



CATERING
CARPEDIEM

EL CARPE DIEM ÉS UNA EXPRESSIÓ D'ARRELS LLATINES QUE VA SER CONCEBUDA PEL POETA ROMÀ HORACIO.

LA SEVA TRADUCCIÓ LITERAL DÓNA RELLEVÀNCIA A LA FRASE "COLLITA EL DIA", EL CONTINGUT DEL QUAL INTENTA FOMENTAR L'ÚS DEL TEMPS PER NO PERDRE CAP SEGON. LA MILLOR MANERA D'APROFITAR EL DIA ÉS PLANIFICAR-LA.

DURANT 17 ANYS DE DEDICACIÓ I COMPROMÍS, EL XEF ANNA HA ESTAT L'ENCARREGAT DE L'EMPRESA, APORTANT LA SEVA ENERGIA, TRACTE PROPER I QUALITAT EN LES PROPOSTES DE CATERING CARPEDIEM.

EN LA SEVA DILATADA TRAJECTÒRIA DE MÉS DE 25 ANYS, HA ASSISTIT A GRANS ESCOLES COM EL BASC CULINARI, L'ESCUELA BELLART O TBTC... APRENENT NOVES TÈCNiques D'ALTA CUINA AMB GRANS MESTRES COM PEDRO SUBIJANA, TONI BOTELLA O CARLES MAMPEL...

CARPEDIEM APOSTA PER SORPRENDRE ALS SEUS

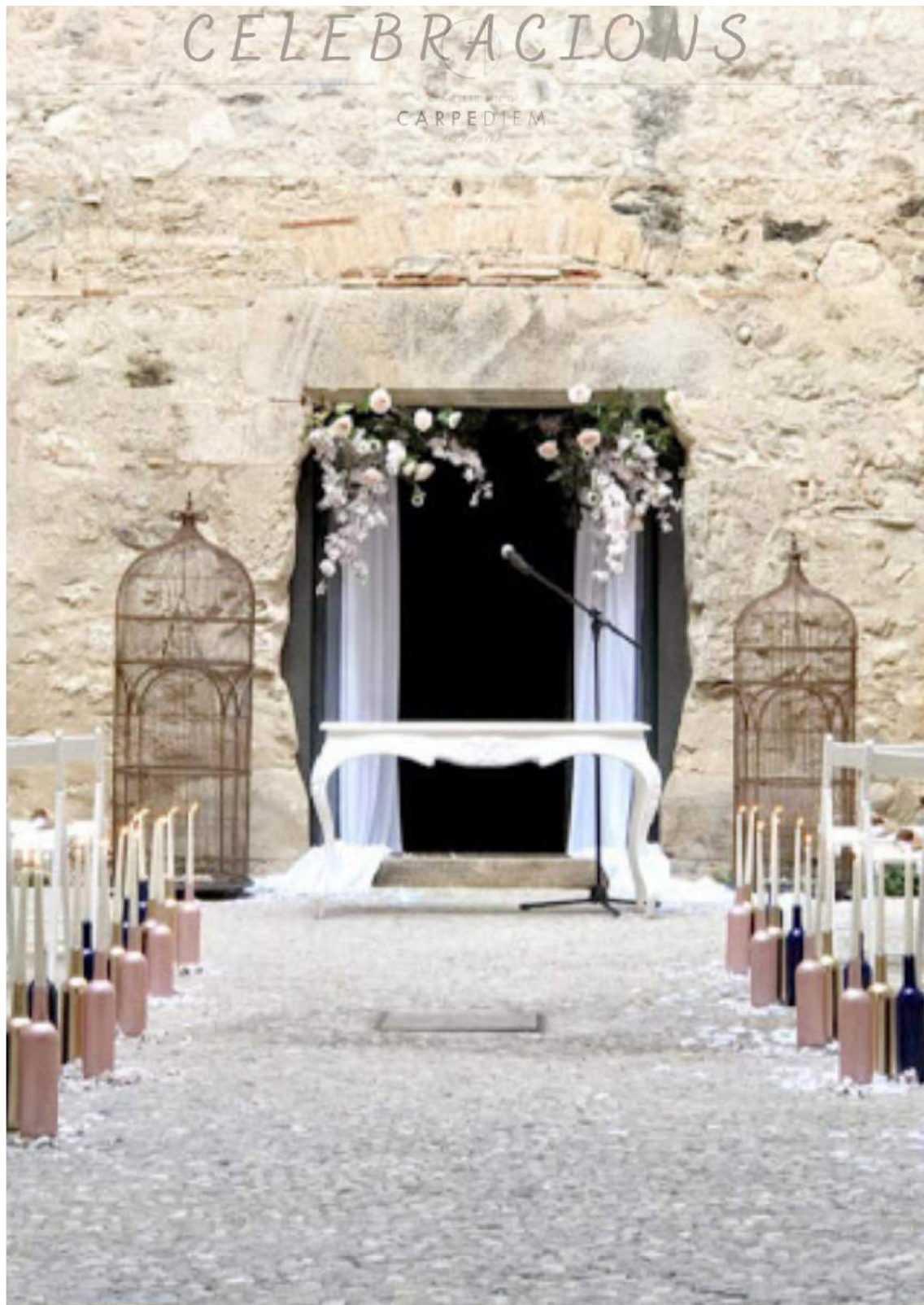
CLIENTS AMB UNA CUINA D'AVANTGUARDA, AMB PRODUCTES DE PROXIMITAT I QUALITAT. UNA POSADA EN ESCENA, CUIDANT FINS L'ÚLTIM DETALL, UN SERVEI PERSONALITZAT EN FUNCIÓ DE LA NECESSITAT I EL ESTIL DE CADA ESDEVENIMENT.

