

# DESEMBRE 2023

---





## PRESENTACIÓ

Com cada any, arriben les festes de nadal i volem celebrar-les amb familiars, amics o amb aquells companys de feina amb els que cada dia hem treballat colze amb colze.

Per a nosaltres és un plaer presentar-los la nostra proposta de menús de nadal per a empreses i particulars.

Esperem que la nostra oferta sigui del seu interès i celebrem junts el seu esdeveniment.

Bon Nadal!

AMETLLER CATERING



BENNINGGUDA

# COPA DE BENVINGUDA

## OPCIÓ N°1

Xips de fruites i verdures  
Copa de cava\*

*Preu per persona*  
4,50€ + IVA (10%)

## OPCIÓ N°2

Xips de fruites i verdures  
Assortiment de fruits secs  
Copa de cava\*

*Preu per persona*  
5,50€ + IVA (10%)

## OPCIÓ N°3

Xips de fruites i verdures  
Olives Gaspatxa  
Assortiment de fruits secs  
Galletes de parmesà  
Copa de cava\*

*Preu per persona*  
8,50€ + IVA (10%)

## OPCIÓ N°4

Xips de fruites i verdures  
Olives Gaspatxa  
Assortiment de fruits secs  
Galletes de parmesà  
Canapès variats  
Copa de cava\*

*Preu per persona*  
14,50€ + IVA (10%)

\*Barra de begudes completa supl. de 4€ + IVA  
(cava, vi, refrescs i cervesa)



# WEDNES

# MENÚ 1

## **Pica-pica (servit a taula)**

Pernil Ibèric amb el seu Pa de Coca amb Tomàquet

Torradeta de Bombó de Foie amb Cruixent d'Ametlla sobre Melmelada de Papaia

Mini Caneló de Pollastre de Corral amb salsa de Ceps i Tòfona

Croquetes de Cua de Bou amb Maionesa de Kimchi

Pinces de Tatakí de Tonyina Arrebossat amb Sèsam Blanc i Negre amb Salsa Yakitori

## **Segon Plat (a escollir)**

Lingot de Vedella amb Morter de Carbassa i salsa de Pedro Ximénez

Suprema de Corball amb salsa de Yuzu i Tirabecs

## **Postres (a escollir)**

Cistelleta de Cookie amb sorbet de Stracciatella

Pastís de Formatge amb coulis de Fruits Vermells

Neules i Torrons

## **Celler**

Aigües Minerals

Vi Blanc Orchidea Sauvignon D.O. Navarra

Vi Negre Abadal Matís D.O. Pla del Bages

Cava Essencial Juvé i Camps D.O. Penedès

*Preu per persona  
48€ + IVA (10%)*

# MENÚ 2

## **Pica-pica (servit a taula)**

Pernil Ibèric amb el seu Pa de Coca amb Tomàquet

Torradeta de Bombó de Foie amb Cruixent d'ametlla sobre Melmelada de Papaia

Mini Caneló de Pollastre de Corral amb salsa de Ceps i Tòfona

Croquetes de Cua de Bou amb Maionesa de Kimchi

Pinces de Tataki de Tonyina Arrebossat amb Sèsam Blanc i Negre amb Salsa Yakitori

## **Segon Plat (a escollir)**

Filet Ibèric amb Llàgrima de Poma i salsa Marchand du Vins

Suquet de Cueta de Rap amb Cloïsses i la seva Patata

## **Postres (a escollir)**

Cistelleta de Cookie amb Sorbet de Llima&Llimona

Lingot de Ferrero Rocher amb Coulis de Festucs

Neules i Torrons

## **Celler**

Aigües Minerals

Vi Blanc Casar de Burbia Godello D.O. Bierzo

Vi Negre Cair Cuvée D.O. Ribera del Duero

Cava Essencial Juvé i Camps D.O. Penedès

*Preu per persona*  
51€ + IVA (10%)





# MENÚ 3

## **Pica-pica (servit a taula)**

Pernil Ibèric amb el seu Pa de Coca amb Tomàquet

Torradeta de Bombó de Foie amb Cruixent d'ametlla sobre Melmelada de Papaia

Croquetes de Cua de Bou amb Maionesa de Kimchi

Pinces de Tataki de Tonyina Arrebossat amb Sèsam Blanc i Negre amb Salsa Yakitori

