



Catering Abundi Monterde



Aperitivo

Jamón Ibérico con Pan de Cristal

Opcional: Estación de Jamón Ibérico con cortado (Mínimo 80 comensales) Suplemento 3€

Cucharita de Pulpo con "Parmentier" de Patata y pimentón de la Vera ahumado

Chupito a escoger: Gazpacho / Melón y Menta / Chirivía con Manzana Ácida / Marisco con Cigalas

Selección de Croquetas "Carrilleras al Pedro Ximénez" / Jamon Ibérico / Setas y Trufa

Tartaleta de Ensaladilla de encurtidos y Musclo en escabeche

Tartar de Fuet y Tomate con pan de Brioch y Mostaza

Tostadita de Anchoa con ricotta ralladura de Limón y Alcaparras

Puerro Asado, Crema de Gorgonzola y Virutas de Ibéricos

Mini Canelón de Pollo de Corral Asado, Foie y Trufa

Mini Volován de Rape y Gambas

Platos principales (Escoger 1)

Carnes y Pescados

- Carrillera deshuesada al Vino Tinto, Romero y Chocolate
- Pollo de Corral con Gambas y Cigalas
- Solomillo de Ternera con toque de brasa y su "Demi-Glace"
- Suprema de Merluza con salsa verde y Almejas
- Suprema de Salmón con salsa Teriyaki

Paellas / Arroces elaborados "in situ"

- Paella de Carne con Ibéricos, Alcachofas y Setas
- Arroz de Chuletón de Ternera
- Arroz de Pulpo con Volandeiras
- Paella de Marisco con Sepia y Gamba Roja
- Fideua de Marisco con Gambas y toque de "Allioli"
- Arroz de Verduras frescas 100% Vegana
- Paella de Bogavante **suplemento 5€**
- Paella de Gamba Roja **suplemento 5€**

70€ por persona

El menú incluye servicio de bebidas y selección de postres, detallados al final de la carta.





Aperitivo

Jamón Ibérico con Pan de Cristal

Opcional: Estación de Jamón Ibérico con cortado (Mínimo 80 comensales) Suplemento 3€

Chupito a escoger 2 tipos: Gazpacho / Melón y Menta / Chirivía con Manzana Ácida / Marisco con Cigalas

Tartar de Salmón con Guacamole

Tartaleta de Ensaladilla con Caviar

Brocheta "Capresse" con Pesto y Piñones

Selección de Croquetas "Carrilleras al Pedro Ximénez" / Jamon Ibérico / Setas y Trufa

Vieiras con Jamon Ibérico, Mantequilla de Chalota y Estragón

Langostinos con tempura y mahonesa de Chipotle ahumado

Mini Canelón de Rabo de Toro y Carrilleras de Ternera

Mini "Burguer" de Magret de Pato con mahonesa de Teriyaki

Platos principales (Escoger 1)

Carnes y Pescados

- Fricandó con Moixernons
- Rabo de Toro al vino tinto
- Solomillo de Ternera con toque de brasa y su "Demi-Glace"
- Bacalao al horno con Muselina de Ajo
- Pulpo a la Brasa con Base de Parmentier y Pimentón de la Vera ahumado

Paellas / Arroces elaborados "in situ"

- Paella de Carne con Ibéricos, Alcachofas y Setas
- Arroz de Chuletón de Ternera
- Arroz de Pulpo con Volandeiras
- Paella de Marisco con Sepia y Gamba Roja
- Fideua de Marisco con Gambas y toque de "Allioli"
- Arroz de Verduras frescas 100% Vegana
- Paella de Bogavante **suplemento 3€**
- Paella de Gamba Roja **suplemento 3€**

80€ por persona

El menú incluye servicio de bebidas y selección de postres, detallados al final de la carta.

Aperitivo

Jamón Ibérico con Pan de Cristal

Opcional: Estación de Jamón Ibérico con cortado (Mínimo 80 comensales) Suplemento 3€

Selección de Croquetas “Carrilleras al Pedro Ximénez” / Angus / “Calçots i Romesco”

Vieiras con Jamon Ibérico, Mantequilla de Chalota y Estragón

Cucharita de Pulpo con “Parmentier” de Patata y pimentón de la Vera ahumado

Chupito a escoger 2 tipos: Gazpacho / Melón y Menta / Chirivía con Manzana Ácida / Marisco con Cigalas

