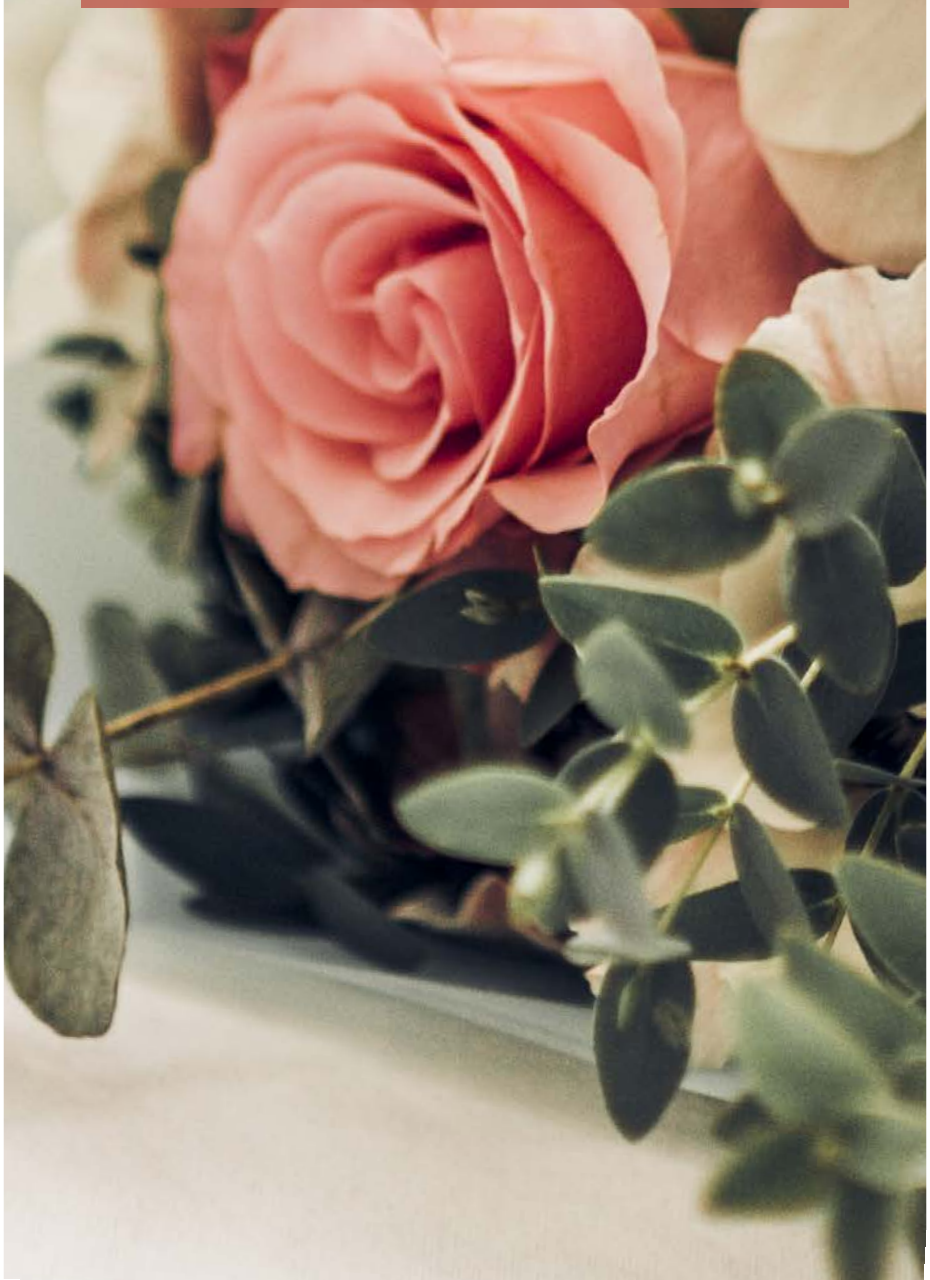
# BODAS

AMETLLER
CATERING



# PRESENTACIÓN

La ilusión... la fuerza de un sentimiento... Un sentimiento que nos hace querer crear un compromiso eterno con el ser querido...

Es la ilusión de hacer realidad un sueño, de marcar en fuego una fecha en el calendario que os acompañará toda la vida. Es esta ilusión la que nos lleva a dedicar todo nuestro trabajo, nuestro esfuerzo, a crear un día inolvidable a vuestro lado.

