



Prat de la Vila

CATERING

Catálogo de servicios 2017



Índice

1. Desayunos - Coffe Breaks
2. Snacks - Cocktails
3. Menús de Tapas
4. Lunch
5. Menús
6. Información general



Prat de la Vila
CATERING



Desayunos / Coffe Breaks



Desayunos / Coffee Breaks

Coffee #1

- Café
- Leche
- Infusiones

1,68€ por persona

Coffee #2

- Café
- Leche
- Infusiones
- Aguas minerales
- Zumos de frutas

2,73€ por persona

Coffee #3

- Café
- Leche
- Infusiones
- Aguas minerales
- Zumos de frutas
- Pastas de té
- Mini-muffins de sabores

3,68€ por persona



Desayunos / Coffee Breaks

Coffee #4

- Café
- Leche
- Infusiones
- Aguas minerales
- Zumos de frutas
- Mini-croissant de chocolate (1 unidad)
- Mini-croissant de mantequilla (1 unidad)
- Mini-muffin sabores (1 unidad)

4,46€ por persona

Coffee #5

- Café
- Leche
- Infusiones
- Aguas minerales
- Zumos de frutas
- Mini-croissant de chocolate (1 unidad)
- Mini-croissant de mantequilla (1 unidad)
- Mini-serranita de queso (1 unidad)
- Mini-serranita de embutido (1 unidad)
- Mini-muffin sabores (1 unidad)

5,51€ por persona



Desayunos / Coffee Breaks

Coffee #6

- Café
- Leche
- Infusiones
- Aguas minerales
- Zumos de frutas
- Mini-croissant de chocolate (1 unidad)
- Mini-croissant de mantequilla (1 unidad)
- Mini-serranita de queso (1 unidad)
- Mini-serranita de embutido (1 unidad)
- Mini-muffin normal (1 unidad)
- Mini-muffin chocolate (1 unidad)

6,04€ por persona

Coffee #7

- Café
- Leche
- Infusiones
- Aguas minerales
- Zumos de frutas
- Mini-croissant de chocolate (1 unidad)
- Mini-croissant de mantequilla (1 unidad)
- Mini-serranita de queso (1 unidad)
- Mini-serranita de embutido (1 unidad)
- Brocheta de fruta (1 unidad)
- Mini-muffin sabores (1 unidad)

6,83€ por persona



Desayunos / Coffee Breaks

Coffee #8

- Café
- Leche
- Infusiones
- Aguas minerales
- Zumos de frutas
- Mini serranita de embutido (1 unidad)
- Brocheta de Fruta Bañada con chocolate (1 unidad)
- Mini-donut (1 unidad)
- Mini-napolitana de crema (1 unidad)
- Cookie chocolate negro (1 unidad)

7,88€ por persona

Coffee #9

- Café
- Leche
- Infusiones
- Aguas minerales
- Zumos de frutas
- Mini-croissant de chocolate (1 unidad)
- Mini-croissant de mantequilla (1 unidad)
- Mini-briox de jamón ibérico (1 unidad)
- Mini-serranita de jamón dulce (1 unidad)
- Mini-serranita de queso (1 unidad)
- Mini-muffins sabores (1 unidad)

8,35€ por persona



Desayunos / Coffee Breaks

Coffee #10

- Café
- Leche
- Infusiones
- Aguas minerales
- Zumos de frutas
- Mini-napolitana de crema (1 unidad)
- Mini-serranita de jamón dulce (1 unidad)
- Mini-serranita de queso (1 unidad)
- Mini-bocadillo de cereales con jamón ibérico (1 unidad)
- Mini-briox de jamón ibérico (1 unidad)
- Brocheta de fruta bañada con chocolate (1 unidad)
- Cookie de chocolate blanco (1 unidad)

9,71€ por persona

Chocolatada

- Aguas minerales
- Zumos frutas
- Chocolate a la taza
- Melindros
- Bizcochos tuti-fruti
- Cookie chocolate blanco

