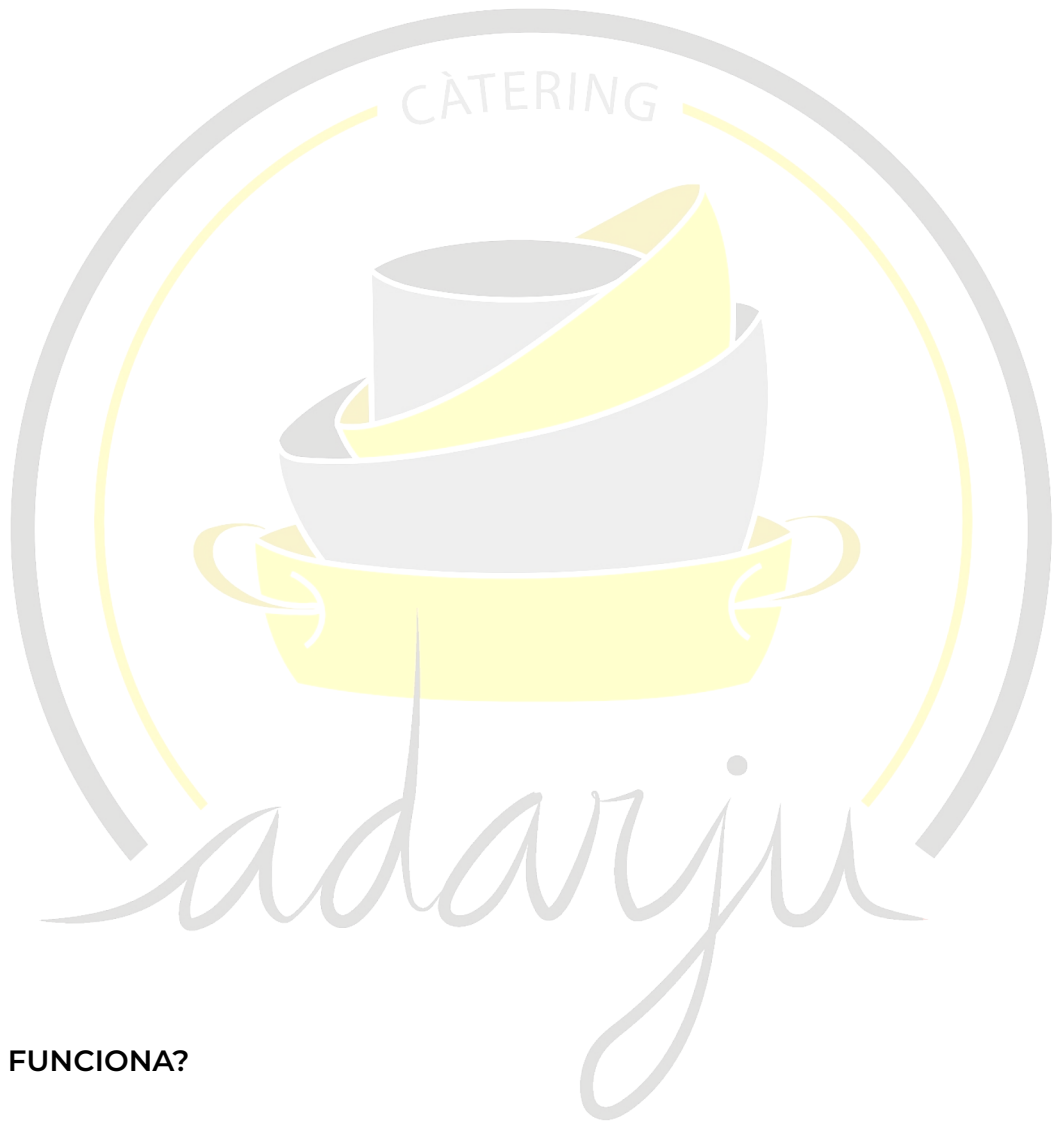


MENÚS PER A BANQUETS NUPCIALS



COM FUNCIONA?

Càtering Adarju ofereix diversos menús predeterminats amb l'objectiu d'orientar i aportar idees al vostre banquet. Tots ells es poden modificar per ajustar el menú al vostre gust sempre amb el nostre ajut i assessorament.

