

PROPUESTA PARTICULARES



PRESENTACIÓN

En el mundo de la gastronomía y la organización de eventos, el nombre de Ametller Catering es sinónimo de calidad y buen servicio. Forma parte de la prestigiosa compañía Ametller Grup de Restauració, que cuenta entre sus referentes con la Masia Can Ametller de Sant Cugat del Vallès. El grupo suma casi 40 años ofreciendo servicio de restauración a sus clientes.

Ametller Catering se encarga de hacer llegar la buena cocina y la excelencia organizativa allí donde haya un acto que preparar: evento, celebración, reunión de trabajo o fiesta familiar. Si se trata de un acto sencillo o de un gran acontecimiento, nuestro equipo de profesionales vierte siempre toda su atención y saber hacer en ofrecer el mejor servicio de catering posible. Díganos qué necesita y nosotros lo haremos realidad.

Ametller Catering también disponemos de un amplio abanico de espacios en los que poder celebrar sus actos y eventos: masías tradicionales, pintorescos castillos, grandes halls y pequeñas estancias. Tanto al aire libre como en espacios cerrados, Ametller Catering le ofrecerá un servicio excepcional y un catering de gran calidad.



COPA DE BIENVENIDA

OPCIÓN 1

Chips de frutas y verduras
 Piruletas de parmesano
 Dados de tortilla de patata
 Calamares a la andaluza

Barra de bebidas

Aguas minerales, refrescos y cerveza
 Vino blanco y tinto seleccionados para el evento
 Copa de cava

Precio: 15,00 € + 10% IVA

OPCIÓN 2

Chips de frutas y verduras
 Aceitunas Gazpacha
 Surtido de dados de queso

Barra de bebidas

Aguas minerales, refrescos y cerveza
 Vino blanco y tinto seleccionados para el evento
 Copa de cava

Precio: 10,00 € + 10% IVA

OPCIÓN 3

Chips de frutas y verduras
 Aceitunas Gazpacha

Barra de bebidas

Aguas minerales, refrescos y cerveza
 Vino blanco y tinto seleccionados para el evento
 Copa de cava

Precio: 7,00 € + 10% IVA

OPCIÓN 4

Chips de frutas y verduras

Barra de bebidas

Aguas minerales, refrescos y cerveza
 Vino blanco y tinto seleccionados para el evento
 Copa de cava

Precio: 5,50 € + 10% IVA





EVENTS

LUNCH COLLSEROLA

Chips de frutas y verduras
Jamón ibérico sobre pan de coca con tomate
Hummus de remolacha con tomate concassé
Mini triángulo de salmón y queso fresco
Brioche de mascarpone, tomate y albahaca
Pepito de lomo con pimientos y queso
Surtido de dados de tortilla (patata y calabacín)

Repostería Ametller

Bodega

Aguas minerales
Refrescos y cerveza
Vino blanco l'Arnot D.O. Terra Alta
Vino tinto l'Arnot D.O. Terra Alta

Precio: 22,00 € + 10% IVA

LUNCH TIBIDABO

Chips de frutas y verduras
Jamón ibérico sobre pan de coca con tomate
Mini ensalada César con vinagreta de yogur
Surtido de canapés
Mini triángulo vegetal de aguacate, espinacas y champiñones
Fingers de pollo con maíz y salsa yuzu
Tostadita de sobrasada con huevo de codorniz a la plancha
Surtido de croquetas caseras

Brocheta de fruta de temporada
Repostería Ametller

Bodega

Aguas minerales
Refrescos y cerveza
Vino blanco l'Arnot D.O. Terra Alta
Vino tinto l'Arnot D.O. Terra Alta

Precio: 25,00 € + 10% IVA



LUNCH LA MOLA

Chips de frutas y verduras
 Jamón ibérico sobre pan de coca con tomate
 Mini ensalada caprese de pasta fresca con vinagreta de frutos secos
 Surtido de canapés
 Brocheta de salmón y mascarpone
 Tartar de tomate y oliva de kalamata
 Brocheta de piña caramelizada y jamón de pato
 Surtido de croquetas caseras
 Mini hamburguesa de ternera con queso y cebolla