7,88€ por persona



Prat de la Vila
CATERING



Snacks / Cocktails



Snacks / Cocktails

Cocktail #1

- Refrescos
- Aguas minerales
- Frutos secos
- Patatas chips
- Olivas rellenas

6,83€ por persona

Cocktail #2

- Refrescos
- Aguas minerales
- Virutas de jamón ibérico
- Chips de frutas y verduras
- Tacos de queso semi-curado
- Almendras saladas
- Cava Roger de Flor Brut Nature

8,14€ por persona

Cocktail #3

- Refrescos
- Aguas minerales
- Virutas de jamón ibérico
- Chips de frutas y verduras
- Tacos de queso semi-curado
- Almendras saladas
- Patatas chips
- Olivas rellenas
- Cava Roger de Flor Brut Nature

8,93€ por persona



Snacks / Cocktails

Cocktail #4

- Refrescos
- Aguas minerales
- Aperitivo oriental (snacks japoneses)
- Frutos secos
- Cava Roger de Flor Brut Nature

8,35€ por persona

Cocktail #5

- Refrescos
- Aguas minerales
- Surtido de canapés variados
- Cava Roger de Flor Brut Nature

7,30€ por persona

Cocktail #6

- Refrescos
- Aguas minerales
- Mini-hojaldres
- Chips de frutas y verduras
- Cava Roger de Flor Brut Nature

8,66€ por persona



Prat de la Vila
CATERING



Menús de Tapas



Menús de Tapas

Montaditos & Tapas #1

- Brochetas de tomates cherry y perlas de mozzarella
- Montadito de Escalibada con anchoas del Cantábrico
- Montadito de brocheta de langostinos y vieiras en salsa rosa
- Montadito de jamón ibérico de bellota
- Pimientos del padrón
- Alitas de pollo a la brasa

Postre

- Tarta de queso casera con salsa de fresas y nata

Bebidas

- Cerveza artesana de 33 cl, agua, copa de vino o refresco

18,38€ por persona

Montaditos & Tapas #2

- Tomate raf con queso feta al orégano
- Montadito de Salmón ahumado con guacamole
- Montadito de jamón ibérico de bellota
- Montadito cuatro quesos
- Chocos de sepia
- Mini hamburguesa a la parrilla tres gustos

Postre

- Crema de mango con yogur griego natural

Bebidas

- Degustación de cervezas:
 - Agustiner Helles (muy suave)
 - Brewdog Dead Pony Club Pale Ale (sabor fuerte a cítricos)
- Ó también copa vino o refresco

20,90€ por persona



Menús de Tapas

Montaditos & Tapas #3

- Cuatro cucharas, cuatro bocados y cuatro sabores (manzana con foie, guacamole con salmón ahumado, pisto con bacalao, brie con sobrasada y miel)
- Tomate raf con queso feta al orégano
- Steak-tartar con puerro crujiente y galleta de parmesano
- Canelón de ceps con bechamel trufada
- Montadito de bacalao con escalibada
- Montadito de solomillo de ternera con mousse de foie gras

Postre

- Tiramisú artesano

Bebidas

- Degustación de cervezas:
 - Agustiner Helles (muy suave)
 - Brewdog Dead PonyClub Pale Ale (sabor fuerte a cítricos)
- Ó también copa de vino y refresco

25,78€ por persona



Menús de Tapas

Montaditos & Tapas #4

- Tomate raf con queso feta al orégano
- Montadito de Foie gras con manzana caramelizada y reducción de Pedro Jiménez
- Montadito de Morcilla esparracada con cebolla, berenjena confitada y pimientos asados
- Croquetas de jamón ibérico
- Gambas a la plancha
- Brochetita de pulpo a la brasa
- Montadito de solomillo de canguro con confitura de ciruelas

Postre

- Coulant de chocolate con salsa de naranja

Bebidas

- Degustación de cervezas:
 - Agustiner Helles (muy suave)
 - Brewdog Dead PonyClub Pale Ale (sabor fuerte a cítricos)
 - Leikeim (tostada)
- Ó también copa de vino y refresco.

