



Presentación

Navidad es una época maravillosa porque nos permite sentir, llenarnos de felicidad, recordar y vivir momentos inolvidables. Es un momento para compartir, disfrutar, y reunir a familia, amigos y compañeros alrededor de una mesa para realizar una celebración.

De parte de todo nuestro equipo y con todo el cariño del mundo deseamos enviarles un afectuoso saludo de Navidad. Que la paz, el amor y la unión reine en sus empresas y en cada uno de sus hogares.

¡Felices Fiestas Navideñas!

Índice

Cóctel n.1.....	3
Cóctel n.2	3
Cóctel n.3	3
Lunch n.1	4
Lunch n.2.....	4
Lunch n.3.....	5
Lunch n.4	5
Lunch n.5.....	6
Lunch n.6.....	6
Menú n.1	7
Menú n.2.....	7
Menú n.3.....	8
Menú n.4	8
Menú n.5.....	9
Estaciones con Suplemento para Lunch	10
Observaciones y Condiciones	10
Barra Libre	10



Cóctel n. 1

Chips de Frutas y Verduras
Surtido de Frutos Secos
Surtido de Canapés Variados

Turrone y Neulas

Bodega
Refrescos, Agua y Cava

10'00€+iva/pax

Cóctel n. 2

Chips de Frutas y Verduras
Surtido de Frutos Secos
Galletitas de Parmesano con Láminas de Pistacho
Surtido de Canapés Variados
Surtido de Hojaldres Salados

Brocheta de Fruta
Turrone y Neulas

Bodega
Refrescos, Agua y Cava

15'00€+iva/pax

Cóctel n. 3

Chips de Frutas y Verduras
Surtido de Frutos Secos
Surtido de Hojaldres Salados
Montadito de Tortilla
Mini Chapatita de Jamón Ibérico
Coca de Escalivada con Sardina Ahumada
Brocheta de Pollo con Salsa Teriyaki

Repostería "Boix"
Turrone y Neulas

Bodega
Refrescos, Agua y Cava

20'00€+iva/pax



Lunch n. 1

Copa de Bienvenida

Chips de Frutas y Verduras
Galletitas de Queso Parmesano con Láminas de Pistacho

Fríos

Montadito de Jamón Ibérico Sobre Pan de Coca con Tomate
Milhojas de Membrillo y Foie Sobre Coca de Pistacho
Surtido de Canapés Variados
Cucharita de Rollito de Mango
y Salmón Marinado con Crema de Queso al Eneldo
Brocheta de Queso Fresco, Membrillo y Uva

Calientes

Flan de Setas con Crujiente de Jabugo
Patatas Bravas Estilo "Boix"
Surtido de Croquetas Caseras
Cucharita de Pulpo Feira sobre Lecho de Puré de Patata
Brocheta de Langostino y Mango con Vinagreta de Tai
Brocheta de Solomillo con Pimiento del Padrón
Fideuá Mediterránea

Postres

Brocheta de Fruta
Neulas y Turrónes

Bodega

Agua, Cerveza, Refrescos, Vino Tinto, Vino Blanco, Cava
30'00€+iva/pax

Lunch n. 2

Copa de Bienvenida

Chips de Frutas y Verduras
Galletitas de Queso Parmesano con Láminas de Pistacho

Fríos

Montadito de Jamón Ibérico Sobre Pan de Coca con Tomate
Milhojas de Foie y Membrillo sobre Coca de Pistacho
Surtido de Canapés Variados
Cucharita de Rollito de Mango
y Salmón Marinado con Crema de Queso al Eneldo
Brocheta de Queso Fresco, Membrillo y Uva

Calientes

Chupito de Crema de Setas con Crujiente de Jagubo
Coca de Rosbeef con Brandada de Piquillo
Croquetas de Chipirones en su Tinta
Langostinos Griegos envueltos en Pasta Kataifi con Salsa de Miel Picante
Cucharita de Pulpo Feira sobre Lecho de Puré de Patata
Brocheta de Rapé y Langostinos con Aceite de Albahaca
Brocheta de Ternera con Patata Confitada y Reducción de P.X
Fideuá Mediterránea

Postres

Brocheta de Fruta
Repostería
Neulas y Turrónes

Bodega

Agua, Cerveza, Refrescos, Vino Tinto, Vino Blanco, Cava
35'00€+iva/pax



Lunch n. 3

Copa de Bienvenida · Chips de Frutas y Verduras ·
Galleta de Palenta, Parmesano y Pipas de Calabaza

Frios

Montadito de Jamón Ibérico Sobre Pan de Coca con
Tomate
Virutas de Foie sobre Tostadita con Sal Maldon y Aceite
de Siurana
Surtido de Canapés Variados
Cucharita de Rollito de Mango
y Salmón Marinado con Crema de Queso al Eneldo
Cucharita de Tartar de Ternera con Polvos de Pistacho

