

DICIEMBRE 2023





PRESENTACIÓN

Como cada año, llegan las fiestas navideñas y queremos celebrarlas con familiares, amigos o con aquellos compañeros de trabajo con los que cada día hemos trabajado codo con codo.

Para nosotros es un placer presentarles nuestra propuesta de menús de navidad para empresas y particulares.

Esperamos que nuestra oferta sea de su interés y celebremos juntos su evento.

¡Feliz Navidad!

AMETLLER CATERING



BIENVENIDA

COPA DE BIENVENIDA



OPCIÓN Nº1

Chips de frutas y verduras
Copa de cava*

Precio por persona
4,50€ + IVA (10%)

OPCIÓN Nº2

Chips de frutas y verduras
Surtido de frutos secos
Copa de cava*

Precio por persona
5,50€ + IVA (10%)

OPCIÓN Nº3

Chips de frutas y verduras
Olivas Gaspacha
Surtido de frutos secos
Galletas de parmesano
Copa de cava*

Precio por persona
8,50€ + IVA (10%)

OPCIÓN Nº4

Chips de frutas y verduras
Olivas Gaspacha
Surtido de frutos secos
Galletas de parmesano
Canapés variados
Copa de cava*

Precio por persona
14,50€ + IVA (10%)

*Barra de bebidas completa supl. de 4€ + IVA
(cava, vino, refrescos y cerveza)



WEDNES



MENÚ 1

Pica-pica (servido en mesa)

Jamon Ibérico sobre Pan de Coca con Tomate

Tostadita de Bombón de Foie con Crujiente de Almendra sobre Mermelada de Papaya

Mini Canelón de Pollo de Corral con salsa de Setas y Trufas

Croquetas de Rabo de Toro con Mayonesa de Kimchi

Pinzas de Tataki de Atún Rebozado con Sésamo Blanco y Negro con Salsa Yakitori

Segundo Plato (a escoger)

Lingote de Ternera con Mortero de Calabaza y Salsa de Pedro Ximénez

Suprema de Corvina con salsa de Yuzu y Tirabeques

Postres (a escoger)

Cestita de Cookies con Sorbete de Stracciatella

Pastel de Queso con Coulís de Frutos Rojos

Neulas y Turrones

Bodega

Aguas Minerales

Vino Blanco Orchidea Sauvignon D.O. Navarra

Vino Tinto Abadal Matís D.O. Pla del Bages

Cava Esencial Juvé i Camps D.O. Penedès

*Precio por persona
48€ + IVA (10%)*

MENÚ 2

Pica-pica (servido en mesa)

Jamon Ibérico sobre Pan de Coca con Tomate

Tostadita de Bombón de Foie con Crujiente de Almendra sobre Mermelada de Papaya

Croquetas de Rabo de Toro con Mayonesa de Kimchi

Pinzas de Tataki de Atún Rebozado con Sésamo Blanco y Negro con Salsa Yakitori

Segundo Plato (a escoger)

Solomillo Ibérico con Lágrima de Manzana y salsa Marchand du Vins

“Suquet” de Colita de rape con Almejas y su Patata

Postres (a escoger)

Cestita de Cookie con Sorbete de Lima&Limón

Lingote de Ferrero Rocher con Coulís de Pistachos

Neulas y Turrones

Bodega

Aguas Minerales

Vino Blanco Casar de Burbia Godello D.O. Bierzo

Vino Tinto Cair Cuvée D.O. Ribera del Duero

Cava Eessential Juvé i Camps D.O. Penedès

Precio por persona
51€ + IVA (10%)





MENÚ 3

Pica-pica (servido en mesa)

Jamon Ibérico sobre Pan de Coca con Tomate
Tostadita de Bombón de Foie con Crujiente
de Almendra sobre Mermelada de Papaia
Croquetas de Rabo de Toro de Mayonesa de
Kimchi
Pinzas de Tataki de Atún Rebozado con
Sesamo Blanco i Negro con Salsa Yakitori

Primer Plato (a escoger)

Crema de Marisco con Brunoise de
Carabineros
Ensalada Tibia de Tatin de Pato con Pera
Confitada

Segundo Plato (a escoger)

Medallones de Ternera con salsa de Foie
y Reducción de Ratafia con Espárragos
Trigueros y Cebolla Perla
Rodaballo al Horno al Aroma de Azafrán con
Cigala y Chips de Yuca

Postres (a escoger)

Cestita de Cookie con Sorbete de
Lima&Limón
Lingote de Ferrero Rocher con Coulis
Pistachos

Neulas y Turrones

Bodega

Aguas Minerales
Vino Blanco Casar de Burbia Godello D.O.
Bierzo
Vino Tinto Cair Cuvée D.O. Ribera del Duero
Cava Esencial Juvé i Camps D.O. Penedès

*Precio por persona
58€ + IVA (10%)*

MENÚ VEGANO

Pica-pica servido en mesa

Chupito de Guacamole con Nachos
"Farcellet" de Verduritas en Tempura
Timbal de Pimientos del Piquillo al Ajillo
Babagadusch com Queso de Tofu y Pipas de Calabaza
Mini Burguer de Garbanzos y Tomate Casée

Primer Plato (a escoger solo en caso de escoger el menú n°3)

Bouquet de Mango y Aguacate con Nueces
Crema de Ceps con Crujiente de Puerro

Segundo Plato (a escoger)

Arroz con Verduritas de Temporada
Canelón Relleno de Espinacas con Bechamel de Soja y Almendras

Postres (a escoger)

