

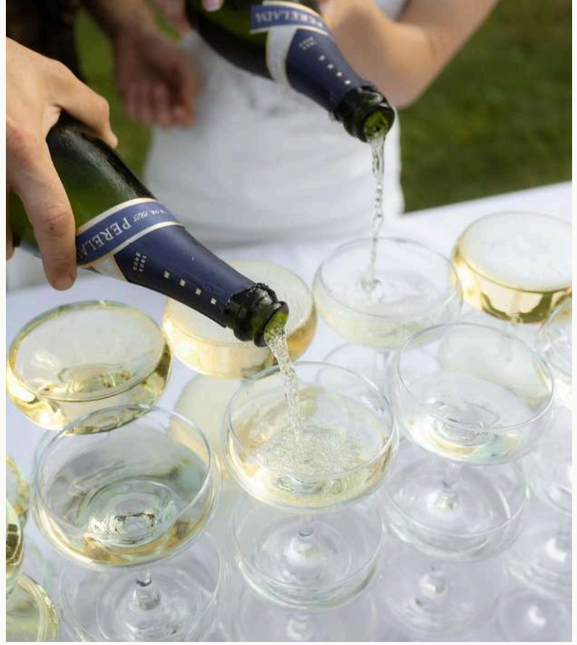




CATERING PARA

BODAS & EVENTOS PARTICULARES

CATERING
CARPEDIEM



VIVID EL MOMENTO, NOSOTROS LO SERVIMOS

Hemos creado este catálogo con el mismo cariño y detalle con el que preparamos cada evento. Queremos que, al recorrer estas páginas, empecéis a imaginar cómo será **vuestro gran día, lleno de sabores, momentos y emociones.**

Descubrid **nuestras propuestas gastronómicas:** cócteles desenfadados, banquetes elegantes o experiencias más informales para compartir. Vosotros elegís el estilo, nosotros nos encargamos de hacerlo realidad.

En cada plato hay una historia, un producto de proximidad y **una dedicación que se nota en cada bocado.** Podéis combinar, adaptar o reinventar las ideas, así encontraréis la esencia que mejor os representa.

Porque en Catering CarpeDiem creemos que **una celebración se vive con todos los sentidos:** lo que se come, se ve, se siente y se comparte.

Al final de este recorrido, habréis empezado a dar forma a **vuestra celebración perfecta, bocado a bocado.**



¿QUÉ TENÉIS EN MENTE?



BODA DE ENSUEÑO

Si buscáis marcar la diferencia, déjanos acompañaros en la creación de un menú hecho a medida.



EVENTO PARTICULAR

Cumpleaños, Bautizos, Comuniones o Fiestas privadas.



UNA PROPUESTA GASTRONÓMICA *excepcional*





CATERING CARPEDIEM ES **EL ALMA CULINARIA DE CADA CELEBRACIÓN.** NUESTRA PROPUESTA GASTRONÓMICA COMBINA AUTENTICIDAD Y CREATIVIDAD. FIELES A NUESTRA ESENCIA, APOSTAMOS POR INGREDIENTES DE PROXIMIDAD Y UN CUIDADO EXQUISITO EN CADA DETALLE, PARA TRANSFORMAR CADA EVENTO EN UNA EXPERIENCIA ÚNICA E INOLVIDABLE.



MENÚS A MEDIDA

En Catering CarpeDiem creemos que **no hay dos celebraciones iguales.**
Cada evento tiene su propio estilo, su propio ritmo y su propio sabor.
Por eso diseñamos menús a medida, pensados para reflejar lo que hace especial cada ocasión.

Para inspirarte, te presentamos **tres propuestas:** el ambiente vibrante del cocktail, la naturalidad de la brasa y la elegancia del menú gastronómico.
Juntos daremos forma a tu menú ideal.

- MENÚ COCKTAIL
- MENÚ BRASA
- MENÚ GASTRONÓMICO

MENÚ COCKTAIL

Ideal para eventos dinámicos, sociales y llenos de movimiento.