Calientes

Chupito de Crema de Marisco
Crujiente de Castaña con Beicon
Patatas Bravas Estilo "Boix"
Cucharita de Bacalao Melado
Langostinos Griegos envueltos en Pasta Kataifi con Salsa
de Miel Picante
Cucharita de Pulpo Feira sobre Lecho de Puré de Patata
Brocheta de Rapé y Langostinos con Aceite de Albahaca
Platito de Vieira a la Plancha sobre Patata de Cerdo
Ibérico Confitada
Brocheta de Solomillo con Pimiento del Padrón
Estación de Albóndigas con Ceps

Postres

Bombón de Fruta (50% Bañado en Chocolate, 50% Normal) ·
Repostería · Neulas y Turrones

Bodega

Agua, Cerveza, Refrescos, Vino Tinto, Vino
Blanco, Cava

43'00€+iva/pax



Lunch n. 4

Copa de Bienvenida · Chips de Frutas y Verduras ·
Piruletas de Crujiente de Parmesano · Frutos Secos
Caramelizados

Frios

Montadito de Jamón Ibérico Sobre Pan de Coca con Tomate
Mi-Cuit con Frambuesa sobre Tostadita de Hojaldre
Surtido de Canapés Variados
Cucharita de Rollito de Mango y Salmón Marinado con
Crema de Queso al Eneldo
Mini Coca de Verduras con Butifarra Negra y Langostinos
Cucharita de Brandada de Bacalao con Confitura de Tomate
y Olivada

Calientes

Chupito de Crema de Setas con Crujiente de Jabugo
Crujiente de Castaña con Beicon
Patatas Bravas Estilo "Boix"
Platito de Raviolis de Setas y Langostinos con Salsa de Foie
Brocheta de Langostinos en pasta Kataifi con Miel Picante
Platito de Huevo de Codorniz con Sobrasada y Parmesano
Brocheta de Rape y Langostinos con Aceite de Albahaca
Platito de Vieira a la Plancha sobre Patata de Cerdo
Ibérico Confitada
Mini Hamburguesa con Cebolla Caramelizada y Queso
Gratinado
Estación de Fideuá al Estilo Cadaqués

Postres

Bombón de Fruta (50% Bañado en Chocolate, 50% Normal) ·
Repostería · Neulas y Turrones

Bodega

Agua, Cerveza, Refrescos, Vino Tinto, Vino
Blanco, Cava

48'00€+iva/pax



Lunch n. 5

Chips de Frutas y Verduras
Galletitas de Queso Parmesano con Láminas de Pistacho
Almendras, Pistachos y Pasas en Tempura

Frios

Montadito de Jamón Ibérico Sobre Pan de Coca con Tomate
Cucharita de Higos al Armagnac con Foiey Crujiente de Quicos
Surtido de Chupachups de Queso de Cabra Multicolor
Guacamole con Tartar de Atún
Piña Caramelizada con Jamón de Pato
Sopita de Calabacín con Confitura de Tomate y Chips de Verduritas
Blinis de Sardina de las Rías de Arousa con Pulpa de Tomate
Cucharita de Ceviche de Langostinos con Salsa Wasabi

Calientes

Crema Suave de Alcachofa con Huevo Poché de Codorniz
Patatas Bravas Estilo "Boix"
Platito de Raviolis de Setas y Langostinos con Salsa de Foie
Brocheta de Langostinos en Tempura con Miel y Soja
Chipirones en Paperina
Cucharita de Bacalao Melado
Brocheta de Solomillo de Pato y Ceps con Salsa de Cítricos
Platito de Buey de Mar con Verduritas y Espuma de Patata
Mini Hamburguesa con Cebolla Caramelizada y Queso Gratinado
Estación de Dados de Ternera con Queso Idiazabal y Wok de Verduras

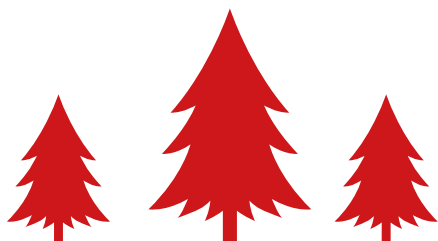
Postres

Bombón de Fruta (50% Bañado en Chocolate, 50% Normal)
Repostería
Neulas y Turrone

Bodega

Agua, Cerveza, Refrescos, Vino Tinto Viña Eguia Crianza, Vino Blanco
Blanc de Blancs Sumarroca, Cava Parxet