## **Primer Plat (a escollir)**

Crema de Marisc amb Brunoise de Carabiners

Amanida Tèbia de Tatin d'Ànec amb Pera Confitada

## **Segon Plat (a escollir)**

Medallons de Vedella amb salsa de Foie i Reducció de Ratafia amb Espàrrecs Balders i Ceba Perla

Turbot al Forn al Aroma de Safrà amb Escamarlà i Xips de Luca

## **Postres (a escollir)**

Cistelleta de Cookie amb Sorbet de Llima&Llimona

Lingot de Ferrero Rocher amb Coulis de Festucs

Neules i Torrons

## **Celler**

Aigües Minerals

Vi Blanc Casar de Burbia Godello D.O. Bierzo

Vi Negre Cair Cuvée D.O. Ribera del Duero

Cava ESENTIAL Juvé i Camps D.O. Penedès

*Preu per persona  
58€ + IVA (10%)*



# MENÚ VEGÀ

## **Pica-pica servit a taula**

Xarrup de Guacamole amb Natxos

“Farcellet” de Verduretes en Tempura

Timbal de Pebrots del “Piquillo” al Allet

Babagadusch amb Formatge de Tofu i pipes de Carbassa

Mini Burguer de Cigrons i Tomàquet Casée

## **Primer Plat (a escollir només en cas d'escollir el menú n°3)**

Bouquet de Mango i Alvocat amb Nous

Crema de Ceps amb Cruixent de Porro

## **Segon Plat (a escollir)**

Arròs amb Verduretes de Temporada

Caneló farcit d'Espinacs i Carbassa amb Beixamel de Soja i Ametlles

## **Postres (a escollir)**

Mousse de Xocolata Vegana

Tàrtar de Fruites de Temporada i Sorbet de Mandarina

## **Celler**

Celler del Menú Principal Escollit pel Grup

*Preu segons menú escollit*



# THE C U N T



# LUNCH 1

Piruletes Parmesà

Pernil Ibèric sobre Pa de Coca amb Tomàquet

Torradeta de Bombó de Foie amb Cruixent  
d'Ametlla sobre Melmelada de Papaia

Croquetes de Cua de Bou amb Maionesa de  
Kimchi

Espeto de Llagostí en Tempura amb Mel  
Picant

Pinces de Tataki de Tonyina Arrebossat amb  
Sèsam Blanc i Negre amb Salsa Yakitori

Cullereta de Bacallà amb salsa Yuzu sobre fons  
de Patata

Mini Taco amb Guacamole

Mini Caneló de Pollastre de Corral amb salsa  
de Ceps i Tòfona

Broqueta de Pernil d'Ànec amb Pinya  
Brasejada

Mini Hamburguesa de Vedella amb Formatge  
i Ceba Caramel·litzada

Buffet de Fideuà de Marisc

## Postres

Assortiment de Mini Rebosteria Ametller  
Neules i Torrons

## Celler

Aigües Minerals

Vi Blanc Orchidea Sauvignon D.O. Navarra

Vi Negre Abadal Matís D.O. Pla del Bages

Cava ESENTIAL Juvé i Camps D.O. Penedès

*Preu per persona  
44€ + IVA (10%)*

# LUNCH 2

Piruletes Parmesà

Pernil Ibèric sobre Pa de Coca amb Tomàquet

Torradeta de Bombó de Foie amb Cruixent  
d'Ametlla sobre Melmelada de Papaia

Croquetes de Cua de Bou amb Maionesa de  
Kimchi

Espeto de Llagostí en Tempura amb Mel Picant

Pinces de Tataki de Tonyina Arrebossat amb  
Sèsam Blanc i Negre amb Salsa Yakitori