ESCOLTAREM LES SEVES NECESSITATS, ANALITZEM ELS SEUS DESITJOS I AVALUAREM ELS DESAFIAMENTS. ELS GUIAREM EN CADA PAS PER ASSEGURAR-LOS UNA EXPERIÈNCIA ÚNICA APORTANT TOTA LA NOSTRA CREATIVITAT A L'ESDEVENIMENT

ESTEM A LA VOSTRE DISPOSICIÓ.

CELEBRATIONS

CARPEDIEM





ELS NOSTRES MENÚS:

MENÚ CHIC

MENÚ RUSTIC CHIC

MENÚ BOHEMIA

MENÚ BOHEMIA CHIC

MENÚ CAMPESTRE

MENÚ BARBACOA

MENÚ ELEGANCE

CHIC MENÚ

BENBINGUDA

A l'arribada dels convidats
Llimonada i aigües aromatitzades

PARADES D'IBÈRICS I FORMATGES

Ibèric de glà: pernil, llonganissa, xoriço i llonganissa, acompanyat de coca de pa amb tomàquet.

Parada de formatges variats: manxec, semi, curat, camembert, cabra... Acompanyats de fruits secs i pans especials diferents

APERITIUS

1. Amanida Waldorf
2. Broqueta de pernil d'ànec amb perla de mozzarella i Cherry
3. Verrine de salmó amb guacamole i creme fraiche
4. Cruixent de llagostí verda
5. Croquetes casolanes de carn i bolets
6. Cake pop de foie i fruites de bosc

PARADA SHOW COOKING

Broquetes de tandoori (show cooking)
Fideuà (show cooking)



CARPEDIEM

PLAT PRINCIPAL (a escollir)

Consulta la nostra
carta de plats.

Llobarro farcit amb
mil verdures i guarnició.

Melós de vedella amb
verdures i gratén de patata, pernil i
tòfona.

PREPOSTRE

Consulta la nostra
carta de prepostres
Sorbet de llimona o Mojito

POSTRES

Pastís nupcial algust
Consulta la nostra carta de postres

CAFE

Cafès i infusions

BEGUEDA

Durant l'aperitiu;
Aigües minerals, refrescs i cerveses,
vermut i vi blanc, rosat i negre
jardins Peralada.



PERING
CARPEDIEM

CARPE DIEM

Vi negre 3fincas o blanc Viña Salceda Verdejo. DO Rueda o similars per al segon plat.
Cava brut Stars perelada o similar per les postres
Consulta la nostra carta de celler

Preu per persona:

90,00€

INCLOS EN EL PREU:

- Guiners i cambrers
- Taules de còctel rectangulars i altes per a l'aperitiu
- Muntatge de parades de fusta per a l'aperitiu
- Totes les vaixelles, cristalleria i coberts.
- Taules rodones per a 10 persones i cadires de fusta blanca i tovallons de tela blanca.



RÚSTIC-CHIC MENÚ

BENVINGUDA

A l'arribada dels convidats
Llimonada aigües amb sabors i cerveses

PARADES D'IBÈRICS I FORMATGES

Parada de bodegó d'ibèrics: Pernil tallat in situ ibèric d'esquer 7/8kg. acompanyat de pa de coca amb tomàquet

Parada de formatges catalans, espanyols i francesos acompanyats de fruits secs, pans i melmelades.

