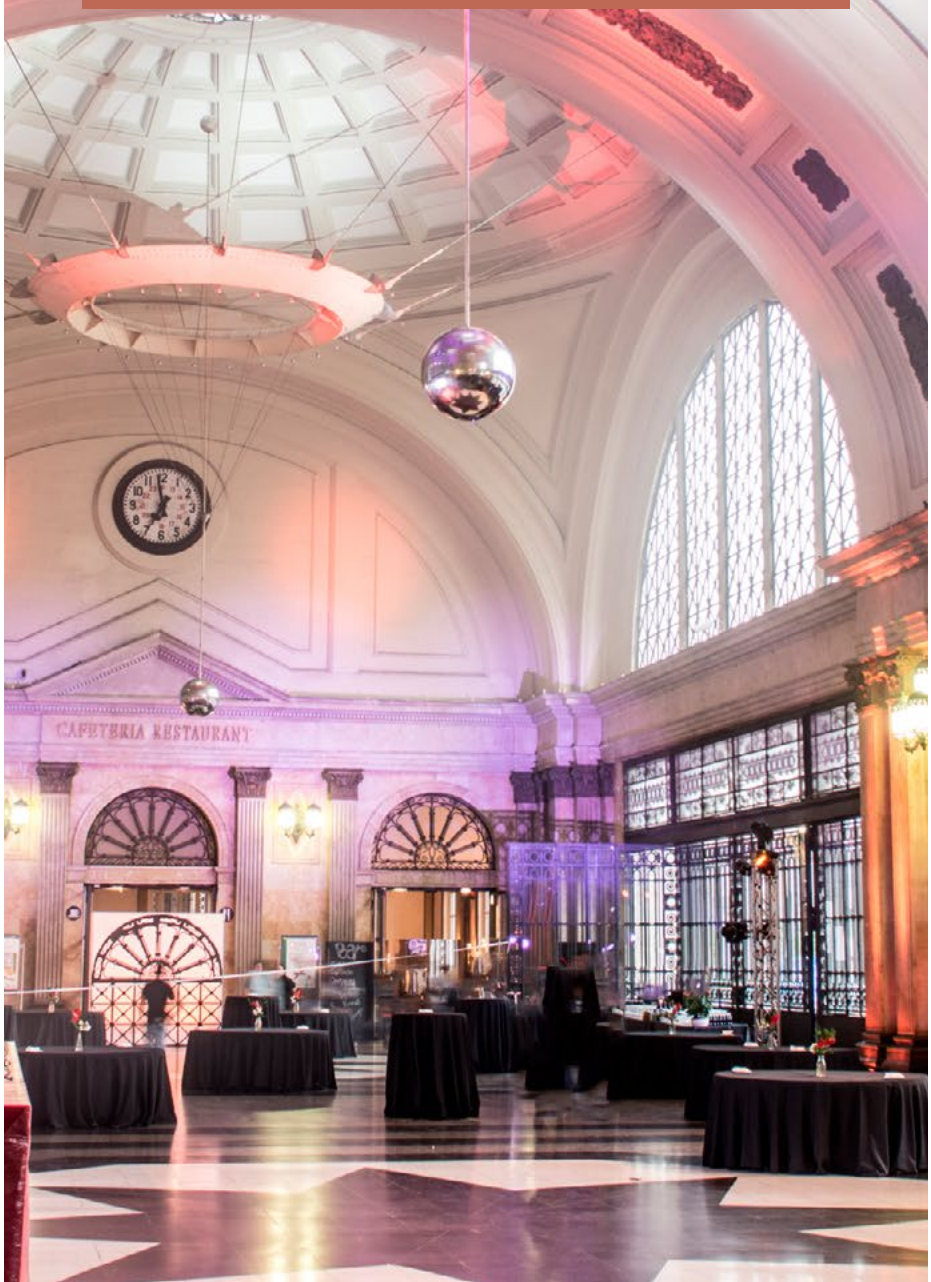
DOSIER GASTRONÓMICO

AMETLLER CATERING



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 cátering 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 cátering de gran calidad.