Un formato principalmente de pie, con puntos de apoyo y zonas de relax, pensado para disfrutar de la gastronomía en un ambiente desenfadado pero con estilo, donde la conversación fluye entre bocados creativos.

- **Welcome**
- **Aperitivos**
- **Buffets y Showcooking**
- **Postres y Bodega**

Desde 99,50€

MENÚ BRASA

Un encuentro relajado, con el sabor inconfundible de la brasa como protagonista.

Este menú ofrece una selección de carnes, pescados y verduras preparados a la parrilla en formato showcooking, acompañados de guarniciones frescas y productos de temporada.

- **Welcome**
- **Aperitivos**
- **Buffets**
- **Showcooking parrilla**
- **Postres y Bodega**

Desde 120,00€

MENÚ GASTRONÓMICO

Siéntate, brinda y déjate llevar.

Te presentamos nuestro menú gastronómico, una propuesta de uno o dos platos elaborados con ingredientes de máxima calidad, pensada para las celebraciones más formales, especiales y elegantes.

Cada plato está presentado con cariño, cuidando cada detalle y sabor, para ofrecer una experiencia deliciosa que tus invitados no olvidarán.

- **Welcome**
- **Aperitivos**
- **Buffets y Showcooking**
- **Menú gastronómico (1 o 2 platos)**
- **Postres y Bodega**

Desde 110,00€



GASTRONOMÍA

01. BLOQUES COMUNES

- Welcome
- Aperitivos
- Buffets
- Showcooking

02. MENÚ BRASA

03. MENÚ GASTRONÓMICO

04. POSTRES

05. BODEGA

01.

BLOQUES COMUNES

Cada boda o evento que organizamos tiene su propia magia. Y sea cual sea el formato que elijáis: Cocktail, Brasa o Gastronómico, hay algo que nunca cambia: **cuidamos cada detalle, cada sabor y cada instante** para que vuestra boda sea única, memorable y llena de emoción.

Vuestra boda, siempre, tendrá:

- WELCOME
- APERITIVOS
- BUFFETS
- SHOWCOOKING



WELCOME

En CarpeDiem cuidamos cada momento de vuestra boda, desde la llegada de los invitados.

Antes de la ceremonia, recibimos a vuestros invitados con un detalle refrescante: **limonada, aguas saborizadas o cervezas.**





COCKTAIL DE BIENVENIDA

Tras la ceremonia, recibimos a vuestros invitados con un delicioso **Cocktail** para brindar juntos y comenzar a disfrutar de este día tan especial.

APERITIVOS

Los aperitivos son el punto de partida de vuestra experiencia gastronómica.

Pequeños bocados elaborados con productos de temporada y máxima calidad, pensados para abrir el apetito y sorprender a vuestros invitados desde el primer momento.

A continuación os presentamos **algunos de nuestros aperitivos estrella,** ¡pero las posibilidades son infinitas! Si tenéis alguna idea en mente, solo tenéis que contárnosla y la haremos realidad.



01/ VIEIRAS



02/ BACALAO AHUMADO CON ANCHOAS



03/ MINI HAMBURGUESAS CON QUESO DE CABRA Y CEBOLLA CARAMELIZADA



04/ PULPO A LA GALLEGA



05/ BOMBÓN DE FOIE CON FRUTOS ROJOS



06/ CRUJIENTE DE LANGOSTINO CON ARROZ VIETNAMITA



07/ CROQUETAS CASERAS



08/ TARTAR DE ATÚN CON AGUACATE



09/ SAMOSAS (AL GUSTO)