34,60€ por persona



Prat de la Vila
CATERING



Lunch



Lunch

Lunch #1

Pica-pica frío

- Variedad de embutidos con pan y tomate
- Nachos con guacamole
- Brocheta de melón con jamón

Segundos calientes

- Volevants rellenos de escalibada con queso brie
- Variedad de pizzas
- Mini creps suizos
- Caramelo de faisán
- Tortilla de patatas
- Brocheta de pulpo con patata a la gallega

Postres

- Pastel artesano de queso o macedonia de frutas

Bodega

- Coto de Hayas (Tinto Jove- Campo de Borja)
- Coto de Hayas (Blanco – Rosado)
- Roger de Flor - Brut Nature
- Aguas minerales, refrescos, cafés, infusiones

16,75€ por persona



Lunch

Lunch #2

Pica-pica frío

- Brocheta de tomate y queso con alfábrega
- Cuchara de tartar de salmón con soja
- Canapés tres sabores

Segundos calientes

- Croquetas artesanas de jamón ibérico
- Rollitos de berenjena, jamón, alfábrega y gambitas con bechamel
- Brocheta de langostino tailandés
- Variedad de pizzas
- Brie rebozado con mermelada de fresitas
- Brocheta de sípia con salsa romesco

Postres

- Pastel de chocolate o macedonia de frutas

Bodega

- Coto de Hayas (Tinto Jove- Campo de Borja)
- Coto de Hayas (Blanco – Rosado)
- Roger de Flor - Brut Nature
- Aguas minerales, refrescos, cafés, infusiones

20,95€ por persona



Lunch

Lunch #3

Pica-pica frío

- Brocheta de mozzarella y tomate cherry con salsa de pesto genovés
- Carquiñoli con mousse de foie y confitura de higos
- Coca de hojaldre con escalibada y anchoas
- Piruleta con mousse de atún, olivada y "ciboulet"

Segundos calientes

- Croquetas de jamón ibérico
- Pinchos de magret de pato con salsa agridulce y sésamo
- Brocheta de langostinos con salsa romesco
- Degustación de risotto de "ceps" y gambas con suave de queso parmesano

Postres

- Sorbete de limón o fruta natural

Bodega

- Coto de Hayas (Tinto Crianza- Campo de Borja)
- Coto de Hayas (Blanco – Rosado)
- Roger de Flor - Brut Nature
- Aguas minerales, refrescos, cafés, infusiones...

26,20€ por persona



Lunch

Lunch #4

Pica-pica frío

- Brocheta de mozzarella y tomate cherry con salsa de pesto genovés
- Carquiñoli con mousse de foie y confitura de higos
- Jamón de bellota con pan con tomate
- Coca de hojaldre con escalibada y anchoas
- Piruleta con mousse de atún, olivada y "ciboulet"

Segundos calientes

- Croquetas de jamón ibérico
- Pinchos de magret de pato con salsa agridulce y sésamo
- Brocheta de langostinos con salsa romesco
- Degustación de risotto de "ceps" y gambas con suave de queso parmesano