Mousse de Chocolate Vegano
Tartar de Frutas de Temporada y Sorbete de Mandarina

Bodega

Bodega del Menú Principal Escogido para el Grupo

Precio según menú escogido



THE C U N T



LUNCH 1

Piruletas de Parmesano

Jamon Ibérico sobre Pan de Coca con Tomate

Tostadita de Bombón de Foie con Crujiente de Almendra sobre Mermelada de Papaya

Croquetas de Rabo de Toro con Maionesa de Kimchi

Espeto de Langostino en Tempura con Miel Picante

Pinzas de Tataki de Atún Rebozado con Sésamo Blanco y Negro con Salsa Yakitori

Cucharita de Bacalao con salsa Yuzu sobre fondo de Patata

Mini Taco con Guacamole

Mini Canelón de Pollo de Corral con salsa de Setas y Trufa

Brocheta de Jamón de Pato con Piña Braseada

Mini Hamburguesa de Ternera con Queso y Cebolla Caramelizada

Buffet de Fideua de Marisco

Postres

Surtido de Mini Repostería Ametller

Neulas y Turrone

Bodega

Aguas Minerales

Vino Blanco Orchidea Sauvignon D.O. Navarra

Vino Tinto Abadal Matís D.O. Pla del Bages

Cava ESENTIAL Juvé i Camps D.O. Penedès

*Precio por persona
44€ + IVA (10%)*

LUNCH 2

Piruletas de Parmesano

Jamon Ibérico sobre Pan de Coca con Tomate

Tostadita de Bombón de Foie con Crujiente de Almendra sobre Mermelada de Papaya

Croquetas de Rabo de Toro con Maionesa de Kimchi

Espeto de Langostino en Tempura con Miel Picante

Pinzas de Tataki de Atún Rebozado con Sésamo Blanco y Negro con Salsa Yakitori

Cucharita de Bacalao con salsa Yuzu sobre fondo de Patata

Mini Taco con Guacamole

Mini Canelón de Pollo de Corral con salsa de Setas y Trufa

Brocheta de Jamón de Pato con Piña Braseada

Mini Hamburguesa de Ternera con Queso y Cebolla Caramelizada

Buffet de Arroz de Marisco

Buffet de Quesos con Surtidos de Panes y Mermelada

Postres

Surtido de Mini Repostería Ametller

Brocheta de Fruta Natural

Neulas y Turrone

Bodega

Aguas Minerales

Vino Blanco Casar de Burbia Godello D.O. Bierzo

Vino Tinto Cair Cuvée D.O. Ribera del Duero

Cava Eessential Juvé i Camps D.O. Penedès

Precio por persona
48€ + IVA (10%)



LUNCH 3

Piruletas de Parmesano

Jamon Ibérico sobre Pan de Coca con Tomate

Tostadita de Bombón de Foie con Crujiente de Almendra sobre Mermelada de Papaya

Chupito de Crema de Setas

Croquetas de Rabo de Toro con Mayonesa de Kimchi

Espeto de Langostino en Tempura con Miel Picante

Pinzas de Tataki de Atún Rebozado con Sésamo Blanco y Negro

Cucharita de Bacalao con salsa Yuzu sobre fondo de Patata

Tostada de Sobrasada con Huevo de Codorniz

Mini Taco con Guacamole

Mini Canelón de Pollo de Corral con salsa de Setas y Trufa

Brocheta de Jamón de Pato con Piña Braseada

Mini Hamburguesa de Ternera con Queso y Cebolla Caramelizada

Buffet de Arroz del Señorito

Buffet de Quesos con Surtidos de Panes y Mermelada

Postres

Surtido de Mini Repostería Ametller

Brocheta de Fruta Natural

Neulas y Turrone

Bodega

Aguas Minerales

Vino Blanco Casar de Burbia Godello D.O. Bierzo

Vino Tinto Cair Cuvée D.O. Ribera del Duero

Cava Esencial Juvé i Camps D.O. Penedès

Precio por persona
53€ + IVA (10%)



INFORMACIÓN GENERAL

CONDICIONES GENERALES:

Estos precios NO incluyen el IVA.

Estas propuestas son para un pedido mínimo de:

- 350€ en Lunch
- 400€ en Menús

En caso que el importe total sea inferior se deberá abonar el importe mínimo.

EL PRECIO INCLUYE:

Oferta gastronómica adjunta.

Servicios de transporte y de logística (hasta 25 Km des de las oficinas centrales de Ametller Catering). Para distancias superiores, consultar tarifa.

Montaje y desmontaje.

Menaje necesario para realizar el servicio de Lunch y Cócteles (vajilla, cubertería y cristalería (de un solo uso en caso de sólo entrega).

En caso de sólo entrega pero con el material propio (vajilla, cubertería y cristalería) el suplemento de recogida será a partir de 50€ (según distancia).

Mantelería de color negro.

Servilletas de papel.

Material de cocina.

EL PRECIO NO INCLUYE:

Mobiliario de sala en banquetes: a partir de 28€ + IVA por persona.

Mobiliario de sala en lunch: a partir de 25€ + IVA por persona.

Mobiliario, mantelería y cristalería especiales.

Decoración floral.

Alquiler del espacio.

Suplemento de 5€ + IVA en caso de querer aperitivo del menú de pie.

Servicio de Café o Infusión (2,00€ + IVA por persona).

Opción Aguas Minerales (1,50€ + IVA por unidad) o Cervezas (3,00€ + 10% IVA por unidad).

Servicio de camarero: 135€ + IVA / Camarero (servicio máximo 6 horas).

*Recomendamos un camarero cada 15 personas

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 pendiente el día de la degustación del menú.

El 30% restante se abonará, como tarde, 2 días 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