PARADES TEMÀTIQUES

Parada vermuteria, taula temàtica vermut, amb assortiment d'olives, cons de xips, fuet, seitons, anxoves.....

PER TRIAR, UNA DE LES TRES
SEGÜENTS PARADES TEMÀTIQUES



CATERING

PARPEDIUM

R
U
S
T
I
C
A
N
O

Parada andalusa

Gaspatxo andalús (amb la seva picada de verdures, picatostes, i fruites perquè cada comensal es serveixi el gazpatxo al seu gust, o simplement el prengui en una copa.

○

Parada mexicana

Tacs de carnitas (amb el seu picadillo de gallo, nachos, guacamole, ají, i altres salses perquè cadascú es faci el tac al seu gust.

○

Parada de sushi

(4classes) exemple; Maki de tonyina, Maki d'alvocat, nigiri de llagostins i nigiri de salmó.

**PARADAS SHOW COOKING
MARISC**

Gambes, escamarlans
i navalles a la brasa

Parada show cooking
de paella, fideuà o rissoto



CAR M

Qualsevol parada es pot canviar per 4
aperitius passats safata correguda

PLAT PRINCIPAL (AESCOLLIR)

Consulta la nostra
carta de plats

Melós de vedella amb
verdures al wook

O

Rap farcit de llagostins amb
verduretes al wook i guarnició

O

Llobarro farcit amb mil verduretes i
guarnició

PREPOSTRE

Consulta la nostra
carta de prepostre

Sorbet de Llimona o de mojito

POSTRES

El pastís nupcial
al gust o bufet de pastissos variats
Consulta la nostra carta de
postres



CATERING
CARPEDIEM

RUSTIC
CAMP

CAFÈ

cafès i infusions

XUPITOS

BAYLEIS, ORUJO i RATAFIA

BEGUDES

Durant l'aperitiu:

Aigües minerals, refrescs i cerveses, vermut i vi blanc, rosat i negra jardins Peralada.

Vi negre 5 fincas O Viña Salceda Reserva.

DOC Rioja, blanco Cigonyes . DO Empordà

o Hnos Lurton Verdejo. DO Rueda per el segon plat.

Stars Brut Nature Reserva. DO Cava perelada per postres

PREU PER PERSONA

130,00€

INCLÒS EN EL PREU:

Cuiners i cambrers

Taules de còctel rectangulars i altes per a l'aperitiu i muntatge de parades

Totes les vaixelles, cristalleria i coberts.

taules imperials de 10 persones de fusta i sota plat ratan, cadires de fusta blanca amb coixí i tovallons de tela blanca.



CATERING
CARPEDIEM

BOHÈMIA MENÚ

BENVINGUDA

A l'arribada dels convidats us donem la benvinguda amb una parada de llimonada i aigües amb sabors..

PAPARADES D'IBÈRIQUES I FORMATGES

Parada Bodegó d'ibèrics:
pernil, llom, xoriço i llonganissa acompanyat de coca de pa amb tomàquet

Parada de formatges:
catalans, espanyols i francesos acompanyats de fruits secs, pans, melmelades.

APERITIUS

1. Broquetes de gambes amb pinya natural
2. Verrine còctel de gambes
3. Cruixent de llagostí verda
4. Cassoleta de xai amb albergínia
5. Pop cake de foi i fruites de bosc
6. Rotllets de salmó fumat i formatge
7. Xarrup de gaspatxo de síndria o de meló
8. Canapès de caviar vermell o negre
9. Pinxo de plàtan i bacó amb salsa de poma



- 10. Cons de pizza brava
- 11. Croquetes casolanes de carn i de bolets
- 12. Musclos a la marinera
- 13. Torradeta d'escalivada amb anxoves
- 14. Verrine de guacamole amb salmó i creme fraiche

PARADA DE SHOW COOKING

Show cooking de Risotto de bolets, fideuà o paella feta insitu

Show Cocking de 3 tipus de broquetes, per exemple: 1. Tandoori 2. Filet de porc al curri 3. Filet de vedella al raselhanout

POSTRES

Pastís nupcial al gust O taula de pastissos variats
Consulta la nostra carta de postres

CAFÈ

Cafè i infusions



BEGUDA

Aigües minerals, refrescs, cerveses i vermut, vi negre 3 fincas, vi rosat i vi blanc Viña Salceda Verdejo. DO Rueda o similars. (consulta la nostra carta)

Cava brut Stars perelada o similar per les postres

PREU PER PERSONA:

90,00€

INCLÒS EN EL PREU:

Cuiners i cambrers

Taules de còctel rectangulars i altes per a l'aperitiu

Muntatge de parades de fusta per a l'aperitiu

Totes les vaixelles, cristalleria i coberts.

