

CÀTERING PER A CASAMENTS I CELEBRACIONS.

Menú 1

Tastets: Cloïsses a la marinera, bunyols de bacallà, calamars a la romana, xipironets a la andalusa, gambes a l'allet, escopinyes al vapor, musclos al vapor, croquetes, aperitiu de foie, aperitiu de vieires amb ceba caramelitzada i aperitiu de pop a la gallega.

Rellom (solomillo) a les dues salses, de trufa i de pebre verd.

Pinya farcida de crema i pastís de celebració

Menú 2

Calamars a la andalusa, encenalls de pernil ibèric, musclos a la marinera, vieira amb ceba caramelitzada, pernil d'ànec

Amanida de llamàntol

Espatlla de cabrit al forn.

Sopa de maduixa amb gelat de iogurt i pastís de celebració

Menú 3

Tastets: canapès variats, musclos gratinats, navalles a la planxa.

Consomé de faisà i meló amb pernil ibèric.

Rap amb gambes amb salsa de marisc.

Crema de llimona i pastís de celebració.

Menú 4

Tastets: calamars a la romana, musclos a la marinera, aperitiu de botifarra de pinyons (morcilla).

Còctel de gambes.

Pintada farcida de foie.

Crêpe Suset i pastís de celebració

Menú infantil 1

Escalopa de pollastre, calamars a la romana i patates fregides.

Gelat de tres colors i pastís de celebració

Menú infantil 2

Taquets de truita, croquetes variades i patates xips.

Calamars amb salsa, macarrons a la Napolitana o espaguetis a la bolonyesa.

Sant Jacobo de peix.

Pijama, flam de plàtan, gelatina de fruites i pastís de celebració