Menú N° 1

CÒCTEL DE BENVINGUDA

3 Snacks

Refrescos i copa de cava

ESTACIONS

Estació de beguda

- Aigua amb gas i sense
- Refrescos
- Cervesa amb alcohol i sense
- Bitter kas
- Vermut blanc i negre
- Vi blanc, vi negre i cava DO Empordà

APERITIUS SELECTES

Coca amb pernil ibèric

Anxoves de l'Escala

Mini brotxeta de formatge fresc i tomàquet xerri

Mini bufat de foie

Mini cucurutxo d'escalivada

Vaset de *vichyssoise*

Ous de guatlla amb sobrassada envellida de Mallorca

Croquetes de ceps i gambes

Brotxeta de llagostí

Cloïsses a la marinera

Mini *vol-au-vents* de rap i marisc

Mini cassoleta de fideuà o arròs

PRIMERS PLATS

Crema de marisc amb gambes

Canelons de peix i marisc amb crema de gambes

Suprema de lluç amb salsa verda

Medalló de rap amb gambes

SEGONS PLATS

Filet de vedella (a la planxa, amb salsa de ceps, salsa roquefort o salsa al pebre verd)

Melós de vedella amb salsa de ceps

Pollastre "pota negra" amb múrgoles i trompetes de la mort

Espatlla de xai rostida a baixa temperatura amb verduretes

PRE-POSTRES

PASTÍS NUPCIAL

CAFÈ I GOTES

*Els plats principals venen acompanyats d'AIGUA, VI BLANC, VI NEGRE I CAVA D.O. EMPORDÀ

PREU: 110 € + IVA (10%)

Menú N° 2

CÒCTEL DE BENVINGUDA

3 Snacks

Refrescos i copa de cava

ESTACIONS

Estació de beguda

- Aigua amb gas i sense
- Refrescos
- Cervesa amb alcohol i sense
- Bitter kas
- Vermut blanc i negre
- Vi blanc, vi negre i cava DO Empordà

Estació de pernil ibèric

Estació de formatges (9 varietats)

APERITIUS SELECTES

Croquetes de ceps i de gambes

Anxoves de l'Escala

Ous de guatlla amb sobrassada envellida de Mallorca

Mini cucurutxo d'escalivada

Vaset de vichyssoise

Vaset de crema de marisc

Mini vol-au-vents de rap i marisc

Cassoleta de fideuà o arròs

PRIMERS PLATS

Crema de marisc amb gambes

Canelons de peix i marisc amb crema de gambes

Suprema de lluç amb salsa verda

Medalló de rap amb gambes

SEGONS PLATS

Filet de vedella (a la planxa, amb salsa de ceps, salsa roquefort o salsa al pebre verd)

Melós de vedella amb salsa de ceps

Pollastre "pota negra" amb múrgoles i trompetes de la mort

Espatlla de xai rostida a baixa temperatura amb verduretes

PRE-POSTRES

PASTÍS NUPCIAL

CAFÈ I GOTES

*Els plats principals venen acompanyats d'AIGUA, VI BLANC, VI NEGRE I CAVA D.O. EMPORDÀ

PREU: 120 € + IVA (10%)

Menú N° 3

CÒCTEL DE BENVINGUDA

3 snacks

Refrescos i copa de cava

APERITIUS SELECTES:

Coca amb pernil

Anxoves de l'Escala

Cucurutxo d'escalivada

Croquetes de gambes i ceps

Calamars a la romana

Brotxeta de llagostí

Cassoleta de fideuà o arròs

PRIMERS PLATS

Crema de marisc amb gambes

Caneló XXL de peix i marisc amb crema de gambes

Suprema de lluç amb salsa verda

Medalló de rap amb gambes

SEGONS PLATS

Filet de vedella (a la planxa, amb salsa de ceps, salsa roquefort o salsa al pebre verd)

Melós de vedella amb salsa de ceps

Pollastre "pota negra" amb múrgoles i trompetes de la mort

Espatlla de xai rostida a baixa temperatura amb verdures

PRE-POSTRES

PASTÍS NUPCIAL

CAFÈ I GOTES

*Els plats principals venen acompanyats d'AIGUA, VI BLANC, VI NEGRE I CAVA D.O. EMPORDÀ

PREU: 90 € + IVA (10%)

Menú N° 4

CÒCTEL DE BENVINGUDA

3 snacks

Refrescos i copa de cava

ESTACIONS

Estació de beguda

- Aigua amb gas i sense
- Refrescos
- Cervesa amb alcohol i sense
- Bitter kas
- Vermut blanc i negre
- Vi blanc, vi negre i cava DO Empordà

Estació de formatges (9 varietats)

Estació de pernil ibèric

Estació d'arròs

Estació de fideuà

Estació de planxa marinera (gamba vermella, escamarlà i navalles)

PRIMERS

Crema de marisc amb gambes

Caneló XXL de peix i marisc amb crema de gambes

Suprema de lluç amb salsa verda

Medalló de rap amb gambes

SEGONS

Filet de vedella (a la planxa, amb salsa de ceps, salsa roquefort o salsa al pebre verd)