Taules rodones per a 10 persones i cadires de fusta blanca i tovallons de tela blanca.



BOHÈMIA CHIC MENÚ

Benvinguda

A l'arribada dels convidats
parada de llimonada i aigües amb sabors

JUST MARIEED

Després de La
ceremonia rebrem als convidats amb el
Còctel Bellini pel brindis .

PARADES D' IBÈRIQUES I FORMATGES

Parada de pernil
ibèric tallat a mà acompanyat de pa amb
tomàquet

Parada amb assortiment de formatges i
xarcuteria Ibèrica, acompanyada de fruits
secs, diferents tipus de pa i melmelades

APERITUIS

1. Verrine còctel de gambes
2. Canapè de salmó amb alfàbrega i tàperes
3. Pernal ibèric amb
ou de guatlla
4. Macarón de verdures i foie caramelitzat
5. Croquetes casolanes de bolets i de carn
6. Cruixent de gamba verda



PARADA DE SHOW COOKING

Fideuà o paella

Parada de Broqueta
(tres tipus, per triar)

1. Tandoori 2. Filet de porc al curri 3. Filet de vedella al raselhanout

BARRA D'APERITIUS

Aigües mineral,
refrescs, vermut, cervesa, vi blanc, negre y
rosat perelada

ENTRANT (a escollir)

Consulta la nostra carta d'entrants.

Gaspatxo de meló amb encenalls de
pernil ibèric.

Gaspatxo de síndria amb boletes de síndria

Canaló al gust.

Plat principal (a escollir)

Consulta la nostra carta de plats.

Melós de Vedella o de Porc Ibèric, amb la
seva guarnició.

Llobarro o Rap farcit, amb la seva guarnició.

PREPOSTRE (a escollir)

Consulta la nostra carta de prepostre

Sorbet de llimona o de mojito



POSTRES

Pastís nupcial al gust
Consulta la nostra carta de postres

CAFÈ

Cafè i infusió

BEGUADA DURANT L'ÀPAT

Aigua i aigua amb gas refrescs variats
Vi blanc cigonyes o Viña Salceda Verdejo.
DO Rueda (primer plat)
Vi negre 5 Finques o Viña Salceda Reserva.
DOC Rioja (segon plat)
Stars Brut Nature Reserva. DO Cava(postres)

Preu per persona:

105'00€

INCLÒS EN EL PREU:

CUINERS I CAMBRERS

Taules de còctel rectangulars i altes per a
l'aperitiu

Totes les vaixelles, cristalleria i coberts.

Muntatge de paradas de fusta per l'aperitiu

Taules rodones 10 persones icadires
blancas,estovalles i toballons blancs



CATERING
CARPE DIEM

CAMPESTRE MENÚ

CAMPESTRE MENÚ

Benvinguda

A l'arribada dels convidats parada de llimonada i aigües amb sabors

Acompanyat de xips normals i vegetals i cervesa

PARADES D'IBÈRIQUES

pernil, llom, xoriço i llonganissa acompanyat de pa amb i sense tomàquet.

PARADA DE FORMATGES

manxec, curat, semi, cabra, camembert o Brie. Acompanyats de melmelades, fruits secs i torradetes diferents

PARADA DE VERMUTERIA

Parada de vermut i adobats: salats i gildas, seitons, anxoves, empedrat (amb esqueixada), i diferents tipus olives



PARADA BURGER CARPE

Parada de hotdogs i hamburgueses: amb enciam, formatge, tomàquet, ketchup, maionesa i mostassa

PARADA SUSHI

Parada de sushi amb 4 varietats a escollir de la carta

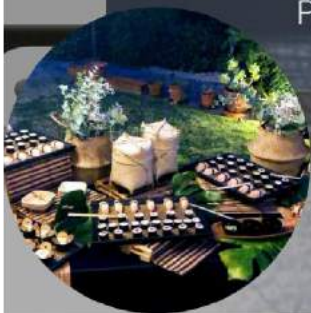
PARADAS SHOW COOKING

Parada Show cooking
3 tipus de broquetes, per exemple:
tandoori, Filet de porc al curri i Filet de vedella, sèpia i gambes.
Parada show cooking
fideuà, o arròs negre o paella feta insitu (a escollir)

Qualsevol parada es pot canviar per 4 aperitius passats safata correguda

Postres

Taula de dolços: verrine de: cheesecake, tiramisú, sorbet, pasta de full sense fruita, cup cakes, macarons i pop cakes.
Pastís simbòlic per tallar.