Buffet de albóndigas caseras con verduras a la juliana

Brocheta de fruta de temporada
 Repostería Ametller

Bodega

Aguas minerales
 Refrescos y cerveza
 Vino blanco l'Arnot D.O. Terra Alta
 Vino tinto l'Arnot D.O. Terra Alta

Precio: 29,00 € + 10% IVA

LUNCH MONTSERRAT

Chips de frutas y verduras
 Jamón ibérico sobre pan de coca con tomate
 Mini ensalada de mango y queso feta con vinagreta de cítricos
 Bombón de foie sobre coca de recapte y manzana caramelizada
 Coca mallorquina con verduras
 Chupito de salmorejo con aceite de albahaca / Chupito de crema de espárragos *Según temporada
 Surtido de dados de tortilla (patata y calabacín)
 Bikini trufado de jamón ibérico
 Tataki de atún rebozado con sésamo y salsa de soja
 Fingers de pollo con maíz y salsa yuzo
 Mini hamburguesa de ternera con queso y cebolla

Brocheta de fruta de temporada
 Repostería Ametller

Bodega

Aguas minerales
 Refrescos y cerveza
 Vino blanco Montemar D.O. Terra Alta
 Vino tinto Montemar D.O. Terra Alta

Precio: 31,00 € + 10% IVA

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 mediterránea

Brocheta de fruta de temporada
 Repostería 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 yuzo
 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
 Repostería Ametller

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
 Jamón 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 mediterránea
 Buffet de quesos con surtido de panes y mermeladas

Macedonia de fruta natural de temporada con coulis de frambuesa
 Repostería 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 jamón 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 soja
 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 fruta (50% bañado con chocolate, 50% normal)

Repostería 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



BUFFETS

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)

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

Precio: 5,50 € + 10% IVA

BUFFET DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

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% IVA*

BUFFET DE QUESOS

Piruletas de parmesano

Mahón

Gorgonzola

Garrotxa

Pesto

Acompañado con un amplio surtido de panes, confituras artesanas y frutos secos

Precio: 5,50 € + 10% IVA



BUFFET JAPONÉS

Sushi, makis, nigiris

Acompañado con wasabi y salsa de soja

Precio: 9,50 € + 10% IVA

BUFFET SALUDABLE

Bikini de pernil ibèric, mozzarella i tòfona

Mini ensalada de mango y queso feta con vinagreta de cítricos

Chupito de crema de melón / Chupito de crema de espárragos **Segun temporada*

Guacamole con nachos

Mini hamburguesa de salmón con pan de colores

Precio: 9,50 € + 10 % IVA

BUFFET AMERICANO

Mini hamburguesa de ternera con queso y cebolla caramelizada

Pepito de lomo con pimientos y queso

Nuggets de pollo con salsa barbacoa

Mini frankfurt con cebolla crujiente

Precio: 7,50 € + 10% IVA

BUFFET DE BROCHETAS

Brocheta de pollo y verduras

Brocheta de rape y langostino

Brocheta de magret de pato y pera caramelizada

Brocheta de secreto ibérico y cebollitas confitadas

Precio: 8,50 € + 10% IVA



S D M E N D S



MENÚ MOSCATELL

Primeros

- Ensalada de frutas y verduras en diferentes texturas
- Timbal de judías del ganxet con crujiente de jamón de bellota
- Crema de setas con ravioli de verduras
- Crema de espárragos con langostinos salteados
- Salteado de alcachofas, espárragos trigueros, langostino y romesco
- Hummus de berenjena con medallón de pulpo a la brasa y chips de boniato

Segundos

- Confit de pato con caviar de berenjena y cebollas caramelizadas
- Lingote de ternera gallega con puré de patatas y verduras
- Magret de pato con alcachofa confitada al aceite de romero y frutos rojos
- Lomo de lubina a la parrilla con fritada de ajos tiernos y reducción de verdejo
- Suprema de merluza a la donostiarra sobre lecho de verduras

Bodega

- Aguas minerales
- Vino blanco l'Arnot D.O. Terra Alta
- Vino tinto l'Arnot D.O. Terra Alta
- Cava Parxet Brut Reserva

Precio: 38,00 € + 10% IVA

MENÚ PARELLADA

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 vieiras a la plancha y chips de verduras
 Carpaccio de ternera con virutas de queso parmesano
 Canelón de marisco con salsa de carabineros
 Ravioli de buey de mar a la marinera con Anís del Mono