55'00€+iva/pax



Menú de Navidad n.3

Copa de Bienvenida

Copa de Cava y Chips de Frutas y Verduras

Pica Pica

Jamón Ibérico Sobre Pan de Coca con Tomate
Virutas de Foie con Aceite de Siurana y Sal Maldon
Chupito de Crema de Ceps
Croquetas de Jamón Ibérico
Langostinos Griegos envueltos con pasta kataifi con salsa
de Miel y Soja
Butifarra Esparracada con Setas de Temporada

Segundos

Espaldita de Cordero Deshuesada
con Puré de Patatas y Verduritas
o
Bacalao Gratinado con Muselina de All i Oli
con Sanfaina de Verduras

Postres

Carpaccio de Piña y Menta
con Helado de Vainilla
o
Sopa de Yogurt y Frambuesa
con Helado Búlgaro de Grosella

Café

Neulas y Turrones

Bodega

Agua, Vino Tinto, Vino Blanco, Cava Parxet

42'00€+iva/pax

Observaciones: Refrescos y cervezas se cobrará según consumo

Menú de Navidad n.4

Copa de Bienvenida

Copa de Cava y Chips de Frutas y Verduras

Pica Pica

Jamón Ibérico Sobre Pan de Coca con Tomate
Virutas de Foie con Aceite de Siurana y Sal Maldon
Chupito de Crema de Ceps
Croquetas de Jamón Ibérico
Langostinos Griegos envueltos con pasta kataifi con salsa
de Miel y Soja
Butifarra Esparracada con Setas de Temporada

Segundos

Dúo de Solomillos con Salsa Café Paris o Foie
o
Rodaballo al Horno con Patata y Tomate Confitado

Postres

Carpaccio de Piña y Menta con Helado de Vainilla
o
Coulant de Chocolate con Helado de Turrón

Café

Neulas y Turrones

Bodega

Agua, Vino Tinto, Vino Blanco, Cava Parxet

47'00€+iva/pax

Observaciones: Refrescos y cervezas se cobrará según consumo



Menú de Navidad n.5

Copa de Bienvenida

Copa de Cava y Chips de Frutas y Verduras

Primeros

Crema de Marisco con Vieira a la Plancha

o

Salteado de Setas con Chipirones al Aceite de Trufa

Segundos

Solomillo de Ternera estilo Rossini,
Patatas Confitadas y Verduras Texturizadas

o

Tradicional Suquet de Rape del Maresme y
Gambas de Palamós con Patata y Picada Catalana

Postres

Triologia de Frutas con Sorbete de Gin Tonic

o

Piramide de Turrón con Sorbete de Mandarina

Café

Neulas y Turrones

Bodega

Agua, Vino Tinto, Vino Blanco, Cava Parxet

52'00€+iva/pax

Observaciones: Refrescos y cervezas se cobrará según consumo



Estaciones con Suplemento para los Lunch

Buffet de Jamón Ibérico

550€ + Iva (Aprox. 100 - 120 personas)

Buffet de Sashimi con Salsa de Soja y Wasabi

4,50€ + Iva por persona (Aprox. 4 Piezas por persona)

Buffet de Brochetas Calientes (a escoger 4 variedades)

4,00€ + Iva por persona

Buffet de Quesos con Grisinis

4,00€ + Iva por persona

Buffet de Ahumados con sus Respectivas Salsas

5,00€ + Iva por persona

Buffet de Postres con Chuches

3,50€ + Iva por persona

Barra Libre

3 horas: 18€/pax + 10% iva

Incluye

Whisky:	JB, Ballantine's y Cutty Sark
Ginebras:	Beefeater, Bombay
Vodka:	Absolut y Eristoff
Ron:	Bacardí y Cacique Añejo
Bailey's	
Malibú	

Zumos, Refrescos, Agua, Cervezas y Licores

Supl. bebida importación	4,00 €/pax + 10% iva
Supl. Hora Extra:	8,00 €/pax + 10% iva

Tiquets según consumo:

Se facturará mínimo una copa por persona.

Combinado Nacional	5,00 € + 10% iva
Combinado Importación	7,00 € + 10% iva
Licor y Mojitos	5,00 € + 10% iva
Refresco o Cerveza	3,00 € + 10% iva

Observaciones y Condiciones

Se debe elegir el mismo menú para todos los comensales o elegir con antelación los primeros, segundos y postres.

El menú ha de ser notificado a la persona de contacto dos semanas antes de la fecha

El precio del menú incluye:

- Montaje
- Mantelería
- Cristalería
- Cubertería
- Decoración Standar

Si lo desea, podemos ofrecerle servicio de camareros. Consúltenos sin compromiso.



FELIZ NAVIDAD





Avinguda dels Ports d'Europa, 100
08040 Barcelona

T.: 93 552 57 94 M: 618 64 07 62

www.boixcatering.com

info@boixcatering.com