CARPE
DIEM
STREET
MEAT

CAFÈ

Cafès, infusions

XUPITOS

xupitos de Baileys,
ratafia, orujo de herbes

BEGUDA

Aigües minerals, refrescos i cerveses, Vi
negre 3 fincas i blanc Viña Salceda
Verdejo. DO Rueda o similars i vi rosat
Cava brut Stars peralada o similar per
postres

Consulta la nostra carta del celler

PREU

PER PERSONA:

90,00€

INCLÒS EN EL PREU:

Cuiners i cambrers

Taules de còctel rectangulars i altes

Totes les vaixelles, cristalleria i coberts.

Taules i cadires per a la meitat dels
convidats



CATERING
CARPE DIEM

BARBACOA MENÚ

BARBACOA MENÚ

BENVINGUDA

A l'arribada dels convidats
parada de llimonada & aigües amb sabors

PARADES D' IBÈRIQUES I FORMATGES

Parada del Bodegón
ibèric: pernil, llom, xoriço i llonganissa,
acompanyat de coca de pa
amb tomàquet.

Parada de formatges
variats: manxec, semi, curat,
camembert, cabra...
Acompanyats de fruits secs i diferents pans
especials.

APERETIUS

1. Canapès de salmó fumat
2. Canapès de pernil d'anec i foie
3. Verrine de salmó amb guacamole i creme fraiche
4. Croquetas casolanes de carn i de bolets
5. Cruixent de llagostí verd



CARPENIUM

BARBACOA MENTRE

BUFET D'AMANIDES

Amanida verda
Dos amanides per triar
(russa, cuscús, arròs, pasta.....)
Verdures al wok

BUFET DE CARN A LA BARBACOA SHOW COOKING

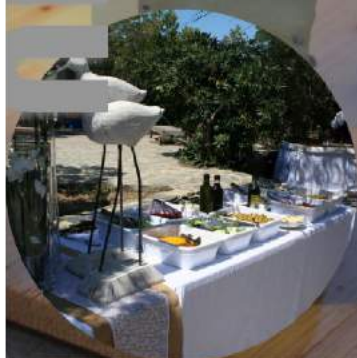
Costelles de xai
Buit o melsa (vedella) o
1/4 de pollastre
Botifarra normal i botifarra de
bolets
Pintxos de pollastre, vedella o
porc amb verdures.
Broqueta de sípia i gambes

POSTRES

Pastis nupcial algust
Consulta la nostracarta de postres

CAFÈ

Cafès i infusions



BEGUDA

Durant l'aperitiu;
Aigües minerals, refrescs i cerveses,
vermut i vi blanc, rosat jardins Peralada.
Vi negre 3 fincas o similar
Cava Brut stars
perelada o similars per a postres
Consulta la nostra
carta de celler

PREU PER PERSONA:
80,00€

INCLÒS EN EL PREU:

- Cuiners i cambrers
- Taules de cocktail rectangulars i altes per l'aperitiu
- Tota la vaixel·la, cristalleria i cobrateria.
- Taules rodones de 10 pax. i cadires blanques lacadas, manteleria.



ELEGANCE MENÚ

APERETIUS

1. Niu de pernil ibèric amb ou de guatlla
2. Verrine de còctel de gambes
3. Macarón de verdures i foie caramelitzat
4. Verrine de salmó fumat amb guacamole
5. Escalivada amb anxoves
6. "Montadito" de truita de patates amb chery
7. Croquetes casolanes de carn i de bolets

PARADA SHOW COOKING

Broquetes tandori (Show Cooking)
Fideua (Show Cooking)

PLAT PRINCIPAL

Rodó de vedella amb salsa i guarnició
0
Filet de porc amb salsa i guarnició
0

Lloms de bacallà a l'amussolina d'all i guarnició



BEGUDA D'APERITIUS

Aigües minerals, refrescs, cerveses, vermouth, vi blanc, rosat i negre

BEGUDA DE L'APAT

Aigües minerals, refrescs, vi negre 3 fincas o jardins blancs Cava estrella brut per postres

POSTRES

Pastís nupcial al gust

CAFÈ

Cafès i infusions

PREU PER PERSONA

70,00€

INCLÒS EN EL PREU:

Cuiners i cambrers

Taules de còctel rectangulars i altes per a l'aperitiu

Totes les vaixelles, cristaleria i coberts.