COFFEE 1

Surtido de Pastas de Hojaldre Dulces (2)
Café, Leche, Infusiones
Zumos de Frutas
Aguas Minerales

Precio: 7,00€ + 10% IVA

COFFEE 2

Mini Croissant de Chocolate (1)
Mini Croissant de Mantequilla (1)
Café, Leche, Infusiones
Zumos de Frutas
Aguas Minerales

Precio: 8,00€ + 10% IVA

COFFEE 3

Mini Croissant de Chocolate (1)
Mini Croissant de Mantequilla (1)
Mini Chapatita de Embutidos (1)
Mini Napolitanas Saladas (1)
Café, Leche, Infusiones
Zumos de Frutas
Aguas Minerales

Precio: 9,50€ + 10% IVA

COFFEE 4

Mini Croissant de Mantequilla (1)
Mini Brioix Salados (1)
Mini Magdalenas (1)
Mini Donuts (1)
Mini Chapatita de Jamón Ibérico (1)
Café, Leche, Infusiones
Zumos de Frutas
Aguas Minerales

Precio: 10,50€ + 10% IVA

COFFEE 5

Mini Croissant de Chocolate (1)
Mini Croissant de Mantequilla (1)
Mini Brioix Salados (1)
Mini Chapatita de Jamón Ibérico (1)
Café, Leche, Infusiones
Zumos de Frutas
Aguas Minerales

Precio: 10,50€ + 10% IVA

COFFEE 6

Mini Croissant de Chocolate (1)
Mini Donuts (1)
Mini Napolitana de Crema (1)
Mini Brioix Salados (1)
Mini Chapatita de Jamón Ibérico (1)
Mini Brocheta de Frutas (1)
Café, Leche, Infusiones
Zumos de Frutas
Aguas Minerales

Precio: 11,50€ + 10% IVA

COFFEE 7

Mini Biquini (1)
Mini triángulo de Pavo, Ensalada y Tomate (1)
Mini Brioix Salados (1)
Mini Chapatita de Jamón Ibérico (1)
Mini Brochetas de Frutas (1)
Vasito de Yogur con Cereales (1)
Café, Leche, Infusiones
Zumos de Frutas
Aguas Minerales

Precio: 12,00€ + 10% IVA

COFFEE 8

Mini Croissant de Chocolate (1)
Mini Croissant de Mantequilla (1)
Mini Donuts (1)
Mini Brioix de Jamón York y Queso (1)
Mini Chapatita de Jamón Ibérico (1)
Mini Brocheta de Frutas (1)
Café, Leche, Infusiones
Aguas Minerales
Zumos de Frutas

Precio: 12,50€ + 10% IVA

COFFEE 9

Mini Croissant de Mantequilllla (1)
Mini Napolitana de Crema (1)
Mini Donuts (1)
Mini Brioix de Salmón y Queso (1)
Mini Chapatita de Jamón Ibérico (1)
Mini Chapatita de Lomo Ibérico (1)
Surtido de Hojaldres Salados (1)
Mini Brocheta de Frutas (1)
Café, Leche, Infusiones
Aguas Minerales
Zumos de Frutas

Precio: 14,00€ + 10% IVA

COCKTAIL 1

Chips de Frutas y Verduras
Surtido de Frutos Secos
Olivas Rellenas

Bodega
Refrescos y Aguas Minerales

Precio: 10,50€ + 10% IVA

COCKTAIL 2

Chips de Frutas y Verduras
Surtido de Frutos Secos
Surtido de Canapés Variados

Bodega
Aguas Minerales
Cava Parxet Brut

Precio: 12,00€ + 10% IVA

COCKTAIL 3

Chips de Frutas y Verduras
Virutas de Jamón Ibérico sobre Pan de Coca con Tomate
Surtido de Tacos de Queso

Bodega
Aguas Minerales
Cava Parxet Brut

Precio: 14,00€ + 10% IVA

COCKTAIL 4

Chips de Plátano Macho
Virutas de Jamón Ibérico sobre Pan de Coca con Tomate
Montadito de Tortilla (Patata, Calabacín, Sobrasada)
Tostadita de Sobrasada con Huevo de Codorniz a la Plancha
Tacos de Queso

Bodega
Aguas Minerales
Cava Parxet Brut

Precio: 15,50€ + 10% IVA

LUNCH ALP

Chips de Frutas y Verduras
Mini Chapatita de Jamón Ibérico
Cucharita de Humus de Remolacha con Tomate Concasé
Mini Triángulo Vegetal de Salmón y Queso Fresco
Mini Briox de Mascarpone Tomate Seco y Albahaca
Surtido de Taquitos de Tortilla
Surtido de Croquetas Caseras
Tostadita de Sobrasada con Huevo de Codorniz a la Plancha
Mini Brocheta de Frutas
Repostería Ametller