Volován de Brandada de Bacalao con Cebollino

Amanida thai con Cherrys, Cebolla morada, Mango y vinagreta de Cilantro

Tartaleta de Ensaladilla de encurtidos y Musclo en escabeche

“Brioch” de Cochinita Pil Bil con cítricos y Cebolla Encurtida

Mini Ravioli crujiente de Secreto Ibérico con Mahonesa de Ponzu

Mini Canelón de Pollo de Corral, Trufa y Foie / Mini Canelón de Espinacas, Pasas y Piñones

Platos principales (Escoger 1)

Carnes y Pescados

- Fricandó con Moixernons
- Rabo de Toro al vino tinto
- Solomillo de Ternera con toque de brasa y su “Demi-Glace”
- Bacalao al horno con Muselina de Ajo
- Pulpo a la Brasa con Base de Parmentier y Pimentón de la Vera ahumado
- Suquet de Pescado con Rape y Gambas

Paellas / Arroces elaborados “in situ”

- Paella de Carne con Ibéricos, Alcachofas y Setas
- Arroz de Chuletón de Ternera
- Arroz de Pulpo con Volandeiras
- Paella de Marisco con Sepia y Gamba Roja
- Fideua de Marisco con Gambas y toque de “Allioli”
- Arroz de Verduras frescas 100% Vegana
- Paella de Bogavante
- Paella de Gamba Roja

90€ por persona

El menú incluye servicio de bebidas y selección de postres, detallados al final de la carta.





Aperitivo

Jamón Ibérico con Pan de Cristal

Opcional: Estación de Jamón Ibérico con cortado (Mínimo 80 comensales) Suplemento 3€

Selección de Croquetas: Butifarra con trompetas de la muerte / "Calçots i Romesco"

Nuestras braves con salsa picante de huevo frito

Profiterol de pulled Pork con salsa chipotle

Copita de Gilda en aceite de oliva virgen extra

Mini canelón de pollo de corral con bechamel de foie y trufa

Crema tibia de chirivía con manzana ácida

Puerro asado con crema de gorgonzola y virutas de ibérico

Vasito caprese con pesto y piñones

Tosta de sardina ahumada con crema de tomate seco y alcaparras

Taco de maíz con cochinita pibil con cítricos y cebolla encurtida

Platos principales (Escoger 1)

Carnes y Pescados

- Morro de Bacalao con cremita de espárrago blanco
- Solomillo de Ternera con su "Demi-Glace" de Pedro Ximénez, Patatitas baby, Chalota y Uvas
- Pulpo a la Brasa con "Parmentier" y Pimentón de la Vera ahumado
- Lingote de Rabo de Buey con "Demi-Glace" de vino tinto y chocolate

Paellas / Arroces elaborados "in situ"

- Paella de Carne con Ibéricos, Alcachofas y Setas
- Arroz de Chuletón de Ternera
- Arroz de Pulpo con Volandeiras
- Paella de Marisco con Sepia y Gamba Roja
- Fideua de Marisco con Gambas y toque de "Allioli"
- Arroz de Verduras frescas 100% Vegana
- Paella de Bogavante
- Paella de Gamba Roja

100€ por persona

El menú incluye servicio de bebidas y selección de postres, detallados al final de la carta.



Postres caseros: Escoger 1 individual o 3 en formato Finger food

Tarta de Queso (la Vinya)

Tarta de Queso con Crema de Galleta Lotus

Brownie de Chocolate Negro con Frutos Rojos

Sacher de Frambuesas con baño de Cacao

Massini con Chantilly de vainilla de Madagascar y yema Pastelera

Tartaleta Lemon con Vainilla Y "Gelée" de limón

La Tarta Nupcial no está incluida en el precio (consultar)

Bodega y Bebida durante la comida

Agua

Refrescos: Coca-Cola, Coca-Cola Zero y Fanta de Limón

Cerveza y 0%

Vino Blanco A Cappela Verdejo Botella cada 3 personas

Vino Tinto Vinya del Oja Crianza Botella cada 3 personas

Cafés

Copa de Cava Brut Catrina – Comptats de Barcelona



INFORMACIÓN ADICIONAL

Menús mínimo 50 comensales (Consultar en caso de ser menos)

Desplazamiento incluido en la provincia de Barcelona (en otros lugares se aplicará un suplemento por KM).

Consultar por modificaciones de ingredientes

Consultar alérgenos e intolerancias

Consultar opciones vegetarianas y/o veganas

Los precios únicamente incluyen el material de cocina necesario (NO incluye cubertería, mantelería, decoración, mobiliario, etc.)

El evento quedará confirmado una vez abonado el 50% en concepto de reserva (El resto se realizará por transferencia 48h antes de la celebración)



SERVICIOS COMPLEMENTARIOS (CONSULTAR)

Discjockeys

Fotógrafos

Música en directo