Taules rodones de 10 pax. i cadires blanques, estovalles.



CATERING
CARPEDIEM

EL CELLER

BLANCS

JARDINS . DO EMPORDÀ
BALUARTE VERDEJO. DO RUEDA
CIGONYES B, R, N. DO EMPORDÀ
NOMÉS GARNAXTA B, N. DO EMPORDÀ
VIÑA SALCEDA VERDEJO. DO RUEDA
CAMINO DEL PUERTO. DO RUEDA
INSPIRADOR B, R, N. DO EMPORDÀ
HNOS LURTON VERDEJO. DO RUEDA
FINCA LA GARRIGA BLANC. DO EMPORDÀ

NEGRES

JARDINS . DO EMPORDÀ
CIGONYES . DO EMPORDÀ
3 FINQUES. DO EMPORDÀ
5 FINQUES RESERVA. DO EMPORDÀ
NOMÉS GARNAXTA . DO EMPORDÀ
INSPIRADOR . DO EMPORDÀ
FINCA ESPOLLA. DO EMPORDÀ
FINCA MALAVEINA. DO EMPORDÀ
XII LUNAS CRIANZA. DOC RIOJA
BALUARTE CRIANZA. DOC RIOJA
VIÑA SALCEDA CRIANZA. DOC RIOJA
VIÑA SALCEDA RESERVA. DOC RIOJA

ROSAT

JARDINS . DO EMPORDÀ
CIGONYES . DO EMPORDÀ
INSPIRADOR . DO EMPORDÀ

CAVES

BLUE FESTIVAL BRUT. DO CAVA
STARS BRUT & BRUT. DO CAVA
STARS BRUT RESERVA. DO CAVA
STARS BRUT NATURE RESERVA. DO CAVA
PRIVAT BRUT NATURE RESERVA. DO CAVA

CONSULTA SUPLEMENT SEGONS EL MENU

BARRA LLIURE PER A LA FESTA

Barra lliure; amb barra diferenciada de mojitos i Gyn tonics, i altres combinats de whisky, gyn, vodka....., refrescs.... Amb tot el material de vidre, , Mojito, etc.... Inclou croissants, mini entrepans i empanada gallega.(amb l'opció de la barra lliure de 5h)

25'00€ / persona de 5 horas

20'00€ / persona de 3 horas

A més, tots els nuvis que contractin el menú i la barra lliure (tant la de 3h. com la de 5 h.), disposen d'una font de xocolata amb fruita natural i candy bar

MENÚ INFANTIL APERITIU

CROQUETES, PATATES FREGIDES, OLIVES, FUET, NUGGET...

PLAT PRINCIPAL

FINGERS DE POLLASTRE ARREBOSSAT AMB PATATES FREGIDES I MACARRONS A LA BOLONYESA

25'00€/Infant (3 a 11 anys)



Menú del personal

(el que porten els nuvis;
fotògraf,DJ, wedding...)50%
del menú adult escollit.

ALTRES SUPLEMENTS O CANVIS:

Pastís de fondant (al gust) 3'60€/persona
Suplement de mousse (al gust)
2'00€/persona

