



Brunnck



celebracions banquetes festes sopars dinars aniversaris

FORMULA E

Gala

solucions gastronòmiques per empreses i esdeveniments corporatius



la cuina

de l'Araceli

sabors. moments. emocions.



Gala

La Cuina de l'Araceli us presenta la **FORMULA E**

Dissenyem el menú en funció de les vostres necessitats, apostant per un servei i una qualitat alimentària excel·lents.

Ens reunim amb vosaltres per entendre les vostres necessitats

Proposta de pressupost i la seva acceptació

Proposta de menús segons el vostre estil i la marca

Programa general (ex. arribada, recepció, dj, entrega regals...) i la seva execució i coordinació

Elaboració i seguiment d'un timang per a la correcta coordinació

Elaboració d'una proposta de disseny a mida segons l'estil, la gama temàtica que es desitja.

Selecció i coordinació de proveïdors

Decoració, flors i mobiliari (opcional)

Bar (opcional)

i més...

Oferim professionalitat en planificació i organització d'esdeveniments i menjar exclusiu.

El lloc:

oficina, jardí, un lloc emblemàtic, vosaltres trieu o us ajudem amb l'elecció

Els possibles passos:

La Formula E de la Cuina de l'Araceli no és només un bon menjar, us acompanyem durant tot el procés i us guiem perquè pugueu estar tranquils i gaudir del vostre dia al 100%

1

BENVINGUDA a taula (Per compartir)

Safata assortiment d'ibèrics, Safata assortiment de formatges, pa de vidre Mossèn Cinto amb tomàquet i oli de les Garrigues, Canapès assortits, Snacks de verdures deshidratades

PRIMERS PLATS Per triar-ne un...

Canalons freds de marisc acompanyat amb Llagostí.

Entremès mar i muntanya, d'embotits amb caneló de mariscs.

Canelons de marisc i bolets, embolcalls amb pasta wanton, i una culis de ceps i gratinats amb pomesà.

Albergínia farcida de carn de porc amb aroma de Rocafort i gratinat al forn.

PLATS PRINCIPALS Per triar-ne un...

Mil fulls de vedella i fruites de la terra intercalat làmines fines i acompanyat amb assortiment de bolets de temporada.

Tornador de xai farcit de bolets, acompanyat de fruits secs caramelitzats.

Pollastre a la cassola confitat amb peres al perfum de cítrics prunes i bolets.

Bacallà gratinat amb un lleuger all i oli, sobre base da patata i ceba

Postres

Pastís Sant Marcos Nata Rovell

Pastís Xocolata Selva Negra

Bodega

Vi Nuviana blanc

Vi Nuviana Negre

Cava Roger de Flor Brut Nature

Aigua mineral

Cafès i licors digestius

Característiques i condicions:

*Catàleg per a mínim 50 persones, grups inferiors 50 persones consultat preu. **inclou** servei de cambrer estovalles i tovalló "Cel luxe", vaixel·la, coberteria, cristalleria. **No inclou** taules i cadires. Es facturarà el número d'invitats que es*

comuniqueu 48 hores abans en cas d'anul·lació la candidat reservada no serà modificada. L'adaptació de menús amb possibles intoleràncies o al·lèrgies s'han de comunicar abans de 48 hores d'antelació.

ALTRES OPCIONS

Per substituir el primer plat amb:

Entrants cuina d'auto

+ 8.00 €

- *Cullereta d'esqueixada de bacallà*
- *Cullereta de bombó de formatge de cabra enbolicat amb carpatccio i encenall de pomesà*
- *Cullereta abb gelatina de gerdos i crema de formatge suau*
- *Platert de farenenat de favetes baby confitades*
- *Xarrup d'emulsió de poma i codonyac amb formatge de cabra i granet d'ametlla*
- *Xarrup tricolor de gamba amb permentier de patata.*

Amb cuina d'auto 48.00 €

+ 10% iva

MENÚS VEGANTS

- *Canelons de verdures*
- *Amanida colorida*
- *Farcell de verduretes amb pasta bri*
- *Albergínia farcida de verdures gratinada amb salsa de tomàquet*

Adaptem els menús per les persones intolerants i al·lèrgiques.



la cuina
de l'Araceli
sabors, moments, emocions

3

Fórmula E MENU GALA 2

2

BENVINGUDA a taula

Gotet de pebrot amb permetien de patata amb oli d'oliva extra verge

Vaset de brandada de bacallà amb olivada

Xarrup de iogurt greg amb virutes de xocolata 70% amb oli d'oliva extra verge

PRIMERS PLATS Per triar-ne un...