10/ CAZOLETA DE PATATAS A LO POBRE



11/ CONO DE GUACAMOLE CON CAVIAR NEGRO Y DE HUMMUS



12/ STEAK TARTAR



13/ POLLO CON PIÑA



14/ CEVICHE DE MERLUZA



15/ BOMBÓN DE SOBRASADA CON ALMENDRAS



16/ CONO DE HUMMUS



17/ URAMAKI DE ATÚN Y AGUACATE



18/ PATACONES CON GUACAMOLE Y QUESO



19/ BAGEL DE QUESO Y SALMÓN



20/ TARTALETA DE TOMATE, ACEITUNAS Y QUESO FETA



21/ MANTI (SIMILAR A UN RAVIOLI DE CARNE



22/ URAMAKI VEGETAL CON MAYONESA Y CEBOLLA CARAMELIZADA



23/ FIDEUÁ DE SEPIA



24/ ALCACHOFAS CON LANGOSTINOS Y BEICON



25/ PULPO A LA GALLEGA CON VIEIRAS



26/ ENSALADA DE PULPO



27/ BROCHETA DE PIÑA Y LANGOSTINO



28/ GUACAMOLE CON NACHOS



29/ CONO DE CHIPIRONES



30/ PATACONES CON GUACAMOLE



31/ MONTADO DE ANCHOAS



32/ AREPAS



33/ TEQUEÑOS



34/ MONTADO DE TORTILLA DE PATATAS



35/ RISOTTO DE SETAS Y PARMESANO



36/ BROCHETAS DE TERNERA CON VERDURAS



37/ BROCHETAS DE PULPO A LA GALLEGA



38/ BROCHETAS DE BEICON, SALCHICHAS Y VERDURAS



38/ OSTRAS



40/ MINI PIZZAS



41/ QUESO BRIE REBOZADO



42/ CONOS DE GUACAMOLE, PATÉ Y BRANDADA



43/ MICUIT CON FRUTOS ROJOS



44/ BOCADO DE QUESO FRESCO CON AGUACATE Y TOMATE



45/ CONO DE CALAMARES A LA ROMANA



46/ TOSTONES RELLENOS DE FRIJOLES CON QUESO LATINO



47/ BROCHETAS DE POLLO SATAY



48/ ENSALADA DE MANGO AGUACATE Y LANGOSTINOS

BUFFETS

Nuestros **buffets temáticos** son una experiencia gastronómica diferente, pensada para sorprender y disfrutar.

Cada parada combina sabores, aromas y una puesta en escena cuidada, creando espacios donde la comida se convierte en parte del ambiente.

Cada propuesta se adapta al estilo de vuestro evento y refleja la esencia de vuestra celebración.







BUFFET DE IBÉRICOS

Parada de jamón al corte en directo. Una selección de jamón ibérico y embutidos de calidad, acompañados de pan de coca con tomate.



BUFFET DE QUESOS

Una cuidada selección de quesos nacionales e internacionales, presentados con frutos secos, confituras y panes variados.



VERMUTERÍA

Incluye un surtido de olivas, patatas chips, fuet, gildas, anchoas y una fresca ensalada de esqueixada de bacalao.



BUFFET MEXICANO

Una selección de tacos, totopos, guacamole, fajitas y salsas caseras, elaboradas con ingredientes frescos y sabrosos.



BUFFET DE SUSHI

Ofrecemos una selección de sushi y makis elaborados al momento, con ingredientes frescos y de calidad, acompañados de soja, jengibre y wasabi.



BUFFET ANDALUZ

El encanto del sur en cada sorbo. Incluye gazpacho andaluz con picatostes y fruta fresca, una propuesta ligera y refrescante.

SHOWCOOKING

Nuestras **paradas de showcooking** convierten la cocina en un auténtico espectáculo.

Los chefs preparan cada plato en directo, llenando el ambiente de aromas, colores y sabor.

Una experiencia interactiva que aporta dinamismo, frescura y un toque de sorpresa a cada celebración.













MARISCO

Nuestro showcooking de marisco a la plancha que incluye navajas, gambas y escamarlanes.



