





COFFEE LÍQUIDO

Café, leche, infusiones Aguas minerales

Precio: 6,50€ + 10% IVA

COFFEE 1

Zumos de frutas

Aguas minerales

COFFEE 2

Mini croissant de chocolate (1)

Café, leche, infusiones

Zumos de frutas

Aguas minerales

Mini croissant de mantequilla (1)

COFFEE 4

Mini brioche salado (1)

Café, leche, infusiones

Aguas minerales

Precio: 12,00€ + 10% IVA

COFFEE 5

Mini croissant de mantequilla (1)

Mini madalenas (1)

Mini brioche salado (1)

Café, leche, infusiones

Zumos de frutas

Aguas minerales

COFFEE 3

Mini chapata de embutidos (1)

Café, leche, infusiones

Zumos de frutas

Aguas minerales

COFFEE 6

Mini croissant de chocolate (1)

Mini croissant de mantequilla (1)

Surtido de mini donuts (1)

Mini brioche de jamón dulce y queso (1)

Mini chapata de embutidos (1)

Brocheta de fruta de temporada (1)

Café, leche, infusiones

Zumos de frutas

Aguas minerales

Precio: 14,50€ + 10% IVA

COFFEE 7

Mini chapata de queso (1)

Mini triángulo de pavo, lechuga y tomate (1)

Mini brioche de salmón ahumado y queso fresco (1)

Mini chapata de jamón ibérico (1)

Brocheta de fruta de temporada (1

Vasito de yogur con cereales (1)

Café, leche, infusiones

Zumos de frutas

Aguas minerales

Precio: 16,00€ + 10% IVA

COFFEE 8

Mini croissant de chocolate (1)

Mini croissant de mantequilla (1)

Pastas de hojaldre dulces (1)

Mini brioche de salmón ahumado y queso fresco (1)

Mini chapata de jamón ibérico (1)

Brocheta de fruta de temporada (1)

Vasito de yogur con cereales (1)

Café, leche, infusiones

Zumos de frutas

Aguas minerales

Precio: 17,00€ + 10% IVA

COFFEE 9

Mini croissant de chocolate (1)

Mini croissant de mantequilla (1)

Mini madalenas (1)

Mini brioche de salmón ahumado y queso fresco (1)

Mini chapata de jamón ibérico (1)

Mini chapata de queso (1)

Brocheta de fruta de temporada (1)