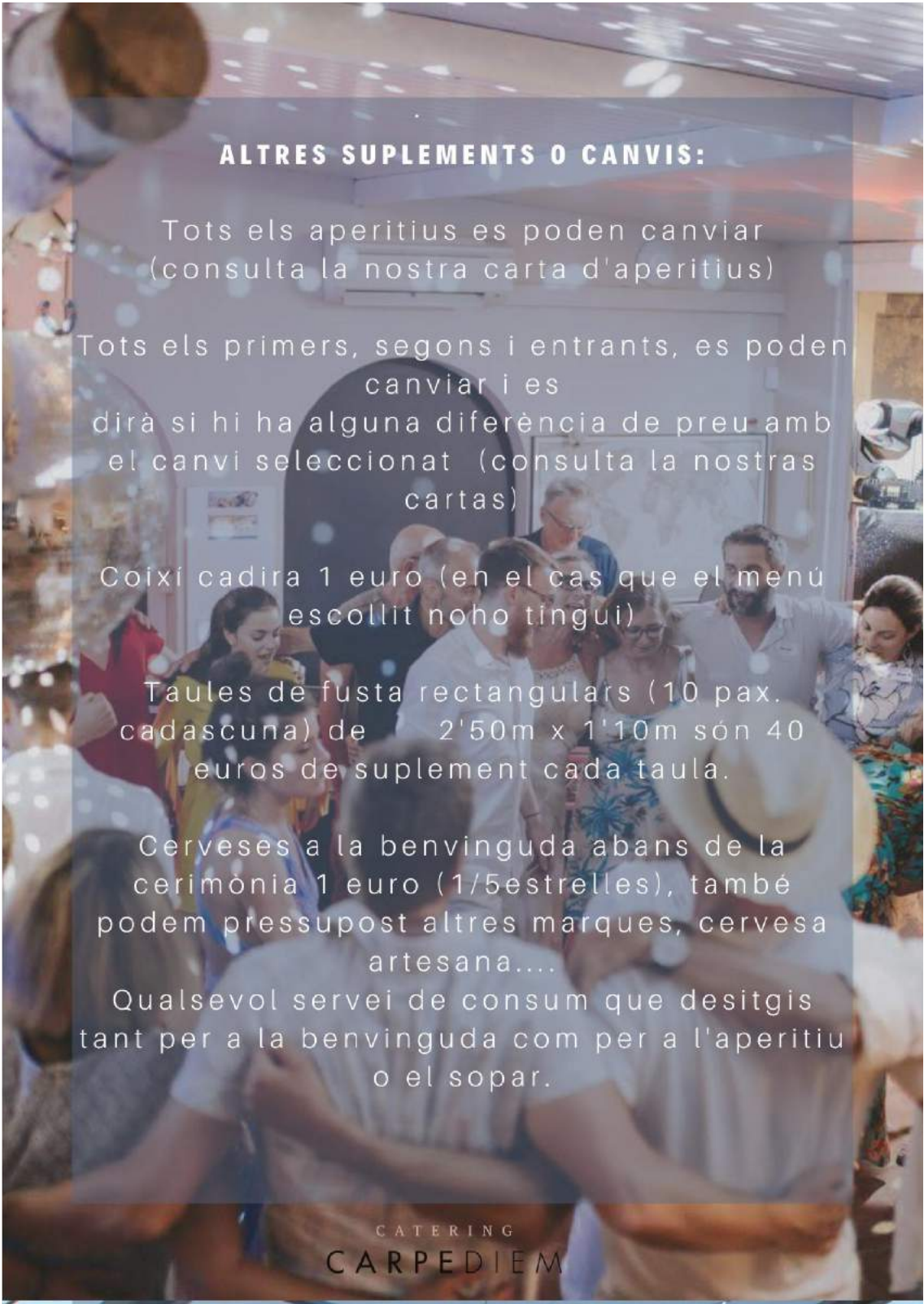
Taula dolça; cup cakes,pop cakes,
macarons, sorbets, reposteria
variada....10'00€/persona

Pernil d'esquer ibèric tallat a mà(7/8 kg.
amb la seva coca de pa, amb i sense
tomàquet)
400,00€

El pernil pressupostat en els menús és un
esquer ibèric, preguntí sense compromís
el suplement del pernil si es vol un
superior.

CATERING

CARPEDIEM



ALTRES SUPLEMENTS O CANVIS:

Tots els aperitius es poden canviar (consulta la nostra carta d'aperitius)

Tots els primers, segons i entrants, es poden canviar i es dirà si hi ha alguna diferència de preu amb el canvi seleccionat (consulta la nostras cartas)

Coixí cadira 1 euro (en el cas que el menú escollit no ho tingui)

Taules de fusta rectangulars (10 pax. cadascuna) de 2'50m x 1'10m són 40 euros de suplement cada taula.

Cerveses a la benvinguda abans de la cerimònia 1 euro (1/5 estrelles), també podem pressupost altres marques, cervesa artesana....

Qualsevol servei de consum que desitgis tant per a la benvinguda com per a l'aperitiu o el sopar.

CATERING
CARPEDIEM

TOTS ELS NOSTRES MENUS INCLOUEN:

- Servei de cuiners i cambrers (els necessaris per a la celebració de l'esdeveniment, segons el menú i els serveis escollits).
- Taules de còctel rectangulars i altes per a l'aperitiu.
- Tota la vaixella, cristalleria i coberts, standar.

Encas de voler una altra vaixella, coberts...

Treballem amb diverses empreses de lloguer de material i s'escollirà directament amb ells, assumint el cost de rènting, el client.

- Taules rodones de 10 persones amb tovallons i estovalles blanques i cadira lacada blanca, també disposem de taules rectangulars de fusta, i si vols alguna cosa especial es lloga a qualsevol dels nostres col·laboradors.