BURGER

El placer de la parrilla en su versión más divertida con nuestras burgers gourmet que se preparan al momento.



PAELLA, FIDEUÁ O RISOTTO

Cocinamos paellas, fideuás y risottos al momento, frente a los invitados, combinando ingredientes de temporada y técnicas cuidadas.



BROCHETAS

Brochetas tandoori que se cocinan en directo con especias auténticas, verduras frescas y productos de temporada.












Vermuteria

02.

MENÚ BRASA

Nuestro menú especial con el sabor inconfundible de la brasa como protagonista.

Nuestro menú Brasa ofrece una selección de carnes, pescados y verduras elaborados al momento en formato showcooking de parrilla, donde el fuego y el aroma se convierten en parte del ambiente.

Guarniciones frescas, productos de temporada y una cocina en directo que invita a disfrutar sin prisas, entre risas y buena compañía.

NUESTRA PROPUESTA:

- **Bloque común**
- **Showcooking Brasa**
- **Postre**
- **Bodega**















03.

MENÚ GASTRONÓMICO

Nuestro menú gastronómico propone un entrante y un plato elaborados con ingredientes de máxima calidad, pensado para celebraciones formales, especiales y llenas de magia.

NUESTRA PROPUESTA:

- **Bloque común**
- **1 entrante a escoger**
- **1 principal a escoger**
- **Postre**
- **Bodega**



ENTRANTES

(A escoger uno)

Para comenzar la experiencia gastronómica, ofrecemos **varias opciones de entrantes,** cuidadosamente elaborados con ingredientes de máxima calidad.

Todos nuestros platos son completamente personalizables, así que **si tenéis algo especial en mente, estaremos encantados de hacerlo realidad.**



49/ CARPACCIO DE GAMBAS



50/ CARPACCIO DE CARNE



51/ STEAK TARTAR



52/ CREMA DE MARISCO



53/ CANELÓN DE PATO CON SALSA DE FOIE



54/ CANELÓN DE MARISCO CON SALSA MARINERA



55/ GAZPACHO ESTILO SALMOREJO DE 2 COLORES



56/ LANGOSTA RELLENA



57/ CEVICHE DE RAPE



58/ RAPE RELLENO DE LANGOSTINOS



59/ RISOTTO DE PARMESANO CON ESPÁRRAGO



60/ LOMO DE BACALAO CON SALSA DE SEPIA

PRINCIPAL

(A escoger uno)

Tras elegir el entrante, la experiencia gastronómica continúa con el **plato principal.**

Cada plato está diseñado para sorprender, combinar sabores y texturas, y ofrecer un momento delicioso e inolvidable.

Todos nuestros platos son completamente personalizables, así que **si tenéis algo especial en mente, estaremos encantados de hacerlo realidad.**



61/ RAPE CON LANGOSTINOS



62/ SOLOMILLO WELLINGTON



63/ MELOSO DE TERNERA AL OPORTO



64/ ENTRECOTE SIN HUESO CON SALSA CAFÉ PARÍS



65/ SEPIA RELLENA



66/ LUBINA RELLENA



67/ BACALAO A LA MUSELINA DE AJOS



68/ MUSLO DE PATO CON PERAS



69/ RAPE CON SALSA AZAFRÁN Y PIÑONES



70/ GALTA CON SALSA ESPAÑOLA



71/ LOMO DE BACALAO CON SANFAINA



72/ RULO DE CORDERO EN SU SALSA

04.
POSTRES

El broche final perfecto para vuestra celebración.

Ofrecemos varias opciones de postres, **desde un elegante buffet dulce hasta el pastel nupcial.**

Y lo mejor: nos adaptamos a vuestro gusto. Cada detalle se diseña a medida para que los postres sean tan únicos y especiales como vuestro día.












Prime
Comunión






love

05.

BODEGA

Nuestra bodega ofrece una amplia selección de vinos con **denominación de origen del Empordà y Rueda,** combinando tradición y calidad en cada botella. Desde blancos frescos y aromáticos hasta tintos robustos y elegantes, pasando por rosados y cavas de burbuja fina.