En Ametller Catering os acompañaremos durante los preparativos, ofreciendo nuestro consejo construido con experiencia y dedicación, viviendo con vosotros el sueño de un día, el compromiso de una vida.

Disfrutad de nuestra propuesta mientras la ilusión convierte el sueño en realidad.

AMETLLER CATERING

# BANQUETE

# BIENVENIDA

Copa de bienvenida

Aperitivo japonés

Chips de frutas y verduras

Galleta de parmesano y pipas de calabaza

# APERITIVOS FRÍOS

(escoger seis referencias)

Jamón ibérico sobre pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen

Chupito de gazpacho de sandía con crujiente de parmesano

"Ceviche" de tomate con olivada de kalamata y cebolla morada adobada

Hummus con crudités de zanahoria y espárrago verde

Lollipops de foie con higos

Dado de salmón marinado al eneldo con perlas de caviar

Rollito de roast beef sobre manzana caramelizada y reducción de P.Ximénez

# APERITIVOS CALIENTES

(escoger seis referencias)

Papelina de calamares a la andaluza con "all i oli" negro

Tataki de atún rebozado con sésamo acompañado de salsa yakitori

Canelón de bogavante en su jugo

"Espeto" de langostino con fideos griegos y salsa de soja y miel

Huevo de codorniz con patata paja y perlas de sal negra

Cucharita de pulpo "a feira" sobre lecho de parmentier de patata

Brocheta de filete, patata confitada y reducción de P.Ximénez

Mini taco de guacamole y "pico de gallo"

# ESTACIONES
(a escoger una)

## ESTACIÓN DE ARROCES Y FIDEUÁ (escoger una referencia)

Fideuá de marisco
Arroz de marisco
Arroz de verduras ECO
Arroz caldoso de bogavante (supl. 5€)
Arroz del señorito con rape, sépia y gambas (supl. 5€)

## ESTACIÓN DE QUESOS

Mahón
Gorgonzola
Garrotxa
Pesto
Acompañado de una amplia variedad de panes, confituras artesanas y frutos secos

# ESTACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

Paletilla ibérica de bellota al corte
*(hasta 50 personas)*

*Supl. 400,00 €/u*

Jamón ibérico de bellota al corte
*(hasta 100 personas)*

*Supl. 650,00 €/u*

Ambas opciones acompañadas de pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen

**Suplemento segundo jamón 350€*

# ESTACIÓN DE JAPONÉS

Sushi, makis, niguiris

Acompañado con wasabi y salsa de soja

*Precio: 7,50 €/persona*

# ESTACIÓN SALUDABLE

Bikini de jamón ibérico, mozzarella y trufa

Mini hamburguesa de salmón con pan de colores

Mini ensalada de mango y queso feta

Chupito de crema de melón al cava con crujiente de jamón

Guacamole con langostino braseado y nachos

*Precio: 7,50 €/persona*

# ESTACIÓN AMERICANA

Mini hamburguesa de ternera con queso y cebolla caramelizada

Pepito de lomo con pimientos y queso

Nuggets de pollo con salsa barbacoa

Mini frankfurt con cebolla crujiente

Acompañado de ketchup, mostazza, maionesa y salsa barbacoa

*Precio: 5,50 €/persona*

# ESTACIÓN DE BROCHETAS

Brocheta de pollo con salsa teriyaki

Brocheta de rape y langostino con verduras

Brocheta de magret de pato con piña caramelizada

Brocheta de secreto ibérico con cebollitas confitadas

Acompañadas de las siguientes salsas: salsa tártara, salsa Oporto, salsa romesco, mostaza antigua, salsa café París.

*Precio: 5,50 €/persona*

# PRIMEROS PLATOS

Salmorejo de fresones con reducción de jabugo y micro vegetales

Crema de melón con sus perlas, jamón de bellota y aceite de albahaca

Canelón de verduras envuelto con pasta de arroz, hinojo y menta

Ensalada de langostinos, aguacate y mango con vinagreta de cítricos

Crema de marisco con vieiras a la brasa y tejas de jamón ibérico

Coca de tatín de manzana caramelizada y confit de pato

Raviolis de setas y langostinos con salsa de foie

Ensalada de bogavante con brotes tiernos, granada y sésamo tostado en su vinagreta (Supl. 5,00€)

Suquet de rape con almejas al estilo Can Ametller (Supl. 6,00€)

