

karencatering

Apreciats Nuvis,

Agraïm l'atenció que han tingut al dirigir-se a nosaltres i ens complau donar-los la nostra enhorabona.

Atenent la seva amable petició els hi presentem la nostra oferta per el seu banquet on trobarà els plats variats de la nostra cuina i les nostres ofertes de menús per que vostès i els seus convidats puguin gaudir d'un dia especial i diferent amb nosaltres a les nostres instal·lacions.

En cas que volguessin variar o incloure algun plat suggerit per vostès els hi prego ens ho comuniquin i amb molt de gust els atendrem.

Quedem a la seva disposició per qualsevol dubte o aclariment.

Rebin una cordial salutació,

Karencatering

PEDIDOS 93 200 08 84 / 607 47 96 45

MENUS PER A BANQUETS

Les petites queixalades que acompanyen el còctel

Nous de macadàmia amb sucre i mostassa
Xips d'arròs negre
Galletes de parmesà
Xips de vegetals

Les queixalades fredes

Anxoves confitades damunt pa torrat amb tomata
Coca de flequer amb assortiment d'embotits artesans de l'Empordà
Xupito de tàrtar de fuet amb tomata
Tartaleta de mousse de tonyina amb ous de truita de riu
Bombó de foie gras amb fruits secs i pa d'espècies
Cullera de recuit, anxova, tomata i caviar d'arengada
Cullera de caneló de llobregant
Enfilat de peix blau escabetxat
Daus de salmó fumat a la vainilla

Les queixalades calentes

Petits bunyols de bacallà
Croquetes de bolets i foie gras
Croquetes de pollastre fetes a casa
Calamars amb la seva tinta a la romana
Enfilat de llagostins amb pa de romesco
Glopets de suquet de peix

Els nostres bufets de

Fondue de gambes de Palamós acompanyat amb salsa dels seus caps
Fusta de formatges artesans i els seus acompanyaments
Cassoleta de rossejat de fideus amb siurenys i calamars

Opció suplement aperitiu

Bufet de pernil de Jabugo tallat al moment i servit per cambrer
Bufet de formatges artesans amb els seus acompanyaments

PRIMERS PLATS FREDS

Carpaccio de confit de siurenys amb cues de gambes de Palamós i amanit amb un oli de pinyons

Timbal d'ànec amb foie gras, reducció de vi dolç i un bouquet vegetal amanit amb oli de fruits secs

Mosaic de rap amb cues de llagostins i mousse de tonyina amb caviar d'arengada

Terrina de peix amb pasta cruixent, caneló de llobregant i vinagreta de sèsam

Carpaccio d'orada marinada a les herbes del jardí, caviar d'arengada, fideus de soja i crema gelada d'oli d'oliva

Cues de llagostins amb tàrtar de tomata i emulsió d'ametlla i all

Llobregant amb la sopa freda del seu coral i acompanyat d'unes verdures rostides

PRIMERS PLATS CALENTS (o segons plats)

Canelons de carn amb foie gras i crema trufada

Sarsuela de rap amb escamarlans de Palamós

Suprema de llobarro al forn amb el seu suc i un canapè de patata amb un sofregit de ceba, tomata i fruits secs

Llobregant amb suc del seu coral i acompanyat de pasta fresca i verduretes

Lloms de rapet rostits amb patates, cebetes i bolets i la salsa del seu rostit

Suprema de lluç de palangre al forn amb vinagreta d'all i un rostit de patates, tomates i cebetes

SEGONS PLATS (les carns)

Timbal de melós de vedella de Girona amb albergínies salsa d'avellanes torrades i premsat de patata

Gigot de cabrit caramel·litzat acompanyat d'un premsat de patata amb pernil i cebetes glacejades

Platillo de vedella de Girona amb foie fresc, salsa de tòfones i un rostit de bolets, cebetes i cansalada

Platillo d'ànec petit amb dues coccions pera per el pit i salsafins per la cuixa

Cuixa de cabrit desossada, farcida de foie gras amb la salsa del seu rostit, acompanyat de rossinyols i fruites especiades

Filet de vedella de Girona amb crosta de bolets damunt d'un llit de ceba confitada i poma amb una salsa de vi dolç

PEDIDOS 93 200 08 84 / 607 47 96 45

Filet de vedella de Girona amb escalopa de foie fresc, salsa de tòfones i milfulles de verdures del temps

Filet de vedella de Girona amb salsa de siurenys, carbassó farcit de bolets i puré de patata cremós

LES POSTRES

Sorbet de llimona

Sorbet de maduixetes del bosc al cava

Bescuit gelat d'ametlla, xocolata i taronja

Sopa de taronja i vainilla amb grills de mandarina i gelat de xocolata blanca

Sopa freda de meló amb gelat de plàtan

Crema de mango, gelea de menta i gelat de nata amb pinyons

Copa de fruites vermelles amb sorbet de llimona i escuma de coco

Copa de maduixetes, gelea de llimona i escuma de crema catalana cremada amb pols de carquinyolis

Macedònia de fruites naturals, amb pell de cítrics confitats i sorbet de mandarina

Coulant de xocolata, crema de vainilla i gelat de nata amb pinyons

EL PASTÍS NUPCIAL

Mousse de Llimona, Maduixa o Xocolata

Mousse Anna

Mousse de Tè de Roses

Bescuit crocant

Yema

Selva Negra

Saint-Honoré (lioneses, crema i fruites)

Y OTRAS SUGERENCIAS.....

