

la cuina
de l'Àrreceli

sabors. moments. emocions.

FORMULA B

BODES I
BANQUETS



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

La millor selecció de serveis integrals per les celebracions, bodes i banquets, al vostre jardí o un altre lloc especial. Un projecte elaborat amb i per a vosaltres perquè el vostre somni s'acompleixi a la perfecció.

La Fórmula B no és només un bon menjar. Us acompanyem i us guiem durant tot el procés i així podreu estar tranquils i gaudir del vostre dia al 100%.

Si no trobeu l'opció que s'adapti a les vostres necessitats, us podem fer una proposta personalitzada. Només cal que us poseu en contacte amb nosaltres trucant al telèfon: 973 160 042 o a través de l'email: cuinaaraceli@gmail.com.

4

BRANQUES D'EXPERIENCIA

2

PMAS DE PASSIÓ

3

FULLES DE QUALITAT

REMENT TOT AMB UN BON FIL DE DEDICACIÓ



sabors, moments, emocions

OFI MONESTAR DE FURIET, 21 40140 ARDECA

cuinaaraceli@gmail.com · www.cuinaaraceli.com



la cuina
de l'Araceli

sabors, moments, emocions

UNA PETITA GUIA

Parlem de vosaltres i les vostres necessitats

CONTINGUT

Una petita guia

Les fórmules

B1 Menú L'Olivera

B2 Menú Els Vilars

B3 Còctel Celebració Gastronòmic

Postres i bodega

Personalitza la teva fórmula

Altres opcions

Condicions generals

EXPLIQUEU-NOS UNA MICA QUIN ÉS EL VOSTRE SOMNI

1. Motiu de la celebració
2. Típus de festa (exemple: aperitiu, banquet...)
 - l'estil (clàssic, rústic, vintage, industrial, boho, Gran Gatsby...)
 - alguna temàtica especial?

2. Pressupost

Teniu algun pressupost definit i el número aproximat de convidats?

3. Quan i a on?

Quan us agradaria organitzar-lo? Teniu ja el lloc reservat?
O voleu que us assessorem?

ELS PASSOS QUE SEGUIREM

- Ens reunim amb vosaltres per entendre les vostres necessitats
- Proposta de pressupost i la seva acceptació
- Proposta d'una gran gama de menús segons el vostre estil
- Elaboració i seguiment d'un timing per a la correcta coordinació
- Elaboració d'una proposta de disseny a mida
- Selecció i coordinació de proveïdors
- Servei de wedding planner recepció i assistència dels convidats ..

SERVEIS EXTRES

Vídeo

Fotografia

Música

DJ

Animació

Castells inflables

Cuidadors Infants

Papereria

Transport

Material de lloguer:

Lloguer carpes, escenaris, taules

cadires i material de restauració

Lloguer de chillout i decoració

Detall convidats

Sorpreses

Decoració floral

Mobiliari extra

Invitacions



B1 MENÚ L'OLIVERA

AL JARDI

Benvinguda amb aigües afruitades i llimonada

Cerimònia

Vermuteria (post-cerimònia)

Vermut casolà

Assortiment d'encortits - típica barreja conserva oli Xips barreja exòtica de banana, albergí-

Paradeta "la xarcuteria"

- Virutes de perill Ibèric, decebo de Quijuelo)
- Pa de vidre amb tomàquet i oli verge extra
- Gran assortiment de formatges, pans de llavors i les seves melmelades

Desfilada d'aperitius

- Crema suau i ceps amb oli de trufa.
- Broqueta de rap i llangostins amb salsa teriyaki.
- Guacamole amb tàrtar de tonyina.
- Copeta de poma, foie amb reducció de Pedro Jimenez.
- Llagostins de sèsam amb mel i mostassa.
- Bombo de foia amb xocolata.
- Dau de salmó fumat i patata amb essència de vainilla.
- Xarrup de formatge de cabra i melmelada de ceps i crema de tòfona.

Estació "Estació el Xirnguito"

- Patatres braves a la salsa secreta
- Calamars a l'andalusa
- Croquetes de ceps
- Ous estrellats amb pernil

Paradeta " les paelles"

Fideuada de marisc

Open bar

Aigües minerals amb gas i sense

Refrescos variats

Cervesa a doll

Vis blancs i negres (D.O. Costers del Segre)



A TAULA

B1 MENÚ L'OLIVERA



Per començar a triar-ne un...