Melós de vedella amb salsa de ceps

Pollastre "pota negra" amb múrgoles i trompetes de la mort

Espatlla de xai al forn a baixa temperatura amb verduretes

PRE-POSTRES

PASTÍS NUPCIAL

CAFÈ I GOTES

*Els plats principals venen acompanyats d'AIGUA, VI BLANC, VI NEGRE I CAVA D.O. EMPORDÀ

PREU: 130 € + IVA (10%)

Menú N° 5

CÒCTEL DE BENVINGUDA

3 snacks

Refrescos i copa de cava

ESTACIONS

Estació de begudes

- Aigua amb gas i sense
- Refrescos
- Cervesa amb alcohol i sense
- Bitter kas
- Vermut blanc i negre
- Vi blanc, vi negre i cava D.O Empordà

Estació de pernil ibèric amb coca i tomàquet

Estació d'arròs o fideuà

APERITIUS SELECTES

Anxoves de l'Escala

Mini cucurutxo d'escalivada

Cruixent de foie amb melmelada de figues

Brotxetes de llagostins

Croquetes de sobrassada amb *cheddar* i rostit

Calamars a la romana

PLAT PRINCIPAL

Suprema de lluç amb salsa verda

Medalló de rap amb gambes

Melós de vedella amb salsa de ceps

Pollastre "pota negra" amb múrgoles i trompetes de la mort

Espatlla de xai al forn a baixa temperatura amb verdures

PRE-POSTRES

PASTÍS NUPCIAL

CAFÈ I GOTES

*Els plats principals venen acompanyats d'AIGUA, VI BLANC, VI NEGRE I CAVA D.O. EMPORDÀ

PREU: 95 € + IVA (10%)

Menú N° 6

CÒCTEL DE BENVINGUDA

3 snacks

Refrescos i copa de cava

ESTACIONS

Estació de beguda

- Aigua amb gas i sense
- Refrescos
- Cervesa amb alcohol i sense
- Bitter kas
- Vermut blanc i negre
- Vi blanc, vi negre i cava DO Empordà

Estació de pernil ibèric amb coca i tomàquet

Estació de formatges (6 varietats)

Estació d'arròs i fideuà

APERITIUS SELECTES

Anxoves de l'Escala

Brotxetes de formatge fresc i tomàquets cherry

Mini bufats de foie

Mini cucurutxo d'escalivada

Gotet de *vichyssoise*

Ous de guatlla amb sobrassada envellida de Mallorca

Croquetes de gamba i ceps

Brotxetes de llagostins

Cloïsses a la marinera

Mini *vol-au-vents* de peix i marisc

PLAT PRINCIPAL

Medalló de rap amb gambes

Suquet de rap i lluç

Filet de vedella (a la planxa, amb salsa de ceps, salsa roquefort o salsa al pebre verd)

Pollastre "pota negra" amb múrgoles i trompetes de la mort

Espatlla de xai rostida

PRE-POSTRES

PASTÍS NUPCIAL

CAFÈ I GOTES

*Els plats principals venen acompanyats d'AIGUA, VI BLANC, VI NEGRE I CAVA D.O. EMPORDÀ

PREU: 115 € + IVA (10%)

Menú N° 7

CÒCTEL DE BENVINGUDA

3 snacks

Refrescos i copa de cava

ESTACIONS

Estació de beguda

- Aigua amb gas i sense
- Refrescos
- Cervesa amb alcohol i sense
- Bitter kas
- Vermut blanc i negre
- Vi blanc, vi negre i cava DO Empordà

Estació de pernil ibèric (100% aglà) amb coca i tomàquet

Estació de formatges (9 varietats)

Estació de mini hamburgueses

APERITIUS SELECTES

Anxoves de l'Escala

Mini cucurutxos d'escalivada

Gotets de *Vichyssoise*

Cruixent de foie amb melmelada de figues

Brotxetes de llagostins

Cloïsses a la marinera

Ous de guatlla amb sobrassada envellida de Mallorca

PLAT PRINCIPAL

Turbot al forn amb verdures

Suprema de lluç amb gamba vermella

Melós de vedella amb salsa de ceps

Magret d'ànec (a la brasa o amb reducció de Pedro Ximénez)

PRE-POSTRES

PASTÍS NUPCIAL

CAFÈ I GOTES

*Els plats principals venen acompanyats d'AIGUA, VI BLANC, VI NEGRE I CAVA D.O. EMPORDÀ

PREU: 125 € + IVA (10%)

Menú N° 8

CÒCTEL DE BENVINGUDA

3 snacks

Refrescos i copa de cava

ESTACIONS

Estació de beguda

- Aigua amb gas i sense
- Refrescos
- Cervesa amb alcohol i sense
- Bitter kas
- Vermut blanc i negre
- Vi blanc, vi negre i cava DO Empordà