BLANCOS

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

NEGROS

JARDINS . DO EMPORDÀ
CIGONYES . DO EMPORDÀ
3 FINQUES. DO EMPORDÀ
5 FINQUES RESERVA. 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

ROSADOS

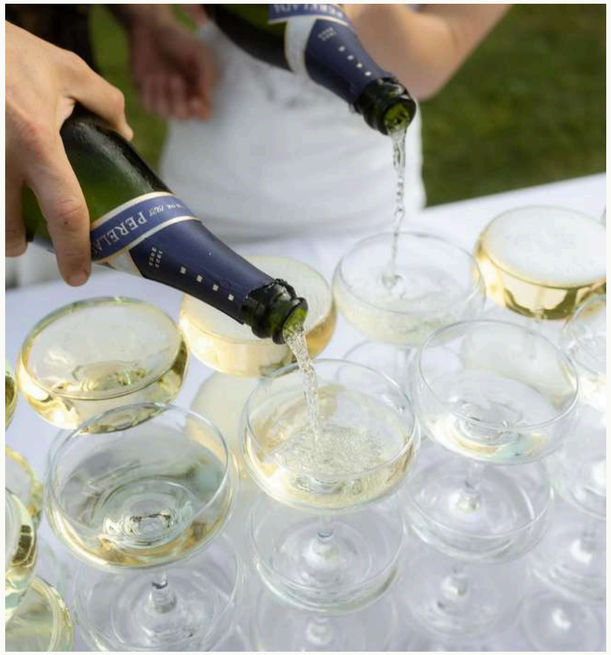
JARDINS . DO EMPORDÀ
CIGONYES . DO EMPORDÀ
INSPIRADOR . DO EMPORDÀ

CAVAS

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

Bajo petición, disponemos de una amplia selección de vinos y cavas procedentes de bodegas de Cataluña y del resto de España.















OTROS MENÚS Y DETALLES



MENÚ INFANTIL

Pensado especialmente para los más pequeños **(de 3 a 11 años),** con platos sabrosos y adaptados a sus gustos.

- **Aperitivo:** Croquetas, patatas chips, olivas, fuet, nuggets…
- **Plato principal:** Fingers de pollo rebozado con patatas fritas y macarrones a la boloñesa.

PRECIO: 30,00 € / NIÑO

MENÚ STAFF *(Fotógrafo, DJ…)*

Para el personal que trabaja durante el evento, ofrecemos el mismo menú que los invitados, con un **50 % de descuento sobre el precio del menú adulto elegido.**

OPCIONES ESPECIALES

Nos adaptamos completamente a las necesidades de tus invitados:

- **Menús vegetarianos y veganos**
- **Alternativas para alérgenos e intolerancias alimentarias**

MESA DE QUESOS ARTESANOS Y DE PROXIMIDAD

Una selección exquisita de **quesos nacionales y locales,** perfecta como rincón gourmet en tu celebración.
Consulta precio sin compromiso.

MESA DULCE

Un espacio irresistible con un **surtido de pastelería artesanal** y repostería variada: *Cupcakes, macarons, vasitos dulces y mucho más.*

PRECIO: 10,00 € / PERSONA



SERVICIO DE BARRA LIBRE

Lleva tu celebración al siguiente nivel con **nuestro completo servicio de barra libre,** diseñado para sorprender a tus invitados y crear un ambiente único y festivo.

INCLUYE:

- Mojitos, Gin Tonics, refrescos y combinados clásicos
- Vodka, Ron, Whisky y Ginebra de primeras marcas
- Todo el material necesario para el montaje de la barra, listo para disfrutar.