Café, leche, infusiones

Zumos de frutas

Aguas minerales

Precio: 18,00€ + 10% IVA





CÓCTEL 1

Chips de frutas y verduras Surtido de frutos secos

Bodega

Aguas minerales

CÓCTEL 2

Chips de frutas y verduras

Bodega

Aguas minerales

Copa de cava de la casa

Precio: 13,50€ + 10% IVA

Chips de frutas y verduras

Bodega

Aguas minerales

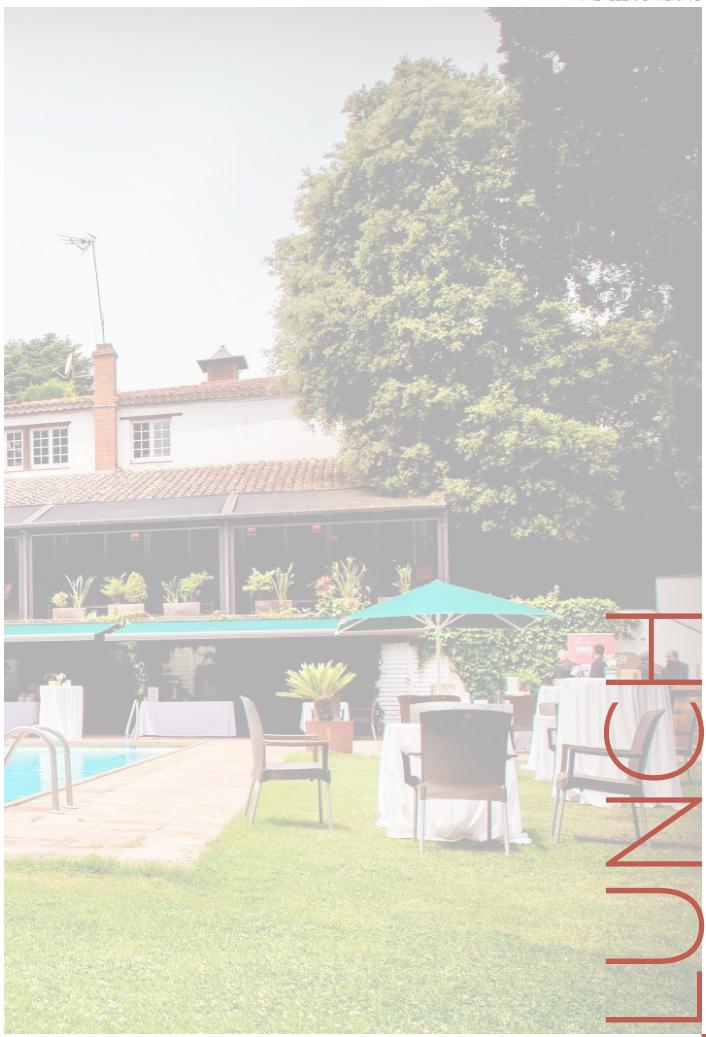
CÓCTEL 4

Chips de frutas y verduras

Bodega

Aguas minerales









LUNCH MONT CARO

Chips de frutas y verduras

Jamón ibérico sobre pan de coca con tomate

Mini ensalada de verduras con vinagreta de albahaca

Surtido de canapés

Rollito de pepino, crema de queso Eneldo y jamón dulce

Brocheta de piña caramelizada y jamón de pato

Ceviche de corvina con granizado de manzana y apio

Gyozas de marisco con salsa teriyaki

Bikini trufado de jamón ibérico

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

Surtido de croquetas caseras

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

Buffet de fideuá mediterranea

Brocheta de fruta de temporada Reposteria Ametller

Bodega

Aguas minerales

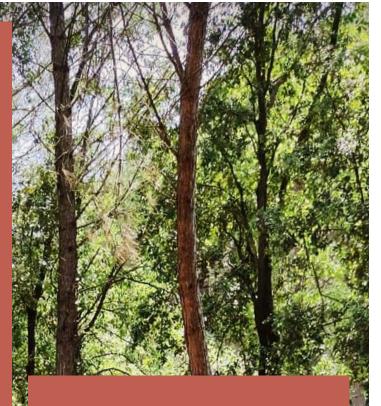
Refrescos y cerveza

Vino blanco Montemar D.O. Terra Alta

Vino tinto Montemar D.O. Terra Alta

Precio: 34.00€ + 10% IVA





LUNCH Montseny

Chips de frutas y verduras

Jamón ibérico sobre pan de coca con tomate

Mini ensalada caprese de pasta fresca con vinagreta de frutos secos

Bombón de foie sobre coca de recapte y manzana caramelizada

Triángulo de atún, lechuga y mayonesa

Rollito de pepino, crema de queso Eneldo y jamón dulce

Tartar de salmón y aguacate

Tostadita de sobrasada con huevo de codorniz a la plancha

Fingers de pollo con maíz y salsa vuzo

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

Pulpo melado sobre parmentier de patata

Mini hamburguesa de ternera con queso y cebolla

Buffet de raviolis de pasta fresca con salsa de foie

Macedonia de fruta natural de temporada con coulis de frambuesa

Reposteria Ametllei

Bodega

Aguas minerales

Refrescos y cerveza

Vino blanco Montemar D.O. Terra Alta

Vino tinto Montemar D.O. Terra Alta

Cava Parxet Brut D.O. Cava

Precio: 41,00€ + 10% IVA

LUNCH CADÍ

Chips de frutas y verduras

lamón ibérico sobre pan de coca con tomate

Mini ensalada de mango y queso feta con vinagreta de cítricos

Chupito de gazpacho de sandía / Chupito de crema de setas *Según temporada

Bombón de foie sobre coca de recapte y manzana caramelizada

Rollito de pepino, crema de queso Eneldo y jamón dulce

Cucharita de steak tartar con crudités

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

Pulpo a la gallega sobre lecho de puré de patata

Canelón de pollo con bechamel de foie

Mini hamburguesa de ternera con queso y cebolla

Brocheta de solomillo a la plancha con pimiento y aceite de trufa

Buffet de fideuá mediterranea

Buffet de quesos con surtido de panes y mermeladas

Macedonia de fruta natural de temporada con coulis de frambuesa

Reposteria Ametller

Bodega

Aguas minerales

Refrescos y cerveza

Vino blanco Bitácora Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Heredad Don Tomas D.O. Rioja

Cava Parxet Brut D.O. Cava

Precio: 48,00€ + 10% IVA





LUNCH PEDRAFORCA

Chips de frutas y verduras

Jamón ibérico sobre pan de coca con tomate

Chupito de gazpacho de sandía / Chupito de crema de setas *Según temporada

Bombón de foie sobre coca de recapte y manzana caramelizada

Tartar de tomate y oliva de kalamata

Rollito de pepino, crema de queso Eneldo y jamón dulce Brocheta de bacalao ahumado y tomate cherry con aceite de olivada

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

Bikini trufado de iamón ibérico

Pulpo a la gallega sobre lecho de puré de patata

Canelón de pollo con bechamel de foie

Tataki de atún rebozado con sésamo y salsa de soia

Mini hamburguesa de ternera con queso y cebolla

Brocheta de solomillo a la plancha con pimiento y aceite de trufa

Buffet de quesos con surtido de panes y mermeladas Buffet de raviolis de pasta fresca con salsa de foie

Bombón de fruita (50% bañado con chocolate, 50% normal)

Reposteria Ametller

Bodega

Aguas minerales

Refrescos y cerveza

Vino blanco Bitácora Verdejo D.O. Rueda

Heredad Don Tomas D.O. Rioja

Cava Parxet Brut D.O. Cava

Precio: 51,00€ + 10% IVA



BUFFET DE ARROZ O FIDEUÁ

(escoger una referencia)