Bodega
Aguas Minerales, Refrescos y Cava Parxet Brut

Precio: 20,00€ + 10% IVA

LUNCH BELLVER

Chips de Frutas y Verduras
Mini Chapatita de Jamón Ibérico
Mini Triángulo de Salmón Marinado con Eneldo y Vodka
Surtido de Canapés Variados
Tostadita de Sobrasada con Huevo de Codorniz a la Plancha
Taquito de Salmón con Queso Fresco al Aroma de Eneldo
Blinis de Guacamole con Tartar de Gamba
Surtido de Croquetas Caseras
Mini Brocheta de Frutas
Repostería Ametller

Bodega
Aguas Minerales, Refrescos y Cava Parxet Brut

Precio: 24,00€ + 10% IVA

LUNCH PRULLANS

Chips de Frutas y Verduras
Montadito de Jamón Ibérico sobre Pan de Coca con Tomate
Mini Ensalada de Frutas y de Pasta Fresca
Surtido de Canapés Variados
Taquito de Salmón Marinado con Crema de Queso al Eneldo
Mini Triángulo Vegetal de Atún, Ensalada y Mayonesa
Tartaleta de Chutney de Tomate con Sardina Ahumada
Brocheta de Piña Caramelizada con Jamón de Pato
Mini Pepito de Lomo con Pimientos y Queso
Surtido de Croquetas Caseras
Buffet de Mini Albóndigas Caseras con Verduritas en Juliana
Capricho de Crema con Fresones
Mini Brocheta de Frutas
Repostería Ametller

Bodega
Aguas Minerales
Refrescos
Vino Tinto Sumarroca
Vino Blanc de Blancs Sumarroca
Cava Parxet Brut

Precio: 28,00€ + 10% IVA

LUNCH LLÍVIA

Chips Vegetales de Frutas y de Verduras
Mini Ensalada de Frutas y Pasta Fresca
Montadito de Jamón Ibérico sobre Pan de Coca con Tomate
Brocheta de Piña Caramelizada con Jamón de Pato
Virutas de Foie sobre Tostadita con Sal Maldon y Aceite de Oliva Virgen
Mini Triángulo Vegetal de Salmón, Lechuga y Mayonesa
Chupito de Salmorejo con Aceite de Albahaca y Tierra de Kalamata
Taquito de Salmón Ahumado con Crema de Eneldo y Caviar de Aceite
Surtido de Taquitos de Tortillas
Chupa Chups de Cilantro y Coco
Tataki de Atún rebozado de Sésamo con Salsa de Soja
Brocheta de Pollo con Salsa Teriyaki
Mini Hamburguesa de Ternera con Queso Gratinado y Cebolla Caramelizada
Mini Brocheta de Frutas
Repostería Ametller

Bodega
Aguas Minerales
Refrescos
Vino Tinto Celístia D.O. Costers del Segre
Vino Blanco Verdejo Bitácora D.O. Rueda
Cava Parxet Brut

Precio: 30,50€ + 10% IVA

LUNCH URÚS

Chips de Frutas y Verduras

Mini Ensalada de Frutas y Verduras con Virutas de Jamón de Pato, Queso Fresco y Vinagreta de Frutos Secos

Montadito de Jamón Ibérico sobre Pan de Coca con Tomate

Surtido de Canapés Variados

Vasito con Ceviche de Corbina con Granizado de Manzana y Apio

Gyozas de Atún con Salsa Teriyaki

Chupa Chups de Cilantro y Coco

Tostadita de Rollito de Roastbeaf sobre Manzana Caramelizada y Reducción de Pedro Ximénez