DURACIÓN Y TARIFAS

- **4 HORAS** DE BARRA LIBRE: **25,00 €/PERSONA**
  Incluye recena de croissants, mini bocadillos y empanada gallega (o, si lo prefieres, expositor de donuts)

- **3 HORAS** DE BARRA LIBRE: **20,00 €/PERSONA**



SERVICIO DE BARRA LIBRE

OBSEQUIO ESPECIAL

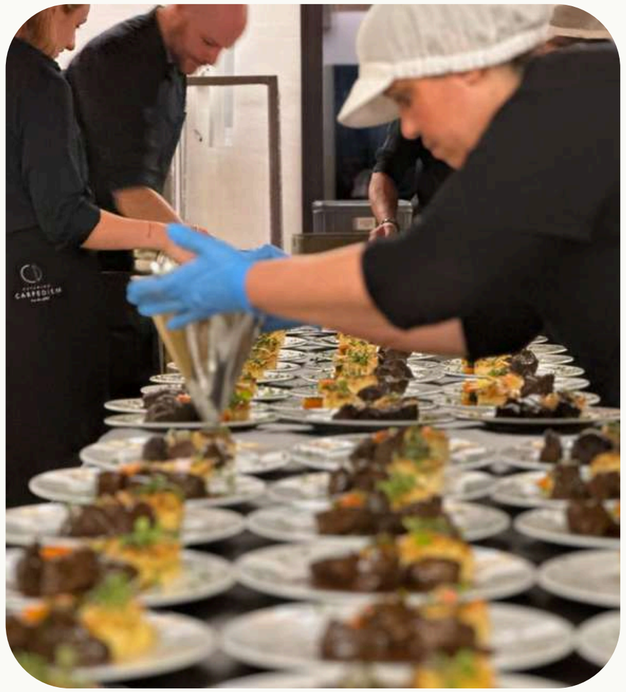
Por la contratación conjunta del menú y la barra libre, **te regalamos una irresistible fuente de chocolate con fruta fresca y Candy Bar.**

EXTRAS OPCIONALES

¿Quieres algo más exclusivo? Añade nuestro servicio de **coctelería personalizada,** con propuestas como:

- Mesa de Spicy Margarita
- Bloody Mary Bar
- Y muchas más opciones a medida.









SOBRE NOSOTROS

En Catering CarpeDiem llevamos **más de 16 años haciendo de cada evento una experiencia única.** Desde el corazón del Alt Empordà, ofrecemos servicios de catering para bodas, empresas y celebraciones particulares, combinando la gastronomía de vanguardia con el sabor auténtico de los productos de proximidad.

Cada propuesta nace desde la **creatividad y el compromiso** por ofrecer algo más que un menú: **una vivencia gastronómica que emociona, sorprende y deja huella.**

Déjanos acompañarte en tu próxima celebración y descubre cómo convertir un evento en un recuerdo inolvidable.



¿POR QUÉ ELEGIRNOS?

+ 16 AÑOS DE EXPERIENCIA

Más de 16 años dedicados a hacer de cada evento **una experiencia única.** Nuestra trayectoria es sinónimo de confianza, profesionalidad y **una pasión que sigue creciendo día a día.**

+ 1.000 EVENTOS

Más de mil celebraciones nos han enseñado que no hay dos momentos iguales. En cada evento volcamos creatividad, dedicación y **ese toque CarpeDiem que marca la diferencia.**

MENÚS A MEDIDA

Diseñamos cada propuesta **desde cero,** adaptándonos a tu estilo y necesidades. Ofrecemos **montaje, staff profesional y opciones de showcooking** que transforman cada evento en una experiencia única.