# SEGUNDOS PLATOS

Tarrina de cordero rellena de foie y setas a la reducción de Pedro Ximénez

Lingote de ternera gallega sobre carpaccio de manzana caramelizada y lágrima de calabaza

Duo de solomillos de ternera con gratén de patata y chips de calabaza

Medallones de filete ibérico con salsa de uvas y crujiente de panceta ibérica

Lomo de bacalao reposado con trompetas de la muerte y ratafia

Lomo de bacalao relleno de bladers, panceta ibérica y salsa de múrgulas

Filete de ternera sobre puré con medallones de foie y demi-glace de vino tinto (supl. 4,00€)

Espalda de cabrito al horno sobre crema de calabaza y glaceado de manzana (supl. 5,50€)

Rodaballo al horno con fondue de patata y refrito de ajos (supl. 6,50€)

# PRE-POSTRE

Sopita fría de limón y menta con gelée de cava

Infusión de frutos rojos con sorbete de melón y canela

Triología de frutas con sorbete de gin-tonic

Sorbete de mandarina con mezcal y canela

Sorbete de piña con reducción de malibú

Sorbete de mojito

# PASTEL NUPCIAL

Massini (nata, trufa, yema quemada)

Sacher (trufa y mermelada de albaricoque)

Cheesecake 4 quesos (emental, parmesano, gorgonzola y queso fresco)

Mousse 3 chocolates (chocolate negro, chocolate con leche, chocolate blanco)

Lemon pie con nuves (crema de limón, crumble y merengue)

Tanzanie con maracuyá (chocolate negro de Tanzánia relleno de crema de maracuyá)

Tiramisú (crema de mascarpone con café y bizcocho)

# ESTACIÓN DE POSTRES

Red velvet, pastel de queso, lemon pie, pastel de manzana

Mousse de chocolate blanco y mousse de chocolate negro

*Supl. 5,50 €/persona*

# BODEGA

## VINOS BLANCOS

Sumarroca Classic (Ecològic), D.O. Penedès
Celística Tierra, D.O. Costers de Segre
Prado Rey Roble Origen, D.O. Ribera del Duero
Vila Closa Garnacha Negra 100%, D.O. Terra Alta
Ramón Bilbao Crianza, D.O. Rioja (supl. 3,50 €/pax)
Luis Cañas Crianza, D.O. Rioja (supl. 3,50 €/pax)

## VINOS TINTOS

Sumarroca Classic (Ecològic), D.O. Penedès
Celística Tierra, D.O. Costers de Segre
Prado Rey Roble Origen, D.O. Ribera del Duero
Vila Closa Garnacha Negra 100%, D.O. Terra Alta
Ramón Bilbao Crianza, D.O. Rioja (supl. 3,50 €/pax)
Luis Cañas Crianza, D.O. Rioja (supl. 3,50 €/pax)

## CAVA

Sumarroca Brut Reserva, D.O. Cava
Parxet Brut Reserva, D.O. Cava
Agustí Torelló, D.O. Cava (supl. 4,50 €/ pax)
Juvé y Camps Familia, D.O. Cava (supl. 5,50 €/ pax)

# BARRA LIBRE

Whisky J&B / Whisky Ballantine's
Ron Bacardi / Brugal
Ginebra Bombay / Ginebra Seagrams
Vodka Absolut / Vodka Moskovskaya
Refrescos y cerveza
Zumos de frutas
Aguas minerales

# MENÚ INFANTIL

**Aperitivos**
Patatas chip
Caramelos de fuet
Dados de queso
Olivas
Surtido de mini croquetas
Piccolinis de jamón y queso

**Primeros platos**
Volcán de espaguetis a la boloñesa
Canelones caseros con bechamel
Arroz a la cubana con huevo frito y salsa de tomate

**Segundos platos**
Filete de lenguado a la plancha con patatas gajo
Medallones de filete de ternera a la plancha con patatas fritas
Escalopa de pollo a la milanesa con patatas fritas

