



Catering

NAVIDAD



2018



MENU NAVIDAD

25-12-2018



APERITIVO DE BIENVENIDA

Pan soplao con tomate y jamón de bellota
Foie entier con polvo de especias y compota de higos
Salmón ahumado con creme freiché
Pulpo a la brasa con espuma de patata y pimentón de la vera

MENÚ

Escudella y carn d'olla "Versión Avenida Palace"

Pavo rustido con castañas y peras baby caramelizadas

Tronquito de fruta de la pasión y jijona

Turrone y dulces Navideños

·BODEGA·

Vino blanco Karamba Blanc de Blancs - D.O. Penedès.

Vino tinto Terrer de Conca- D.O. Conca de Barberà

Cava Giró Ribot Reserva – D.O. Penedès

Aguas y refrescos

Cafés e infusiones

PRECIO POR PERSONA: 80€ (IVA incluido)





Catering

CONDICIONES GENERALES



FORMA DE PAGO

Paga y señal en función del número de comensales

Resto 1 semana antes del evento

* El número definitivo de comensales se concretará 3 días laborales antes del servicio*

SERVICIOS INCLUIDOS:

Oferta gastronómica adjunta con bodega incluida y servicio de café

Material de sala (incluye mesas, sillas, vajilla, cristalería y cubertería)

Personal de servicio. Maître, camareros, cocineros y bodegueros

Personal de montaje, desmontaje y recogida.

Impresión de minuta

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS NO INCLUIDOS:

Montajes extras (ceremonias, montajes especiales...)

Decoración especial, música, fotografía...

Suplemento de personal por prolongación de servicio (retén camareros): a consultar





Catering

SAN ESTEBAN



2018





MENU SAN ESTEBAN

26-12-2018



·APERITIVO DE BIENVENIDA·

Pan soplao con tomate y jamón de bellota

Foie entier con polvo de especias y compota de higos

Dado de magret de pato asado con chutney de mango y salsa 5 especias

Pulpo a la brasa con espuma de patata y pimentón de la vera

·MENÚ·

Canalones de "l'àvia" con bechamel trufada y setas de invierno

Rodaballo con tallarines de verduras, rossinyols y jugo de vino blanco

Tronquito de fruta de la pasión y jijona

Turrones y dulces Navideños

·BODEGA·

Vino Blanco Karamba Blanc de Blancs - D.O. Penedès.

Vino tinto Terrer de Conca- D.O. Conca de Barberà

Cava Giró Ribot Reserva – D.O. Penedès

Aguas y refrescos

Cafés e infusiones

PRECIO POR PERSONA: 65€ (IVA incluido)





Catering

CONDICIONES GENERALES



FORMA DE PAGO

Paga y señal en función del número de comensales

Resto 1 semana antes del evento

* El número definitivo de comensales se concretará 3 días laborales antes del servicio*

SERVICIOS INCLUIDOS:

Oferta gastronómica adjunta con bodega incluida y servicio de café

Material de sala (incluye mesas, sillas, vajilla, cristalería y cubertería)

Personal de servicio. Maître, camareros, cocineros y bodegueros

Personal de montaje, desmontaje y recogida.

Impresión de minuta

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS NO INCLUIDOS:

Montajes extras (ceremonias, montajes especiales...)

Decoración especial, música, fotografía...

Suplemento de personal por prolongación de servicio (retén camareros): a consultar





Catering

FIN DE AÑO



2018





Catering

REVELLON FIN DE AÑO



·APERITIVO DE BIENVENIDA·

Ostras Guillaudeau con finger line

Gamba de Palamós en texturas con sorbete de jengibre

Foie poilé con manzana caramelizada y briox

Revuelto de erizos de mar gratinado al cava

Dado de magret de pato asado con chutney de mango y salsa 5 especias

·DEGUSTACIÓN DE ENTRANTES·

Cangrejo real y aguacate sobre tosta crujiente y mahonesa de plancton

Crema de boniato en texturas y trufa, con huevo poché

·DEGUSTACIÓN DE PLATOS PRINCIPALES·

Salmonete sobre arroz de algas y aceite de argán

Cabrito lechal cocinado a baja temperatura con patatas y morillas

·DEGUSTACIÓN DE POSTRES·

Enrejado de chocolate con avellanas, pera y caramelo

Dulces navideños

BODEGA

Vino Blanco Karamba Blanc de Blancs - D.O. Penedès.

Vino tinto Terrer de Conca- D.O. Conca de Barberà

Cava Giró Ribot Reserva – D.O. Penedès

Aguas y refrescos

Cafés e infusiones

Barra libre y baile hasta las 03:00h de la mañana + resopón de pan con chocolate

PRECIO POR PERSONA: 150€ (IVA incluido)





Catering

CONDICIONES GENERALES



FORMA DE PAGO

Paga y señal en función del número de comensales

Resto 1 semana antes del evento

* El número definitivo de comensales se concretará 3 días laborales antes del servicio*

SERVICIOS INCLUIDOS:

Oferta gastronómica adjunta con bodega incluida y servicio de café

Material de sala (incluye mesas, sillas, vajilla, cristalería y cubertería)

Personal de servicio. Maître, camareros, cocineros y bodegueros

Personal de montaje, desmontaje y recogida.

Impresión de minuta

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS NO INCLUIDOS:

Montajes extras (ceremonias, montajes especiales...)

Decoración especial, música, fotografía...

Suplemento de personal por prolongación de servicio (retén camareros): a consultar

