

Catering

Abundi Monterde



Menú Origen

Aperitivo

Selección de Embutidos con Pan con Tomate

Surtido de Quesos

Chupito a escoger: Gazpacho / Melón y Menta / “Vichyssoise” con Parmesano

Tostadita de Ensadilla Rusa

Cucharita de Salmón con Guacamole y Eneldo

Croquetas de Butifarra con trompetas de la muerte / “Calçots” y Romesco

Mini Canelón de Carne Asada con Bechamel de Trufa

Paellas / Arroces elaborados “in situ” (Escoger 1 tipo)

Paella de Carne con Ibéricos, Alcachofas y Setas

Paella de Marisco con Sepia y Gambas

Paella de Tuétano i Morcilla de Burgos

Fideua de Marisco con Gambas y toque de “Allioli”

Arroz de Verduritas frescas 100% Vegana

Paella de Cigalas y Almejas **suplemento 2€**

Postres caseros

Escoger 1 individual o 3 en formato finger

Tarta de Queso (la Vinya)

Tarta de Queso con crema de galleta Lotus

Brownie de Chocolate Negro con Frutos Rojos

Bebida durante la comida

Agua

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

Cerveza y 0%

Vino Blanco A Cappella Verdejo Botella cada 6 personas

Vino Tinto Vinya del Oja Crianza Botella cada 6 personas

Cafés

Copa de Cava Can Amat Brut Nature Suplemento 2€

45€ Por persona



Menú Selección

Aperitivo

Jamón Ibérico con Pan de Cristal

Opcional: Estación de Jamón Ibérico con cortado (Mínimo 100 comensales)

Suplemento 3€

Surtido de Quesos

Croquetas de Angus / “Calçots” y Romesco

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

Cucharita de Pulpo con “Parmentier” de Patata

Ravioli de Gamba roja

Puerro Asado, Crema de Gorgonzola y Virutas de Ibéricos

Mini Canelón de Pollo de Corral Asado y Foie

Plato principal (Escoger 1)

Paella de Carne con Ibéricos, Alcachofas y Setas

Paella de Marisco con Sepia y Gambas

Paella de Tuétano i Morcilla de Burgos

ideua de Marisco con Gambas y toque de “Allioli”

Arroz de Verduritas frescas 100% Vegana

Paella de Cigalas y Almejas

-

Carrillera deshuesada al Vino Tinto, Romero y Chocolate

Estofado de Ternera con Setas

Bacalao horneado a la Muselina de Ajo

Postres caseros

Escoger 1 individual o 3 en formato finger

Tarta de Queso (la Vinya)

Tarta de Queso con crema de galleta Lotus

Brownie de Chocolate Negro con Frutos Rojos

Tarta de Santiago

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 4 personas

Vino Tinto Vinya del Oja Crianza Botella cada 4 personas

Cafés

Copa de Cava Can Amat Brut Nature Suplemento 2€

50€ Por persona

Paellas / Arroces

elaborados “in situ”

Carnes y Pescados



Menú Experiencia

Aperitivo

Jamón Ibérico con Pan de Cristal

Opcional: Estación de Jamón Ibérico con cortado (Mínimo 100 comensales) Suplemento 3€

Croquetas Butifarra con trompetas de la muerte / Setas y Trufa

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

Cucharita de Salmón con Guacamole y Eneldo

Berenjena Asada con salsa Hoisin

Mini Volován de Rape y Gambas

Mini Canelón de Pollo de Corral Asado y Foie

Mini hamburguesa de Magret de Pato y Mahonesa de Teriyaki con Brioche

Tartaleta de Ensaladilla de encurtidos y Musclo en escabeche

Plato principal (Escoger 1)

Paella de Carne con Ibéricos, Alcachofas y Setas

Paelles / Arrossos Paella de Marisco con Sepia y Gambas

elaborats "in situ" Paella de Tuétano i Morcilla de Burgos

Fideua de Marisco con Gambas y toque de "Allioli"

Arroz de Verduritas frescas 100% Vegana

Paella de Cigalas y Almejas

-

Carrillera deshuesada al Vino Tinto, Romero y Chocolate

Estofado de Ternera con Setas

Carns i Peixos

Bacalao horneado a la Muselina de Ajo

Postres caseros

Escoger 1 individual o 3 en formato finger

Tarta de Queso (la Vinya)

Tarta de Queso con crema de galleta Lotus

Tarta de Santiago

Brownie de Chocolate Negro con Frutos Rojos

Bebida durante la comida

Agua y 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 Can Amat Brut Nature

60€ Per persona



SERVICIOS COMPLEMENTARIOS (CONSULTAR)

Diskjockeys

Fotógrafos

Música en directo



INFORMACIÓN ADICIONAL

Menús mínimo 30 comensales (Consultar en caso de ser menos)

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

Consultar por modificaciones de ingredientes

Consultar alérgenos e intolerancias

Consultar opciones vegetarianas y/o veganas

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

El evento quedará confirmado una vez realizada la reserva del 50% (El resto se realizará por transferencia 48h antes de la celebración)



PÀGINA WEB: Abundimonterde.es



INSTAGRAM: [Abundi Monterde](https://www.instagram.com/Abundi_Monterde)