Postres

- Sorbete de limón o fruta natural

Caprichos para el café

- Trufas heladas
- Carquiñolis
- Nuves de canela y limón

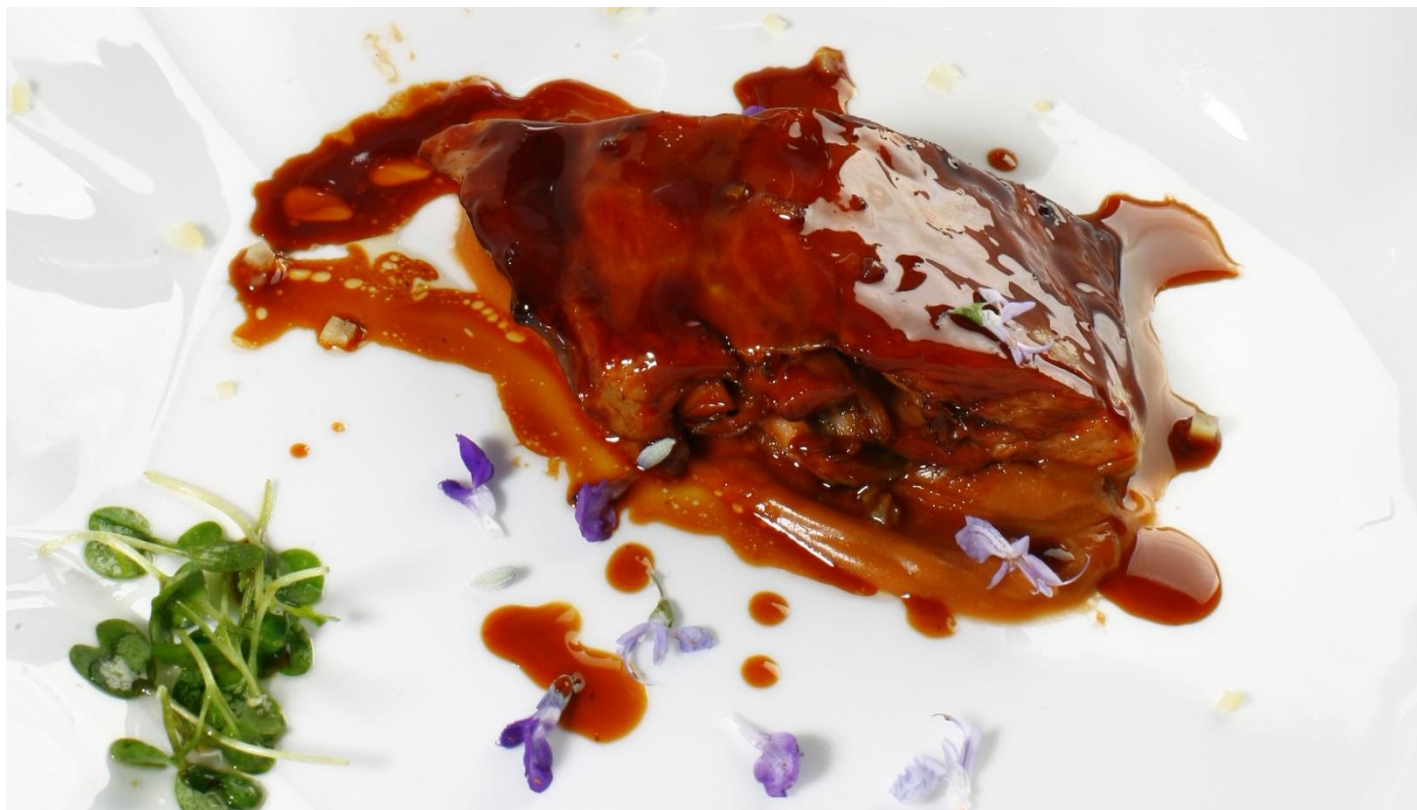
Bodega

- Coto de Hayas (Tinto Crianza- Campo de Borja)
- Coto de Hayas (Blanco – Rosado)
- Roger de Flor - Brut Nature
- Aguas minerales, refrescos, cafés, infusiones...

31,45€ por persona



Prat de la Vila
CATERING



Menús



Menús

Menú #1

Para picar

- Huevos bravos
- Ensalada Griega (tomate, queso feta, olivas tostadas y orégano)
- Aros de calamar a la andaluza
- Tortellonis de ricotta y espinacas con salsa de queso de cabra

Segundos a escoger

- Brocheta de pollo y verduras a la brasa con salsa de foie gras
- Crep rellena de bacalao, langostinos y ajos tiernos con salsa de marisco
- Hamburguesa de solomillo de ternera a la brasa con salsa de ceps

Y para endulzarse a escoger

- Crema Catalana
- Helado de vainilla con chocolate caliente

Bodega

- Coto de Hayas (Tinto - Campo de Borja)
- Coto de Hayas (Blanco - Rosado)
- Roger de Flor - Brut Nature
- Aguas minerales, refrescos, cafés...