TRATO CERCANO

Somos un equipo que disfruta haciendo lo que ama. Trabajamos con cercanía, compromiso y una sonrisa, **para que tú solo te ocupes de Carpe Diem.**



DETALLES

TODOS NUESTROS MENÚS INCLUYEN:

- **Prueba de menú** y **visita técnica** al espacio.
- **Servicio de cocina y sala** (cocineros y camareros necesarios para la correcta realización del evento), en función del tipo de menú y servicio seleccionado.
- **Mesas de cóctel,** tanto rectangulares como altas, para el aperitivo.
- Vajilla, cristalería y cubertería completas.
- **Mesas redondas** para 10 comensales cada una, vestidas con mantel blanco hasta el suelo.
- **Sillas** de madera lacadas en blanco, con cojín incluido.
- **Bajo plato** de ratán y **servilleta blanca** de tela, incluidos en los menús con montaje de comedor. (*)
- **Transporte, montaje y desmontaje** incluidos en un **radio de 30 a 40 minutos desde Figueres.**
- Los precios orientativos de los menús se aplican **a partir de 80 invitados.**

(*) En caso de preferir otro tipo de menaje, mobiliario, mantelería, servilletas o sillas, trabajamos con varias empresas locales de alquiler de material, con las que podrán seleccionar directamente las opciones deseadas. El coste del alquiler correrá a cargo del cliente.



DETALLES

TODOS NUESTROS MENÚS NO INCLUYEN:

- **Colocación de elementos decorativos** o personalizados, como centros de mesa, minutas, detalles para invitados, nombres de comensales, seating plan, etc.
- Si se desea disponer de una persona del equipo encargada de la colocación de estos elementos en la zona del comedor, el **coste adicional es de 200 €** (para bodas de hasta 100–120 invitados).
- **Servicios de acondicionamiento de la finca** para el evento (decoración de ceremonia, detalles para invitados, libro de firmas, wedding, etc.), que se realizarán bajo presupuesto.
- **Bebidas energéticas** para la barra libre, que se presupuestarán aparte.
- **Cócteles especiales** durante el aperitivo, que también se presupuestarán aparte.
- **Recogida posterior al día del evento:** si se requiere volver a recoger mesas y sillas al día siguiente, se aplicará un **suplemento de 100 €.**



A TENER EN CUENTA:

- En el caso de **centros de mesa con velas,** estas deberán estar debidamente protegidas para evitar accidentes.
- En cuanto a las **bengalas,** su utilización requiere disponer de un recipiente específico donde depositarlas una vez usadas, debido a su carácter incandescente (riesgo de quemaduras en manteles u otras superficies). *El coste derivado de posibles daños será descontado de la fianza del cliente.*
- Se solicita una **fianza de 700 € en concepto de material,** que será devuelta a los novios una vez comprobado el correcto estado del mismo tras el evento.
- Está **prohibido fumar en las mesas del comedor,** tanto en interiores como en exteriores. Se habilitarán zonas específicas para fumadores.
- En caso de que el **pastel nupcial sea aportado externamente,** no nos hacemos responsables de su conservación o almacenamiento.
- **No está permitido** traer alimentos que no hayan sido elaborados o manipulados por un profesional autorizado.
- Disponemos de **servicios adicionales** para el “día antes” y “día después” del evento. **Consultar condiciones sin compromiso.**
- La boda no se llevará a cabo si no existe un **plan B establecido** que garantice la correcta realización del servicio contratado.
- El **día previo al evento** se determinará el plan definitivo para cada espacio (ceremonia, aperitivo, zona de comedor, etc.).
- **Barra de degustación de vinos** disponible durante el aperitivo, bajo petición y elección del cliente.
- **Servicio de cócteles internacionales,** disponible bajo solicitud personalizada del cliente.
- La colocación de las sillas para la ceremonia **no está incluida** en el servicio de catering.
- **Contamos con una amplia red de profesionales para todo lo que puedas necesitar en tu boda o evento: espacios, fincas, DJ, fotografía, vídeo, wedding planner, entre otros. Consúltanos.**



CATERING
CARPEDIEM

CALLE MIGDIA 17 - 17600 FIGUERES (GIRONA)
T. 667 715 269 | ANNA@CATERINGCARPEDIEM.COM
WWW.CATERINGCARPEDIEM.COM