Caneló fred de salmó farcit amb ou dur, carabassó, cogombre, advocat salsa de mostassa i acompanyat d'escamarlans i llagostins.

Cresspell de pasta fresca farcit de marisc i bolets amb beixamel calenta de marisc.

Amanida de perles de meló pernil d'ànec i llagostins, amb una vinaigreta de caviar.

PLATS PRINCIPALS Per triar-ne un...

Lingot de llata de vedella confitada sobre llit de moniato, la seva pròpia i salsa d'ametlla i festucs, acompanyat de farcell d'espàrrec

Tornador rodo d'espàtlla de xai farcida amb tòfona i acompanyat de bolets de temporada i fruits secs

Rap a la crosta amb salsa de fumet de gamba i acompanyat de llagostins i escamarlà

Postres Pastis Taller per triar-ne un...

Pastís Maduixot "Taller La Perla"

Massini Nata i trufa "Taller Pa de pessic".

Bodega

VI Vilars Quim Blanc (D.O. C. del Segre)

VI Vilars Roble Negre (D.O. C. del Segre)

Cava Raimat Chardonnay Chal-lelo Brut Nature

Aigua mineral

Cafès i licors digestius

Característiques i condicions:

Catàleg per a **mínim 50 persones**, grups inferiors 50 persones consultat preu. **inclou** servei de cambrer estovalles i tovalló sèrie Gala, vaixela, cobreteria, cristalleria sèrie princesa. **No inclou** taules i cadires. Es facturarà el número d'invitats que es comuniquen 48 hores abans en cas d'anul·lació la candidat reservada no serà modificada. L'adaptació de menús amb possibles intoleràncies o al·lèrgies s'han de comunicar abans de 48 hores d'antelació.

4

També es pot substituir el primer plat per entrants cuina d'auto de "La Cuina de l'Araceli"

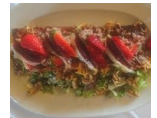
(7 referències)

Altres opcions de Primers up. + 4 €



Sopa fresca de tomàquet i síndria amb mil fuuls de gambes

Coqueta de ceba i poma confitada foia i magret d'anec amb brots de temporada



Vichissoise de coco a les tres textures amb llagostins, alga wakame al aroma de Malibú

Lingot de corder a baixa temperatura bolets de temporada i salsa de mel i romaní amb cireres al brandy. (+6)

Espatlleta de cabrit rostit al forn amb aroma de la muntanya acompanyat amb patata panadera i bolets de temporada. (+10)

MENÚS VEGANTS

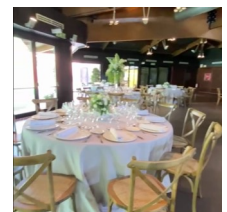
- Farcellet de verdures, bolets, tofu i embolcall de pasta bric amb salsa de culis de ceps i pastanaga
- Mil fulles d'hortalisses d'escalivada amb contrast de poma i seitàn gratinat amb parmesà
- Mini creps farcits de ceps espinacs pinyons i ricota Sobre humus de cigrons i crudités de verdures, amb contrast de salsa tahin



Raviolis de carabassó farcits de verduretes tofu i seitàn Sobre una salsa fina de piquillo i alga wakame acompanyat de bolets i cruixent de parmesà

inclou servei de cambrer estovalles i tovalló sèrie Gala, vaixela, cobreteria, cristalleria sèrie princesa.

No inclou taules i cadires.





3

MENU paella o cassola

BENVINGUDA a taula

Assortiment de fornatsges

Pernil ibèric

Pa de vidre amb tomàquet i oli les garrigues

A compartir (Safata cada 4)

Romescada de bacallà amb esquerol la

Amanida refrescant amb enciams de colors, formatge fres fruits secs amb una vinagreta de mel.

Paella o Cassola Per triar una opció per a tots ...

La típica cassola de tros de les garrigues

Conill, costella de porc, llonganissa, virada, caragols, patata, albergínia, espinacs.

Paella d'arròs mixta de marisc i conill

Sípia, calamarsó, gamba arrossera, 2 gambes llagosteres, musclos, conill i costella.