20,95€ por persona



Menús

Menú #2

Para picar

- Anillas de calamar a la andaluza
- Buñuelos de bacalao
- Mini croquetas de ceps
- Ensalada de frutos secos con queso manchego y vinagreta de miel
- Rissotto 4 quesos

Segundos a escoger

- Confit de pato asado al horno con manzana caramelizada
- Sepia a la plancha con ajo y perejil
- Hamburguesa de solomillo con cebolla, berenjena confitada y mozzarella al orégano

Y para endulzarse a escoger

- Sorbete de limón
- Flan de mató con nata

Bodega

- Coto de Hayas (Tinto - Campo de Borja)
- Coto de Hayas (Blanco - Rosado)
- Roger de Flor - Brut Nature
- Aguas minerales, refrescos, cafés...

28,30€ por persona



Menús

Menú #3

Para picar

- Huevos trufados revueltos con patata y foie gras
- Croquetas de jamón ibérico
- Tartar de aguacate y tomate con salmón ahumado
- Anillas de calamar a la andaluza
- Espárragos verdes a la plancha con romesco y escamas de parmesano

Segundos a escoger

- Entrecot de ternera a la brasa con patatas fritas
- Atún a la plancha con escalibada
- Secreto ibérico de bellota a la brasa con salsa de mostaza

Y para endulzarse a escoger

- Helado de turrón de jijona con chocolate caliente
- Crema de mango con yogurt natural y crocante de almendra

Bodega

- Coto de Hayas (Tinto - Campo de Borja)
- Coto de Hayas (Blanco - Rosado)
- Roger de Flor - Brut Nature
- Aguas minerales, refrescos, cafés...

31,76€ por persona



Menús

Menú #4

Para picar

- Ensalada de gambas con nueces, palmito y migas de roquefort a la vinagreta de miel
- Jamón ibérico de bellota
- Nuestras verduras a la plancha con salsa romesco
- Rissotto de confit de pato y ceps
- Buñuelos de bacalao

Segundos a escoger

- Entrecot de ternera del "Pirineo" a la brasa con salsa de ceps
- Lomo de bacalao al horno con tomate confitado y gratinado con "all i oli"
- Magret de pato a la brasa con escalibada

Y para endulzarse a escoger

- Helado de vainilla y nueces de macadamia con chocolate caliente
- Tarta de queso casera con frutos rojos

Bodega

- Coto de Hayas (Tinto - Campo de Borja)
- Coto de Hayas (Blanco - Rosado)
- Roger de Flor - Brut Nature
- Aguas minerales, refrescos, cafés...

34,65€ por persona



Prat de la Vila
CATERING





Información general

Condiciones generales

- Estos precios son sin IVA.
- Estas propuestas son para un mínimo de 5 personas (Coffee Breaks).
- En caso que el número de comensales sea inferior a 5 personas se deberán revisar estas tarifas.

Los precios incluyen

- Oferta gastronómica adjunta.
- Servicios de transporte y de logística.
- Montaje y desmontaje.
- Menaje necesario para realizar el servicio (vajilla, cubertería y cristalería).
- Mobiliario propio de las salas.
- Mantelería de color negro.
- Servilletas de papel.
- Material de cocina.
- Coordinación del acto.

Los precios no incluyen

- Mobiliario especial.
- Decoración floral.
- Alquiler del espacio.
- Mantelería y cristalería especiales.

Extras

- Cafetera TUPI: 1,00€ + IVA / persona.
- Agua Mineral adicional: 1,00€ + IVA / unidad; Refresco adicional: 1,50€ + IVA / unidad.
- Camareros: Coffee Breaks: 50€ + IVA; Cocktails, Lunches y Banquetes: 70€ + IVA.



Prat de la Vila

CATERING

reservas@pratdelavilacatering.com

www.pratdelavilacatering.com
