



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!



FELIZ NAVIDAD



Menú de Navidad n. 1

PRIMEROS

Canelones caseros estilo Boix de la Cerdanya
o
Coca de manzana caramelizada, foie y brotes
verdes

SEGUNDOS

Prensa de cordero confitado con lingote de
espárragos blancos
o
Suprema de lubina a la Donostiarra con tatén de
patata

POSTRES

Mousse de chocolate y naranja
o
Surtido de repostería

35'00€+iva/pax

Menú de Navidad n. 2

PRIMEROS

Ensalada de habitas con láminas crujientes de
jamón ibérico y menta fresca
o
Crema de bogavante con vieira a la plancha

SEGUNDOS

Confit de pato con manzana caramelizada y
rociado con salsa de Frutos rojos
o
Morro de bacalao a la llauna con judías del
Ganxet

POSTRES

Mousse de mango y lima
o
Surtido de repostería

37'00€+iva/pax



Menú de Navidad n. 3

PRIMEROS

Escudella de galets i carn d'olla
 o
 Ensalada de langostinos con vinagreta de
 naranja y mango

SEGUNDOS

Pollo Pota Blava relleno de salchicha, peras y
 ciruelas
 o
 Rodaballo al horno con cremoso de calabaza

POSTRES

Pirámide de turrone
 o
 Surtido de repostería

38'00€+iva/pax

Menú de Navidad n. 4

PRIMEROS

Corona de langostinos sobre tartar de aguacate
 o
 Salteado de setas, alcachofas y chipirones con
 aceite de trufa

SEGUNDOS

Tradicional suquet al estilo Cadaqués
 o
 Asado de paletilla de cordero con cremoso de
 patata y ciruelas

POSTRES

Trilogía de fruta fresca con helado de menta y
 lágrimas de chocolate
 o
 Surtido de repostería

41'50€+iva/pax



Menú de Navidad pica-pica

PICA-PICA

Montadito de jamón sobre pan de coca
Mini ensalada de brotes tiernos, pera y Roquefort
Cucharadita de salmón con mermelada de tomate y caviar rojo
Lionesa rellena de crema de gambas
Chupito de escudella con galets y albondiguillas
Croquetas de chipirones

SEGUNDOS

Lingote de ternera gallega con peras de Puigcerdà caramelizada
o
Tronco de merluza con verduritas glaseadas

POSTRES

Manzana al horno con helado de vainilla y espuma de crema catalana
o
Surtido de repostería
37'00€+iva/pax





Avinguda dels Ports d'Europa, 100
08040 Barcelona

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

www.boixcatering.com

info@boixcatering.com