Opció paella marisc Increment + 2 €

Opció Fideuada abonament - 4 €

Postres Pastis Taller per triar-ne un...

Brac de gitano nata

Bodega

VI NUVIANA Blanc (D.O. C. del Segre)

VI nUVIANA Negre (D.O. C. del Segre)

Cava Renèr fe Flor Brut Nature

Aigua mineral

Cafès i licors digestius

Característiques i condicions:

Catàleg per a **mínim 30 persones**, grups inferiors 30 persones consultat preu. **inclou** servei de cambrer estovalles i tovalló sèrie Gala, vaixel·la, coberteria, cristalleria sèrie princesa. **No inclou** taules i cadires. Es facturarà el número d'invitats que es comuniquen 48 hores abans en cas d'anul·lació la candidat reservada no serà modificada. L'adaptació de menús amb possibles intoleràncies o al·lèrgies s'han de comunicar abans de 48 hores d'antelació.

Es pot substituir les amanides amb uns entrants pica-pica

CELLLER BÀSIC

- * VI VILARS QUIM BLANC (D.O. C. del Segre)
- * VI VILARS ROBLE NEGRE (D.O. C. del Segre)
- * VI RAIMAT CLAMOR 2* BLANC (D.O. Costers del Segre)
- * VI RAIMAT CLAMOR 4* NEGRE (D.O. Costers del Segre)
- * VI CASTELL DEL REMEI "Gotim Bru" BLANC (D.O. C. del Segre)
- * VI CASTELL DEL REMEI "Gotim Bru" NEGRE (D.O. C. del Segre)

PACK CELLER + 4 €/Per.

- * VI CASTELL D'OR "Flama d'Or" BLANC (D.O. Catalunya)
- * VI CERCAVINS "Guillamina" BLANC (D.O. Costers del Segre)
- * VI OLIVERA "De SERE" BLANC (D.O. Costers del Segre)
- * VI OLIVERA "Mi Senyora" BLANC (D.O. Costers del Segre)
- * VI RENDE MASDEU BLANC de L'Espluga de Francoli
- * VI REVENTOS PERFUM BLANC (D.O. Penedes)
- * VI RAIMAT ABADIA 6* NEGRE (Costers del Segre)
- * VI CATALINIA "Petit catania" NEGRE ECO. (D.O. Conca de Ba.)
- * VI CERCAVINS "Bru de Verdu" NEGRE (D.O. Costers del Segre)
- * VI MATA LLONGA "Banya Negra"
- * VI RENDE MASDEU NEGRE de L'Espluga de Francoli
- * VI TOMAS CUSINE "Vilosell" NEGRE (D.O. Costers del Segre)
- * CAVA RAIMAT CHARDONNAY CHAL-LELO BRUT NATURE
- * CAVA CODORNIU PRIMA VINYES BANC DE BLANCS
- * CAVA ANALEC BRUT NATURE 18 Mesos

PACK PREMIUM + 8 €/Per.

- VI CAN'ESTRUC "Xarel·lo" BLANC (D.O. Catalunya)
- VI CASTELL DEL REMEI "Oda" BLANC (D.O. Costers del Segre)
- VI GRAMONA GESAMI BLANC (D. O. Penedes)
- VI MATA LLONGA "Escorça blanc"
- VI REVENTOS SILENSIS BLANC (D.O. Conca del riu Anoia)
- VI C. DE LA CARA DEL NORD Vimbodi NEGRE (D.O. C. de Barberà)
- VI CAN DEZ MAS "Idoia" NEGRE (D.O. Catalunya)
- VI CLOS POS "Alges" NEGRE (D.O. Costers del Segre) VI LAN CRIANSA NEGRE 14 Mesos (D.O. Rioja)
- VI LAN GRAN RESERVA NEGRE 24 Mesos (D.O. Rioja)
- VI MAS BLANC I JOVE "Petit Saó" NEGRE (Costers del Segre)
- VI VENTA LAS VACAS NEGRE (D.O. Ribera del Duero) VI VILARS Gerard VI VILARS LEIX VI VILARS ROSAT VI VILARS T. LLUNA 09

BARRA LLIURE

10 € persona i hora
3ra. hora 350 € - 4ar. hora 250 €

RESSOPÓ + 4 €/Pers.

Assortiment de mini entrepans de xapata Mini dònuts i mini Darling de xocolata Assortiment de fruita al tall