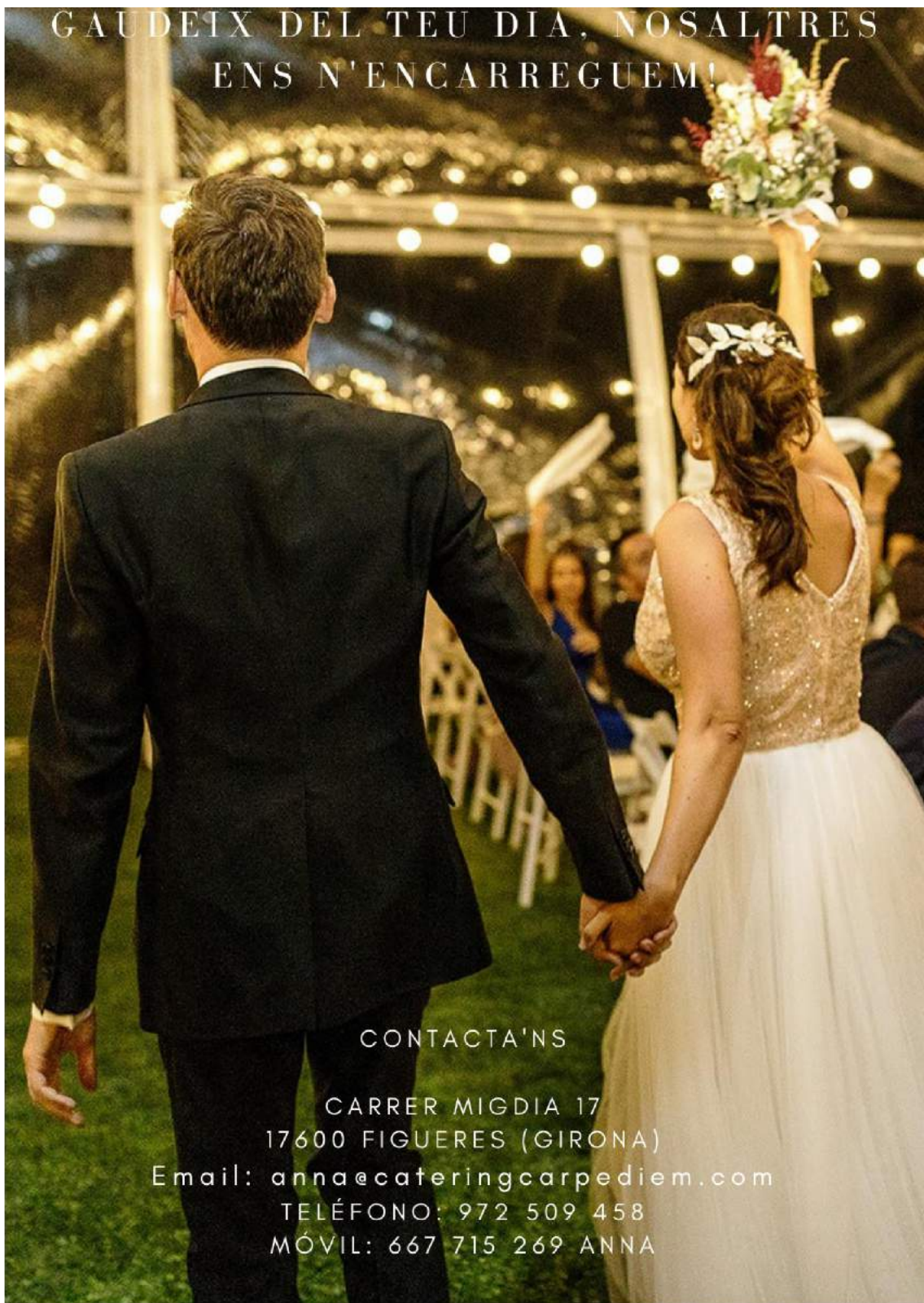
- El muntatge de les cadires per a la cerimònia (si vol utilitzar els del menjador) i desmuntatge després de la cerimònia és de 100€

Preus per a casaments de més de 80 persones

En cas de menys consulta les condicions

CATERING
CARPEDIEM

GAUDEIX DEL TEU DIA, NOSALTRES
ENS N'ENCARREGUEM!



CONTACTA'NS

CARRER MIGDIA 17
17600 FIGUERES (GIRONA)

Email: anna@cateringcarpediem.com

TELÉFONO: 972 509 458

MÓVIL: 667 715 269 ANNA