PEDIDOS 93 200 08 84 / 607 47 96 45

BODEGA

Vi blanc

Perfum de vi blanc Raventós i Blanc (Penedès)
(Macabeo i Muscat)
Nekeas (Navarra)
(Viura, Chardonnay)
Petit Caus "Can Ràfols dels Caus" (Penedès)
(Macabeo, Xarel.lo, Xenin, Chardonnay i Muscat)
Marquès de Alella "clasico" (Penedès)
(Pansa blanca)

Vi negre

Viñas del Vero (Somontano)
(Tempranillo, Cabernet Sauvignon)
Marqués de Arienzo (Rioja Alavesa)
(Tempranillo, Graciano, Mazuelo)
Viña Sastre Crianza (Ribera del Duero)
(Tempranillo)
Viña Alberdi Magnum (Rioja)
(Tempranillo y Mazuelo)

Cava

Torelló Brut
Torelló Brut Nature
Raventós i Blanc Magnum, Brut Nature
Mestres 1312 Magnum, Brut Nature
Juvé y Camps Magnum, Brut Nature
Rovellats Magnum Brut Nature

Cafès, infusions, petit fours i carro de licors

Barra lliure fins a final de festa

Si vostè ho desitja abans d'acabar el ball podem servir un bufet de petits entrepans, un bufet de fruita tallada o xocolata desfeta amb xurros

EXEMPLE DE MENÚ 1

L'aperitiu Selecte al jardí (segons la fulla adjunta)

* * *

Terrina de peix amb pasta cruixent, caneló de llobregant i vinagreta de sèsam

* * *

Timbal de melós de vedella de Girona amb albergínies salsa d'avellanes torrades i premsat de patata

* * *

Sorbet de maduixetes de bosc al cava

* * *

Pastís Nupcial

Aigües minerals

Marquès de Alella "Clasico" (Penedès)

Vi negre Viñas del Vero (Somontano)

Cava Rovellats Magnum, Brut Nature

Cafès, infusions, petit fours i carro de licors

Barra Lliure fins a final de festa

Disc-jockey durant l'aperitiu, sopar i ball

Centres de taula i decoració floral

Impressió de menús

Una degustació del menú per els nuvis i els seus pares

EXEMPLE DE MENÚ 2

L'aperitiu Selecte al jardí (segons la fulla adjunta)

* * *

Mosaic de rap amb cues de llagostins i mousse de tonyina amb caviar d'arengada

* * *

Cuixa de cabrit desossada i farcida de foie amb salsa del seu rostit i acompanyada de rossinyols i fruites especiades

* * *

Copa de maduixetes, gelea de llimona i escuma de crema catalana amb pols de carquinyolis

* * *

Pastís Nupcial

Aigües minerals
Vi blanc Nekeas (Navarra)
Vi negre Viñas del Vero (Somontano)
Cava Torelló Brut (Penedès)
Cafès, infusions, petit fours i carro de licors
Barra Lliure fins a final de festa
Disc-jockey durant l'aperitiu, sopar i ball
Centres de taula i decoració floral
Impressió de menús
Una degustació del menú per els nuvis i els seus pares

PEDIDOS 93 200 08 84 / 607 47 96 45

EXEMPLE DE MENÚ 3

L'aperitiu Selecte al jardí (segons la fulla adjunta)

* * *

Cues de llagostins amb la salsa del seu coral i acompanyat d'unes verdures rostides

* * *

Filet de vedella de Girona amb salsa de siurenys carbassó farcit de bolets i puré de patata cremós

* * *

Sopa freda de meló amb gelat de plàtan

* * *

Pastís Nupcial

Aigües minerals

Vi blanc Petit Caus " Can Rafols " (Penedès)

Vi negre Marques de Arienzo (Rioja)

Cava Raventós i Blanc Magnum, Brut Nature

Cafès, infusions, petit fours i carro de licors

Barra Lliure fins a final de festa

Disc-jockey durant l'aperitiu, sopar i ball

Centres de taula i decoració floral

Impressió de menús

Una degustació del menú per els nuvis i els seus pares

EXEMPLE DE MENU 4

L'aperitiu Selecte al jardí (segons la fulla adjunta)

* * *

Llobregant amb la sopa freda del seu coral i acompanyat d'unes verdures especiades

* * *

Platillo de vedella de Girona amb foie fresc, salsa de tòfones i un rostit de bolets cebetes i cansalada

* * *

Copa de fruites vermelles, sorbet de llimona i escuma de coco

* * *

Pastís Nupcial

Aigües minerals

Vi blanc Perfum de Vi Blanc "Raventós i Blanc" (Penedès)

Vi negre Viña Sastre Crianza (Ribera del Duero)

Cava Juvé y Camps Magnum Brut Nature

Cafès, infusions, petits fours i carro de licors

Barra Lliure fins a final de festa

Disc-jockey durant l'aperitiu, Sopar i Ball

Centres de taula i decoració floral

Impressió de menús

Una degustació del menú per els nuvis i els seu pares