Estació de pernil ibèric (100% aglà) amb coca i tomàquet

Estació de formatges (9 varietats)

Estació d'arròs

Estació de fideuà

Estació de planxa marinera (gamba vermella, escamarlà i navalles)

APERITIUS SELECTES

Mini bufats de *foie*

Ous de guatlla amb sobrassada envellida de Mallorca

Croquetes de rostit i de formatge *pecorino*

Gotets de crema de marisc

PLAT PRINCIPAL

Suquet de rap i lluç

Turbot al forn amb verduretes

Llaminera de porc ibèric (a la brasa, amb salsa de roquefort, pebre verd o trompetes de la mort)

Cuixa de pollastre "pota negra" amb escamarlans

Espatlla de cabrit al forn

PRE-POSTRES

PASTÍS NUPCIAL

CAFÈ I GOTES

*Els plats principals venen acompanyats d'AIGUA, VI BLANC, VI NEGRE I CAVA D.O. EMPORDÀ

PREU: 135 € + IVA (10%)



ALTRES PRIMERS PLATS A ESCOLLIR:

Carpaccio de gamba de Roses (suplement de 10'00 €).

Suquet de rap i lluç (suplement de 8'00 €).

Peix al forn amb patates i ceba confitada.

Turbot al forn (suplement de 8'00 €).

Calamars farcits amb escamarlans.

Canelons de rostit.

Canelons amb crema de ceps.

ALTRES SEGONS PLATS A ESCOLLIR:

Entrecot de vedella de Girona a la brasa (suplement de 10'00 €).

Entrecot de vaca gallega madurada (60 dies) a la brasa (suplement de 12'00 €).

Ploma ibèrica a la brasa amb parmentier i fruits secs (suplement de 5'00 €).

Magret d'ànec a la brasa (suplement de 5'00 €).

Espatlla de cabrit al forn (suplement de 8'00 €).

Llaminera de porc ibèric a la brasa o amb salsa (suplement de 5'00 €).

Cuixa d'ànec Barbàrie amb peres o rovelló botó.



CONDICIONS GENERALS

Caldrà afegir 10 €(p/p) del lloguer de taules, cadires i el transport pertinent.
Si a la finca hi ha cànon de cuina, aquest anirà a càrrec dels nuvis.

INCLOU

Proposta gastronòmica escollida.

Parament de les taules.

Decoració bàsica de les taules.

Impressió de minutes.

Al pastís hi van les figures dels nuvis.

Setting (bàsic).

Es faran amb prèvia comanda: menús especials per a vegetarians i intolerants.

NO INCLOU

Tallador de pernil (400 €).

Wedding planner (seguiment personalitzat desde la primera visita, de tot el que comporta un dia tan especial, 2000 €).

No inclou DJ, ni fotògraf.

Carpes, estufes, para-sols, grups electrògens o generadors, lloguer de la finca, decoració floral, mobiliari extra, cerimònia civil.

OPCIONS

Aigües de benvinguda + 1'50 €

Barra lliure + 25 €

Durada mínima de 3 hores (hora extra 10 €/h)

Ressopó + 6 €

Mini entrepans d'embotits variats i formatge

Brotxetes de fruita



CONDICIONS DE PAGAMENT

A tots els preus hi hem d'afegir el 10% d'iva

Per reserva s'haurà de fer una paga i senyal de 1000 € (no reemborsable). Un mes abans del casament s'haurà d'efectuar el pagament del 50% del total del banquet. El nombre total de convidats i distribució de les taules s'haurà de confirmar 25 dies abans de l'àpat i el nombre definitiu de convidats es confirmarà 5 dies abans i serà el que es facturarà i per al qual es farà el pagament total.

El preu del menú de l'*staff*: fotògraf, músics, vídeo serà del 60% del menú escollit.

La prova de menú serà gratuïta per a 4 persones. Les persones extres pagaran 60 €. El tast es farà de dilluns a divendres que no sigui festiu.

El servei de cambrers està pressupostat per 7 hores des de l'inici de l'aperitiu fins que estigui servit el cafè i els licors. En cas d'allargar-se el convit per motius aliens a nosaltres es cobrarà l'hora extra de personal a 20 €/hora per cambrer. Tots els preus són per persona.

Els preus podran ser revisats segons preus mercat i IPC.

Els preus del dossier són vàlids per als casaments que es celebraran el 2024

En cas de cancel·lació entre 29 i 15 dies previs al casament no es retornarà el 75% del pagament sobre el total de l'esdeveniment, si es cancel·la 14 dies abans o menys, no es retornarà el 100%.