**Postres**
Mousse de chocolate explosiva con peta zetas
Mini twister's
Copa de natillas con virutas de chocolate

# LUNCH

# BIENVENIDA

Copa de bienvenida

Chips de frutas y verduras

# APERITIVOS FRÍOS

Jamón ibérico sobre pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen

Chupito de gazpacho de sandía con crujiente de parmesano

"Ceviche" de tomate con olivada de kalamata y cebolla morada adobada

Hummus con crudités de zanahoria y espárrago verde

Lollipops de foie con higos

Dado de salmón marinado al eneldo con perlas de caviar

Rollito de roast beef sobre manzana caramelizada y reducción de P.Ximénez

# APERITIVOS CALIENTES

Papelina de calamares a la andaluza con "all i oli" negro

Tataki de atún rebozado con sésamo acompañado de salsa yakitori

Canelón de bogavante en su jugo

"Espeto" de langostino con fideos griegos y salsa de soja y miel

Huevo de codorniz con patata paja y perlas de sal negra

Cucharita de pulpo "a feira" sobre lecho de parmentier de patata

Brocheta de filete, patata confitada y reducción de P.Ximénez

Mini taco de guacamole y "pico de gallo"

# ESTACIONES (a escoger una)

## ESTACIÓN DE ARROCES Y FIDEUÁ (escoger una referencia)

Fideuá de marisco

Arroz de marisco

Arroz de verduras ECO

Arroz caldoso de bogavante (supl. 5€)

Arroz del señorito con rape, sépia y gambas (supl. 5€)

## ESTACIÓN DE QUESOS

Mahón

Gorgonzola

Garrotxa

Pesto

Acompañado de una amplia variedad de panes, confituras artesanas y frutos secos

# ESTACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

Paletilla ibérica de bellota al corte
*(hasta 50 personas)*

*Supl. 400,00 €/u*

Jamón ibérico de bellota al corte
*(hasta 100 personas)*

*Supl. 650,00 €/u*

Ambas opciones acompañadas de pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen

**Suplemento segundo jamón 350€*

# ESTACIÓN DE JAPONÉS

Sushi, makis, niguiris

Acompañado con wasabi y salsa de soja

*Precio: 7,50 €/persona*

# ESTACIÓN SALUDABLE

Bikini de jamón ibérico, mozzarella y trufa

Mini hamburguesa de salmón con pan de colores

Mini ensalada de mango y queso feta

Chupito de crema de melón al cava con crujiente de jamón

Guacamole con langostino braseado y nachos

*Precio: 7,50 €/persona*

# ESTACIÓN AMERICANA

Mini hamburguesa de ternera con queso y cebolla caramelizada

Pepito de lomo con pimientos y queso

Nuggets de pollo con salsa barbacoa

Mini frankfurt con cebolla crujiente

Acompañado de ketchup, mostazza, maionesa y salsa barbacoa

*Precio: 5,50 €/persona*

# ESTACIÓN DE BROCHETAS

Brocheta de pollo con salsa teriyaki

Brocheta de rape y langostino con verduras

Brocheta de magret de pato con piña caramelizada

Brocheta de secreto ibérico con cebollitas confitadas

Acompañadas de las siguientes salsas: salsa tártara, salsa Oporto, salsa romesco, mostaza antigua, salsa café París.

*Precio: 5,50 €/persona*

# PASTEL NUPCIAL

Massini (nata, trufa, yema quemada)

Sacher (trufa y mermelada de albaricoque)

Cheesecake 4 quesos (emental, parmesano, gorgonzola y queso fresco)

Mousse 3 chocolates (chocolate negro, chocolate con leche, chocolate blanco)

Lemon pie con nuves (crema de limón, crumble y merengue)

Tanzanie con maracuyá (chocolate negro de Tanzánia relleno de crema de maracuyá)

Tiramisú (crema de mascarpone con café y bizcocho)

# BODEGA

## VINOS BLANCOS

Sumarroca Classic (Ecològic), D.O. Penedès
Celístia Tierra, D.O. Costers de Segre
Prado Rey Roble Origen, D.O. Ribera del Duero
Vila Closa Garnacha Negra 100%, D.O. Terra Alta
Ramón Bilbao Crianza, D.O. Rioja (supl. 3,50 €/pax)
Luis Cañas Crianza, D.O. Rioja (supl. 3,50 €/pax)

## VINOS TINTOS

Sumarroca Classic (Ecològic), D.O. Penedès
Celístia Tierra, D.O. Costers de Segre
Prado Rey Roble Origen, D.O. Ribera del Duero
Vila Closa Garnacha Negra 100%, D.O. Terra Alta
Ramón Bilbao Crianza, D.O. Rioja (supl. 3,50 €/pax)
Luis Cañas Crianza, D.O. Rioja (supl. 3,50 €/pax)

## CAVA

Sumarroca Brut Reserva, D.O. Cava
Parxet Brut Reserva, D.O. Cava
Agustí Torelló, D.O. Cava (supl. 4,50 €/ pax)
Juvé y Camps Familia, D.O. Cava (supl. 5,50 €/ pax)