Cullereta de Bacallà amb salsa Yuzu sobre fons  
de Patata

Mini Taco amb Guacamole

Mini Caneló de Pollastre de Corral amb salsa de  
Ceps i Tòfona

Broqueta de Pernil d'Ànec amb Pinya Brasejada

Mini Hamburguesa de Vedella amb Formatge i  
Ceba Caramel·litzada

Buffet d'Arròs de Marisc

Buffet de Formatges amb Assortiment de Pans  
i Melmelada

## Postres

Assortiment de Mini Rebosteria Ametller

Broqueta de Fruita Natural

Neules i Torrons

## Celler

Aigües Minerals

Vi Blanc Casar de Burbia Godello D.O. Bierzo

Vi Negre Cair Cuvée D.O. Ribera del Duero

Cava ESENTIAL Juvé i Camps D.O. Penedès

*Preu per persona  
48€ + IVA (10%)*



# LUNCH 3

Piruletes Parmesà

Pernil Ibèric sobre Pa de Coca amb Tomàquet

Torradeta de Bombó de Foie amb Cruixent  
d'Ametlla sobre Melmelada de Papaia

Xarrup de Crema de Ceps

Croquetes de Cua de Bou amb Maionesa de  
Kimchi

Espeto de Llagostí en Tempura amb Mel Picant

Pinces de Tataki de Tonyina Arrebossat amb  
Sèsam Blanc i Negre amb Salsa Yakitori

Cullereta de Bacallà amb salsa Yuzu sobre fons  
de Patata

Torradeta de Sobrassada amb Ou de Guatlla

Mini Taco amb Guacamole

Mini Caneló de Pollastre de Corral amb salsa de  
Ceps i Tòfona

Broqueta de Pernil d'Ànec amb Pinya Brasejada

Mini Hamburguesa de Vedella amb Formatge i  
Ceba Caramel·litzada

Buffet d'Arròs del Senyoret

Buffet de Formatges amb Assortiment de Pans  
i Melmelada

## Postres

Assortiment de Mini Rebosteria Ametller

Broqueta de Fruita Natural

Neules i Torrons

## Celler

Aigües Minerals

Vi Blanc Casar de Burbia Godello D.O. Bierzo

Vi Negre Cair Cuvée D.O. Ribera del Duero

Cava ESENTIAL Juvé i Camps D.O. Penedès

*Preu per persona  
53€ + IVA (10%)*

# INFORMACIÓ GENERAL

## CONDICIONS GENERALS:

Aquets preus NO inclouen l'IVA

Aquestes propostes son per una comanda mínima de:

- 350€ en Lunch

- 400€ en Menús

En cas que l'import total sigui inferior s'haurà d'abonar l'import mínim.

## EL PREU INCLOU:

Oferta gastronòmica adjunta.

Servei de transport i logística (fins a 25km des de les ofcines centrals d'Ametller Catering). Per a distàncies superiors, consultar tarifa.

Muntatge i desmuntatge.

Material necessari per a realitzar el servei de Lunch i Cóctels (vaixel·la, cobrateria i cristalleria, d'un sol ús en cas només d'entrega)

En cas de només entrega però amb el material propi (vaixel·la, cobrateria i cristalleria) el suplement de recollida serà a partir de 50€ + IVA (segons distància).

Estovalles de color negre.

Tovallons de paper.

Material de cuina.

## EL PREU NO INCLOU:

Mobiliari de sala en banquets: a partir de 28€ + IVA per persona.

Mobiliari de sala en lunch: a partir de 25€ + IVA per persona.

Mobiliari especial, estovalles i parament (plats, coberts i cristalleria) de taula especials.

Decoració floral.

Lloguer de l'espai.

Suplement de 5€ + IVA en cas de voler aperitiu del menú de peu.

Servei de Cafè o Infusió (2,00 € + 10% IVA per persona).

Opció d'Aigües Minerals (1,50 € + 10% IVA per unitat) o Cerveses (3,00€ + IVA per unitat).

Servei de cambrer: 135 € + IVA / Cambrer (servei màxim 6 hores).

\*Recomanem un cambrer cada 15 persones

## CONDICIONS DE PAGAMENT:

La reserva del servei es farà efectiva en el moment d'abonar una paga i senyal del 20% del pressupost.

Es realitzarà un segon pagament del 50% del pressupost 15 dies abans de l'esdeveniment.

El 30% restant s'abonarà, com a tard, 2 dies abans de l'esdeveniment.



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

T.: 93 674 91 51  
[www.ametllercatering.com](http://www.ametllercatering.com)  
[info@ametllercatering.com](mailto:info@ametllercatering.com)