

CUINA EN PAU
Catering



Menús i preus

Des de 20e

Com a mínim, un menú de Cuina En Pau, sol costar 20e per persona, sempre que el grup sigui de 70 comensals i amb servei tipus buffet.

Inclou: dos primers, un segon i un postre, aigua i pa.

Begudes alcohòliques a part.

Dos entrants, un principal i un postre

Exemple des de 20e

01 - Amanida salvatge

Amanida d'arròs salvatge, avellanes, nabius, hibisc, estragó i rúcula

02 - Crudités i dips

Hummus, zaatar, tahina libanesa. Ceba i cogombres encurtits i crudités variades.

03 - Rigatoni Ragú

Rigatoni Ragú amb nyora, sajolida i reducció de brandy.

04 - Pastís cassolà

Pastís de pastanaga o de Santiago

I a partir de 60e per persona...

Aquest servei inclou emplatat individual i està dissenyat per grups de mínim 20 comensals.

Les verdures son ecològiques i de km0 comprades al Tros d'Ordal.

Inclou: quatre primers, dos segons i dos postres amb aigua i pa.

Begudes alcohòliques a part.

Exemple

des de 60e

Quatre primers, dos segons i dos postres amb aigua i pa.

De primer:

- Llonganissa i bull blanc de Cansaladeria Molist, formatges de Camins del Nord.
- Crema de carbassa i moniato, cruixent de malva, nyàmera i gorgonzola.
- Caballa fumada amb coleslaw
- Coliflor fregida en salsa de yema i soja

De segon:

- Cuixes de pollastre amb prunes, conyac i canyella.
- Filet amb demiglace, puré de patata amb mantega i herbes citriques.

De postre:

- Pastís de Santiago
- Mousse de llima, sumac, gerds i mango crocant.

I per últim

Els preus inclouen el servei amb entrega en un espai facilitat pel client, dins la zona de Vilafranca del Penedès i en un radi màxim de 20 km. En cas de no disposar d'espai, es pot oferir l'opció DELIT RURAL, a una masia preciosa de la zona.

El menú de 20 € per persona està pensat per servir-se sense necessitat de cuina, mentre que el menú de 60 € per persona requereix cuina per a les elaboracions d'últim moment.

Aquests preus no inclouen el lloguer de taules, cadires, vaixel·la ni coberts.



Alguna pregunta?

Contacta'm

Pau Farreny Jimenez

697 70 81 08

p.farreny@hotmail.com