Fideuá de sepia y almejas

Fideuá de setas y costilla de cerdo

Arroz de sepia y almejas

Arroz de verduras ECO

Arroz caldoso de bogavante (Supl. 4€ + IVA por persona)

Arroz del señorito con rape, sepia y langostino (Supl. 5€ + IVA por persona)

Precio: 5,50€ + 10% IVA por persona

BUFFET DE JAMÓN IBÉRICO DE BFI I OTA

Paletilla ibérica de bellota al corte (hasta 50 personas)

Precio: 400€/u + 10% IVA

Jamón ibérico de bellota al corte (hasta 100 personas)

Precio: 680€/u + 10% IVA*

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

*Suplemento segundo jamón 350€ + 10%/VA

BUFFET DE QUESOS

Piruletas de parmesano

Mahón

Gorgonzola

Garrot

Pesto

 $\label{eq:comparado} A compañado con un amplio surtido de panes, confituras artesanas y frutos secos$









www.ametllercatering.com



MENÚ PARELLADA

Ravioli de buey de mar a la marinera con Anís del Mono

Primeros

Ensalada de espinacas baby con crujiente de beicon, queso feta y fresas Crema de calabaza con vieiras confitadas y crujiente de jamón Parmentier de patata trufada con vieras a la plancha y chips de verduras Carpaccio de ternera con virutas de queso parmesano Canelón de marisco con salsa de carabineros

Segundos

Rodaballo a la plancha con salteado de setas y espárragos y compota de calabaza
Bacalao confitado con sanfaina de verduras sobre crujiente de patata
Medallones de presa ibérica con salsa de setas, patata panadera y verduritas salteadas
Lingote de cordero con compota de manzana y trocitos de manzana caramelizada
Terrina de costillar de cerdo ibérico con crema de calabaza y aceite de tomillo
Confit de pato deshuesado envuelto en pasta brick con salsa de arándanos

Bodega

Aguas minerales Vino blanco Montemar D.O. Terra Alta Vino tinto Montemar D.O. Terra Alta Cava Parxet Brut Reserva

Precio: 46,00€ + 10% IVA por persona





INFORMACIÓN GENERAL

CONDICIONES GENERALES:

Los precios no incluyen el IVA que es de un 10%

Todas las propuestas son para un pedido mínimo de:

- 250€ en coffees
- 300€ en cócteles
- ZEO€ en lunchs
- 400€ en menús

*En caso de que el importe total sea inferior se tendrá que abonar el importe mínimo.

EL PRECIO INCLUYE:

Oferta gastronómica adjunta.

Servicio de transporte y logística (hasta 25km de las oficinas centrales de Ametller catering). Para distáncias superiores consultar tarifa.

Material necesario para realizar el servicio de lunch, cóctel y coffee hasta 50 personas (vajilla, cubertería y cristalería de un solo uso en caso de sólo entrega).

En caso de sólo entrega pero con material propio (vajilla, cubertería y cristalería) el suplement de recogida será a partir de 65€ + 10% (según distancia).

Mantelería de color negro o blanco (excepto si solo es entrega).

Servilletas de papel Ametller catering

Material de cocina necesario para realizar el servicio

EL PRECIO NO INCLUYE:

Mobiliario en sala de banquetes: a partir de 25€ + 10% IVA por persona.

Mobiliario en sala de lunch para más de 50 personas: a partir de 20€ + 10% IVA por persona.

Mobiliario, mantelería y menaje especial / personalizado

Decoración floral.

Alquiler o canon del espacio.

Servicio de camarero/cocinero:

- Coffee break: 95€ + 10% IVA / Camarero/Cocinero (3h)
- Cóctel, lunch y banquete: 140€ + 10% IVA / Camarero/Cocinero (6h)

*Recomendamos un camarero cada 15 personas para un buen servicio. *Servicio de cocinero indispensable para menús en la mesa y lunch de más de 40

*Servicio de cocinero indispensable para menús en la mesa y lunch de más de 4C personas.

Servicio de café o infusión: 2€ + 10% IVA por persona

Opción de agua mineral 1,5l: 1,90€ + 10% IVA por unidad

Opción de refresco/cerveza: 4,00€ + 10% IVA por persona

Opción de copa de cava: 2,50€ + 10% IVA por persona

CONDICIONES DE PAGO:

La reserva del servicio se hará efectiva en el momento de abonar una paga y señal del 20% del presupuesto.

Se realizará un segundo pago del 50% del presupuesto un mes antes del evento.

En caso de cancelación a menos de 7 días del evento las cantidades abonadas no se devolverán. En caso de anulación a más de 7 días las cantidades abonadas quedarán a cuenta para una nueva fecha.

El 30% restante del importe total se abonará, como tarde, 48h laborales antes del evento.





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

T.: 93 674 91 51

www.ametllercatering.com
info@ametllercatering.com