## BODEGA APERITIVO

Martini bianco y martini rosso
Refrescos y cerveza
Aguas minerales
Vino y cava seleccionados para el evento

## BARRA LIBRE

Whisky J&B / Whisky Ballantine's
Ron Bacardi / Brugal
Ginebra Bombay / Ginebra Seagrams
Vodka Absolut / Vodka Moskovskaya
Refrescos y cerveza
Zumos de frutas
Aguas minerales

## LUNCH INFANTIL

Patatas chip y olivas
Dados de queso
Caramelos de fuet
Jamón ibérico con pan de coca
Mini hamburguesas de quétchup
Surtido de mini piccolinis
Dados de tortilla de patata
Surtido de mini croquetas
Mini frankfurts

Mini twister's y mini calipos (naranja y lima)

Refrescos, zumos de frutas y aguas minerales

# TARIFA BANQUETE

**Precio por persona:** 130,00 €
**Precio por niño:** 50,00 €
*Tarfia válida para grupos de mínimo 40 adultos. Para grupos más pequeños, consultar precio.*

**El precio incluye**
Barra libre durante 2h.
Prueba de menú para 6 personas (para bodas de más de 100 personas. Otros casos, a consultar).
Paramento básico de mesa (blanco, negro o beige).
Menú, siting individual y seating plan.
Montaje y demontaje.
Servicio de camarero (máximo 6h).
Transporte hasta 30km des de las oficinas de Ametller Catering.

**El precio NO incluye**
El 10% de IVA / Material de banquete a partir de 25,00€ + IVA
Canon/alquiler de espacio

# TARIFA LUNCH

**Precio por persona:** 90,00 €
**Precio por niño:** 40,00 €
*Tarfia válida para grupos de mínimo 40 adultos. Para grupos más pequeños, consultar precio.*

**El precio incluye**
Barra libre durant 2h.
Prueba de menú para 6 personas (para bodas de más de 100 personas. Otros casos, a consultar).
Paramento básico de mesa (blanco, negro o beige).
Menú lunch.
Montaje y demontaje.
Servicio de camarero (máximo 4h).
Transporte hasta 30km des de las oficinas de Ametller Catering.

**El precio NO incluye**
El 10% de IVA / Material de banquete a partir de 23,00€ + IVA
Canon/alquiler de espacio

## Descuentos

Fines de semana de noviembre a marzo, ambos incluídos, 10% de descuento aplicable en el menú de adultos y niños.

## Condiciones de pago

La reserva del servicio se hará efectiva en el momento de abonar una paga y señal del 20% del presupuesto.
El segundo pago del 50% del pendiente del presupuesto se realizará el día de la prueba de menú.
El importe pendiente deberá quedar abonado como tarde 10 días antes de la celebración.

# EXTRAS

## RESOPÓN

**Resopón salado**
Mini bocadillo de jamón ibérico
Mini bocadillo de queso manchego
Mini bocadillo vegetal
*Precio: 7,00€ por persona*

**Resopón dulce**
Mini croisants (normal y chocolate)
Mini donuts (normal y chocolate)
Bombón de fruta natural bañado en chocolate
*Precio: 8,50€ por persona*

**Resopón mixto**
Mini bocadillo de jamón ibérico
Mini bocadillo de queso manchego
Mini croisants (normal y chocolate)
Mini donuts (normal y chocolate)
Brocheta de fruta natural
*Precio: 10,00€ por persona*

## HORAS EXTRA ( BARRA Y SERVICIO)

**Barra libre**
1ª hora: 9,00€ por persona del 80% del total de adultos confirmados
2º hora: 9,00€ por persona del 70% del total de adultos confirmados

**Servicio**
50€ por hora y camarero

## OTROS SERVICIOS

Buffet refrescante de aguas aromatizadas: 120,00€
(a escoger 3 sabores entre: pepino, menta, naranja, limón o fresa)

Menú staff: 35,00€

Candy bar / Donuts bar / Mesa dulce (muffins, cookies, etc...)

Fuente de chocoalte con nubes

Chill out / material especial o personalizado

AMETLLER CATERING

Camí de Can Ametller s/n
08195 Sant Cugat del Vallès
Barcelona

T.: 93 674 91 51
**www.ametllercatering.com**
info@ametllercatering.com

AMETLLER © GRUP DE RESTAURACIÓ