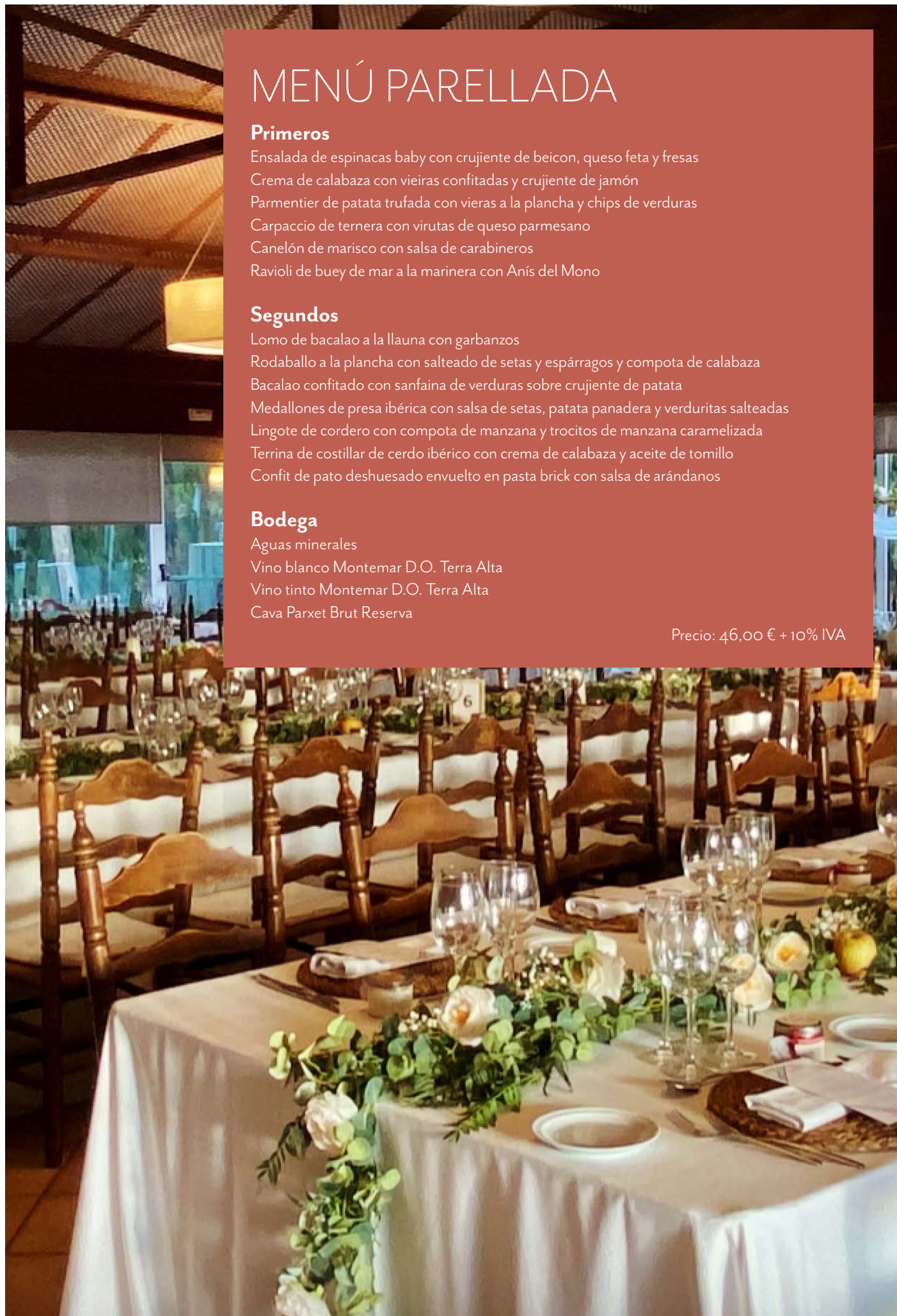
Segundos

Lomo de bacalao a la llauna con garbanzos
 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



