperitius calents

Biquini de sobrassada

Croquetes de ceps

Llagostins amb romesco

Rossejat de fideus

Postres

Broquetes de fuita

Rebosteria variada

Celler

Cava Parxet BN

Abadal Blanc

Abadal Cabernet Franch-Tempranillo

Aigües minerals

Sucs de fruita

Preu per persona: 30,00 € (IVA inclòs)
Servei a peu dret amb cadires al voltant

Bufet Cuines del món

Itàlia

Amanida caprese
Mini pizza
Ravioli de zucca (carbassa) amb gorgonzola
Focaccia de verdures amb romaní i oli d'oliva / mini pizza
Rissoto de funghi porcini (ceps)

Nord d'Àfrica

Cous cous
Hummus amb cigrons
Feta amb olives de calamata i tomàquet
Kefta de xai amb albergínia

Àsia

Sushi
Tonyina marinada amb soja
Samosa de siitake i verdures amb salsa agredolça de taronja
Broqueta de pollastre yakitori

Amèrica llatina

Burritos de formatge
Guacamole amb nachos
Ceviche peruà amb coriandre i patata confitada
Sopaipillas xilenes

Postres

Broquetes de fuita
Rebosteria variada

Celler

Cava Parxet BN
Abadal Blanc
Abadal Cabernet Franch-Tempranillo
Aigües minerals
Sucs de fruita

Preu per persona: 39,00 € (IVA inclòs)
Servei a peu dret amb cadires al voltant

Tapesplatets

Tapes

Esqueixada de Bacallà
Coca de sardines amb oli de fum
Tomàquet raff amanit amb ventresca de tonyina
Musclos en escabetx amb brots de col i flor
La nostra ensaladilla russa
Ravioli de gamba i ceps a l'oli de vainilla
Robif amb maionesa de mostassa i parmesà
Crema de patata i rovell
Pernil de gla amb pa de coca
Sardines lleugerament marinades amb iogurt grec i curri
Bomba de patata amb salsa picant

Plats

Cap i pota amb picada i gambetes
Bacallà amb mongetes de Santa Pau
Galta de porc estofada al vi negre
Calamarsets amb ceba
Cigrons amb tripa de bacallà
Platillo de xai
Mandonguilles d'ànec amb foie

Postres

Assortit de postres

Celler

Aigua
Sucs
Cava Parxet BN
Abadal Blanc
Abadal Cabernet Franch-Tempranillo

Preu per persona (3 tapes i 3 platets): 39,00 € (IVA inclòs)
Servei a peu dret amb cadires al voltant

Berenar Sopar

Snacks

Galetes de parmesà
Broqueta d'amanida capresse
Xips de moniato

Aperitius freds

Brioix pernil dolç i formatge
Mini pizza de verdures
Panet de nous amb llonganissa
Ruló de salmó fumat amb formatge fresc
Mini chapata amb pernil de gla

Aperitius calents

Broqueta de pollastre i sèsam
Croquetes de pernil
Bunyol de bacallà
Mini hamburguesa amb emmental
Biquini de sobrassada i urgèlia
Calamars a la romana i maionesa
Llagostins amb romesco
Bunyols de bacallà

Postres

Assortit variat de dolços

Bufet de begudes

Abadal blanc
Abadal Cabernet Franch Tempranillo
Cava Parxet Brut Nature
Refrescos
Aigües minerals
Sucs de fruita
Cerveses

Preu per persona: 49,00 € (IVA inclòs)
Servei a peu dret amb cadires al voltant

Menú1

Canelons de rostit amb prunes i orellanes
o bé
Raviolis d'albergínia amb formatge St. Marcellin i picada (V)

•

Orada al forn amb arròs negre i tirabecs
o bé
Melós de vedella amb Parmentier al formatge Comté

•

Espanjós de llimona amb pinya especiada
o bé
Brownie de festucs amb mousse de xocolata i sopa de coco

•

Pa blanc i integral

•

Abadal blanc
o bé
Abadal Cabernet Franch Tempranillo

•

Aigües minerals
Cafès i infusions

Preu per persona: 36,50 € (IVA inclòs)



Menú 2

Galetes de parmesà

Broqueta caprese

Pa de coca amb pernil de gla

Biquini de sobrassada de Mallorca

Bunyols de bacallà

Arròs cremós de ceps

•

Llobarro al forn amb cremós de api-rave i salsa de rostit
o bé

Pollastre de pagès amb llagostins, coco i curri

•

Esponjós de llimona amb pinya especiada

o bé

Pastís de Sacher d'albercocs amb salsa de gerds i mango

•

Pa blanc i integral

•

Abadal blanc

o bé

Abadal Cabernet Franch Tempranillo

•

Aigües minerals

Cafès i infusions

Preu per persona: 36,50 € (IVA inclòs)



Menú3

Full de sobressada i llavors de rosella

Coca de recapte amb anxoves i mozzarella

•

Crema de patata amb vieira, cansalada del coll

o bé

Coca de llagostins amb oli de pebre rosa

•

Bacallà amb pil-pil de ceps i espàrrecs verds

o bé

Pollastre de pagès amb llagostins, coco i curri

•

Pastís de Sacher d'albercocs amb salsa de gerds i mango

o bé

Sant Jordi de nata i trufa amb amanida de fruites naturals

•

Pa blanc i integral

•

Abadal blanc

o bé

Abadal Cabernet Franch Tempranillo

•

Aigües minerals

Cafès i infusions

Preu per persona: 39,00 € (IVA inclòs)

Barralliu de begudes...



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

Durada: 2 hores

Preu per persona: 9,00 € (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

Durada: 2 hores

Preu per persona: 12,00 € (IVA inclòs)



Menú infantil

Macarrons a la italiana
(es serveis 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: 25,00 € (IVA inclòs)
Preu ½ ració infant: 12,00 € (IVA inclòs)

El preu inclou

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

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

Informació addicional

Els preus són per un mínim de comensals.

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

La celebració es realitzarà a un dels espais de l'Escola d'Hoteleria Joviat, a determinar en funció del número de persones.

Restem al vostre servei per a qualsevol consulta.

Cordialment,
GastronomiaPortàtil

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