Surtido de Croquetas Caseras

Brocheta de Rape y Langostinos

Buffet de Fideuá Mediterránea

Mini Brocheta de Frutas

Repostería Ametller

Bodega

Aguas Minerales

Refrescos

Vino Tinto Celístia Tierra D.O. Costers del Segre

Vino Blanco Verdejo Bitácora D.O. Rueda

Cava Parxet Brut

Precio: 33,50€ + 10% IVA

LUNCH FONTANALS

Chips de Frutas y Verduras

Mini Ensalada de Pasta Fresca, Queso Feta, Tomate y Aceite de Albahaca

Montadito de Jamón Ibérico sobre Pan de Coca con Tomate

Chupito de Caviar de Berenjena, Cremoso de Yogur y Huevas de Mújol

Cazuelita de Tartar de Salmón Aromatizada

Mini Barrita de Roastbeef, Rúcula y Mayonesa Amostazada

Mini Hamburguesa de Ternera con Queso Gratinado y Cebolla Caramelizada

Chupa Chups de Cilantro y Coco

Tostadita de Foie sobre Mermelada de Higos

Buffet de Raviolis de Pasta Fresca con Salsa de Foie

Buffet de Fideuá Mediterránea

Macedonia de Frutas con Coulis de Frambuesa

Repostería Ametller

Bodega

Aguas Minerales

Refrescos

Vino Tinto Cinema D.O Ribera del Duero

Vino Blanco Celístia D.O. Costers del Segre

Cava Parxet Brut

Precio: 40,50€ + 10% IVA

LUNCH MARTINET

Chips Vegetales de Frutas y de Verduras
Montadito de Jamón Ibérico sobre Pan de Coca con Tomate
Maqui de Foie a la Sal con Magret de Pato
Virutas de Foie Fresco con Tostaditas, Sal Maldon y Aceite Virgen de
Siurana
Quiche de Butifarra del Perol con All y Oli Melat
Cucharita de Pulpo a la Gallega sobre Lecho de Puré de Patata
Chupa Chups de Cilantro y Coco
Platito de Raviolis de Pasta Fresca Rellenos de Setas y Langostinos con
Salsa de Foie
Buffet de Mini Albóndigas Caseras con Sepia
Langostinos Griegos con Salsa de Miel y Soja
Brocheta de Solomillo de Ternera con Pimiento del Padrón y Shitake
Bombón de Fruta (50% Bañado en Chocolate, 50% Normal)
Repostería Ametller

Bodega
Aguas Minerales
Refrescos
Vino Tinto Cinema D.O Ribera del Duero
Vino Blanco Celístia D.O. Costers del Segre
Cava Parxet Brut

Precio: 50,50€ + 10% IVA

LUNCH PUIGCERDÀ

Chips Vegetales de Frutas y de Verduras
Mini Ensalada de Frutas y Verduras con Frutos Secos y Vinagreta de
Cítricos
Chupito de Vichissoise con Ceps y Espárragos
Montadito de Jamón Ibérico sobre Pan de Coca con Tomate
Maqui de Foie a la Sal con Magret de Pato
Cucharita de Steak Tartar con sus Crudités
Chupa Chups de Cilantro y Coco
Canelón de Polarda con Bechamel de Foie y PX
Brocheta de Solomillo con Pimiento del Padrón
Mini Hamburguesa de Ternera con Queso Gratinado y Cebolla Caramelizada
Buffet de Raviolis de Pasta Fresca Rellenos de Setas y Langostinos con
Salsa de Foie
Mini Brocheta de Frutas
Repostería Ametller

Bodega
Aguas Minerales
Refrescos
Vino Tinto Cinema D.O Ribera del Duero
Vino Blanco Celístia D.O. Costers del Segre
Cava Parxet Brut

Precio: 47,00€ + 10% IVA

MENÚ MOSCATEL

Primeros

Ensalada de Frutas y Verduras en Diferentes Texturas
Timbal de Mongetes 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 Berenjenas 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 Panrrilla con Fritada de Ajos Tiempo y Reducción de Verdejo
Suprema de Merluza a la Donostiarra sobre Lecho de Verduras

Precio: 37,50€ + 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 Vieras 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 ManzanaCaramelizada
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

Precio: 45,50€ + 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
Medallon 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

Precio: 50,50€ + 10% IVA

POSTRES PARA LOS MENÚS

Brocheta de Fruta Fresca Bañada con Chocolate

Profiteroles de Crema con Cobertura de Cacao y Avellana Caramelizacla

Tatén de Manzana con Crema Inglesa de Vainilla de Madagascar y Láminas de Naranja Confiada

Carpaccio de Piña Caramelizada con Helado de Coco

Mousse de Chocolate, Manjari 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)

INFORMACIÓN GENERAL

Condiciones Generales:

Estos precios NO incluyen el IVA.

Estas propuestas son para un pedido mínimo de 150 €.

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. (máximo 25 Km). Para distancias superiores, consultar tarifa.

Montaje y desmontaje.

Menaje necesario para realizar el servicio de Lunch, Cócteles y Coffees (vajilla, cubertería y cristalería).

Mantelería de color negro.

Servilletas de papel.

Material de cocina.

Coordinación del acto.

El Precio No Incluye:

Mobiliario de sala en Banquetes: a partir de 20 € + 10% IVA por persona.

Mobiliario especial.

Decoración floral.

Alquiler del espacio.

Mantelería y cristalería especiales.

Opción Cafetera Lavazza (1,00 € + 10% IVA por persona).

Opción Aguas Minerales (1,00 € + 10% IVA por unidad) o Cervezas (2,00€ + 10% IVA por unidad).