MENÚ XAREL·LO

Primeros

Ensalada de langostinos con habitas baby y menta fresca
 Carpaccio de ternera, tagliatelle al pesto y cigala a la plancha
 Tartar de mango, cilantro y tomate casse con langostinos salteados
 Tartar de atún rojo con aceite de sésamo y helado de wasabi
 Crema de marisco con medallones de langosta
 Ravioli de buey de mar a la marinera con Anís del Mono

Segundos

Suprema de dorada asada con crujiente de puerro y sopita de calabacín y eucaliptus
 Tronco de rodaballo estilo suquet
 Suprema de rodaballo con salsa de erizos de mar
 Medallón de ternera con salsa café paris con patata cremosa
 Terrina de costillar de cerdo ibérico con crema de calabaza y aceite de tomillo
 Lingote de cordero con peras de puigcerdá confitadas
 Canelón de poularda con su bechamel y reducción de Pedro Ximénez

Bodega

Aguas minerales
 Vino blanco Bitácora Verdejo D.O. Rueda
 Vino tinto Heredad Don Tomas D.O. Rioja
 Cava Parxet Brut Reserva

Precio: 52,00 € + 10% IVA



PRIMER PLATO PICA-PICA

Jamón ibérico sobre pan de coca con tomate

Ensalada de rúcula con mango y queso feta

Piña caramelizada con jamón de pato

Surtido de croquetas caseras

Pulpo melado sobre parmentier de patata

Precio: 4,50 € + 10% IVA*

*Suplemento cambio primer plato por pica-pica

POSTRES PARA LOS MENUS

Brocheta de fruta fresca bañada con chocolate

Profiteroles de crema con cobertura de cacao y avellana caramelizada

Tatén de manzana con crema inglesa de vainilla de madagascar y láminas de naranja confitada

Carpaccio de piña caramelizada con helado de coco

Mousse de chocolate, manjarí con coulils de naranja

Dulce de avellana con salsa praline y helado de limón

Brocheta de frutas sobre crema inglesa

Sopita de yogur con granizado de frutos rojos y helado de vainilla bourbon

Tartas de la casa (suplemento según tarta)



INEANNITI

MENÚ INFANTIL

Primer plato

Macarrones a la Boloñesa
Canelones de Carne Gratinados
Arroz a la Cubana
Mini Piccolinis de Jamón York y Queso

Segundo plato

Hamburguesa con Patatas
Merluza a la Romana
Pechuga de Pollo Rebozado con Patatas
Albóndigas con Salsa de Tomate

Postres

Crema Catalana
Fruta Natural
Pastel de Chocolate

Bodega

Aguas Minerales
Refresco o Zumo

Precio: 20,00 € + 10% IVA

LUNCH INFANTIL

Patatas Chip y Olivas Rellenas
Montadito de Jamón Ibérico
Dados de Tortilla de Patata
Mini Bikinis de Jamón Dulce y Queso
Croquetas de Cocido
Mini Hamburguesas de Ternera con su Quetchup
Nuggets Americanos
Cazuelita de Mini Albóndigas con Tomate

Mini Pastel

Aguas Minerales
Refrescos y Zumos

Precio: 20,00 € + 10% IVA

INFORMACIÓN GENERAL

CONDICIONES GENERALES:

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

Todas las propuestas son para un pedido mínimo de:

- 350 € en lunches

- 400 € en menús

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

En caso de que algún comensal tenga alguna intolerancia alimenticia, podemos adaptar el menú escogido. En el caso de alergias graves con posibilidad de intoxicación por contacto o contaminación, no podemos hacernos responsables del riesgo.

EL PRECIO INCLUYE:

Oferta gastronómica adjunta.

Servicio de transporte y logística (hasta 25km de las oficinas centrales de Ametller catering). Para distancias 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 de cocina necesario (horno, frigorífico, congelador, freidora, mesa de emplataje, etc) para realizar un servicio: a partir de 22 € + 10% IVA.

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

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

Mobiliario, mantelería y menaje especial / personalizado.

Decoración floral.

Alquiler o canon del espacio.

Servicio de camarero/cocinero: 150 € + 10% IVA / Camarero/ Cocinero

**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 personas.*

Servicio de café o infusión: 2,50 € + 10% IVA

Opción de agua mineral 1,5l: 2,00 € + 10% IVA por unidad

Opción de refresco/cerveza: 5,00 € + 10% IVA

Opción de copa de cava: 3,50 € + 10% IVA

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