Camareros:

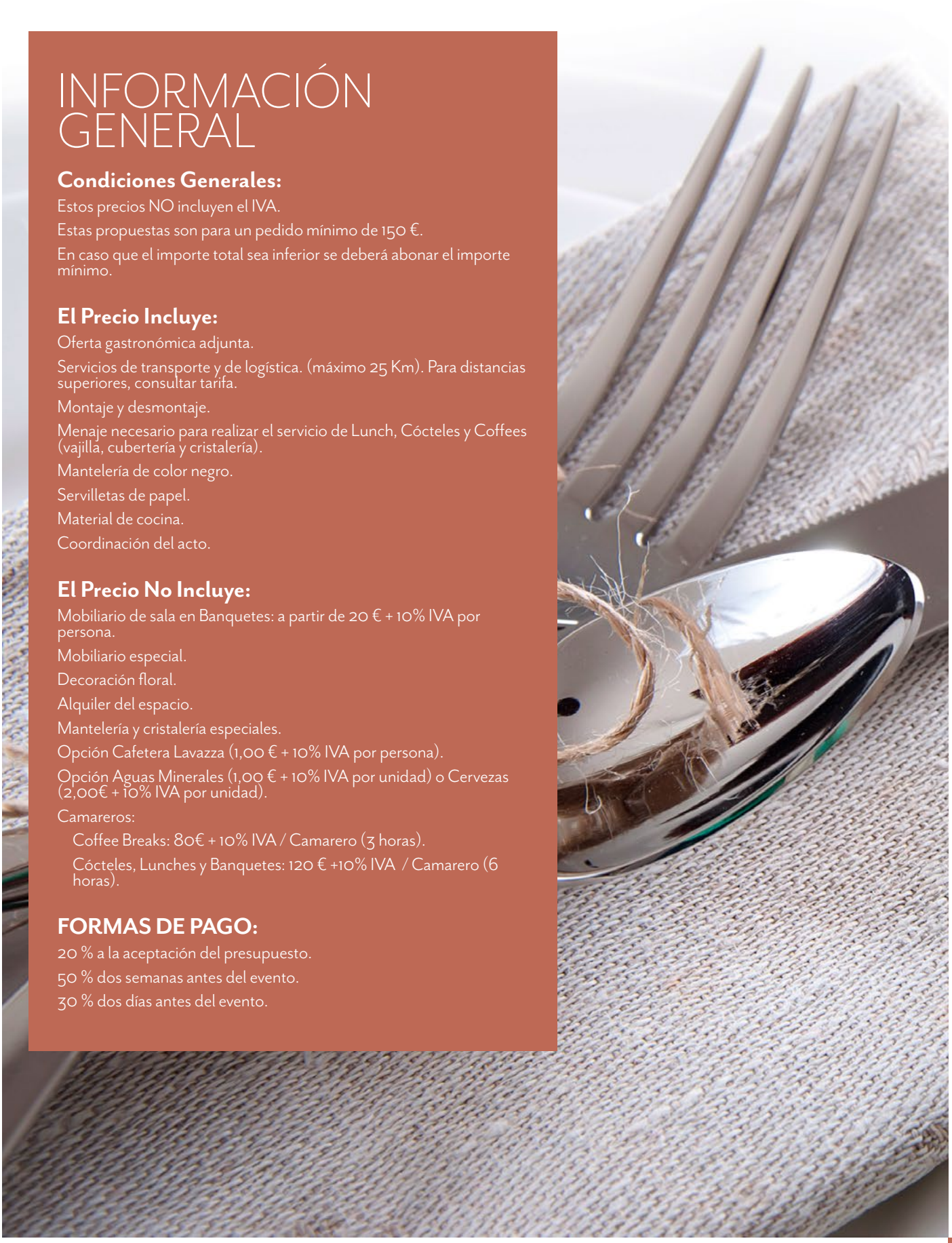
- Coffee Breaks: 80€ + 10% IVA / Camarero (3 horas).
- Cócteles, Lunches y Banquetes: 120 € +10% IVA / Camarero (6 horas).

FORMAS DE PAGO:

20 % a la aceptación del presupuesto.

50 % dos semanas antes del evento.

30 % dos días antes del evento.



AMETLLER CATERING

Camí Ca n'Ametller, s/n
Sant Cugat del Vallès, Barcelona
T. 93 674 91 51

www.ametllercatering.com
info@ametllercatering.com

AMETLLER © GRUP DE RESTAURACIÓ