Baixant de poma verda de Lleida amb gelat de vvv vainilla

Baixant de cassís amb sopeta de xocolata blanca

B

Plat principal (a escollir-ne un ...)

- **Melós cruixent de vedella** acompanyat amb cireres al brandy, bolets temporada i barqueta de patata farcida de confit de seva, poma.
- **Tornador d'espatlla de xai farcida de bolets**, acompanyat de fruits secs caramelitats, gratinat de patata amb culis de ceps
- **Mil fulles de vedella farcides de bolets i ceba** caramelitzada, prunes al mar de cava i farcell de verdures.
- **Farcell cruixent de rap i llangostins** farcell a les dues salses.a.

POSTRES

Pastís nupcial "carta de postres"

BODEGA

Vi Blanc (D.O. Costers del Segre)

Vi Negre (D.O. Costers del Segre)

Cava Raimat Brut Nature Chardonnay-

Xareho Aigües i refrescos variats

Mobiliari i adornaments aperitius, parament de taula complet

Muntatge i servei de cambrers i de cuina





B2

MENÚ ELS VILARS

AL JARDÍ

Benvinguda amb aigües afruitades i llimonada

Vermuteria (post-cerimònia)

Vermut casolà

Assortiment d'encortits - típica barreja conserva oli - Xips barreja exòtica de banana, albergínia i iuca

Paradeta "el perniler"

- El perniler (Ibèric decebo de Quijuelo) tallat a mà
- Pa de vidre amb tomàquet i oli verge extra

Estació "Estació el Xirnguito"

- Calamars a l'andalusa
- Patates braves a la salsa secreta
- Croquetes de ceps i rostit casolanes
- Ous estrellats amb pernil i ceba caramelitzada

Desfilada d'aperitius

- Crema suau i ceps amb oli de trufa.
- Broqueta de rap i llangostins amb salsa teriyaki. Guacamole amb tàrtar de tonyina.
- Copeta de poma, foie amb reducció de Pedro Jimenez.
- Llagostins de sèsam amb mel i mostassa. Bombo de foia amb xocolata.
- Dau de salmó fumat i patata amb essència de vainilla.
- Xarrup de formatge de cabra i melmelada de ceps i crema de tòfona

Open bar

Refrescos variats i suc

Cervesa a doll

Vis blancs i negres (D.O. Costers del Segre)

Paradeta "Els formatges"

Selecció de formatges: d'ovella semis i curats, de cabra curats, d'herbes les garrigues, idizabal Bizkorl, holandes maasdamer, formatge de Rocafort artesà i selecció de melmelades i pans de llavors

Estació "Asiàtic"

- Yakisoba fideus de verdures i carn. Karaage (de pollastre).
- Sushi (maki) de salmó alvocat i tonyina

Paradeta " les paelles"

- Fideuada de marisc
- Rissoto de bolets



Entrants

- Amanida de foie mi cuit i pernil d'ànec amb pera al Pedro Ximenez i figues confitades.
- Sopeta freda de tomàquet i sindria amb llamàntol i tòpics secs i sal de l'Himàlaia
- Amanida de llamàntol amb brots de tardor simfonia de fruites i vinagreta de festucs.
- Coqueta de ceba i poma amb suprema de foia i amanida de brots frescos i fruits vermells.

Plats principat

- Melós cruixent de vedella acompanyat amb cireres al brandy, bolets temporada barqueta de patata farcida de confit de ceba, poma.
- Bombo de corder a baixa temperatura amb s'infonia de tomàquets i patata dupinoise al perfum de romaní.
- Espatilleta de cabrit al aroma de la muntanya i patata panadera amb milfulles d'albergínia.
- Filet de vedella al foia amb reducció Pedro ximenez bolets de temporada i poma cristallina. Troc de lluç marinat al orio amb gules, salsa Costa Brava i gambes llangostineres.
- Farcell cruixent de rap i llangostins farcell a les dues salses.

Bodega

- Vi (D.O. Costers del Segre) blanc
- Vi (D.O. Costers del Segre) negre
- Cava Raimat Brut Nature Chardonnay-Xarel·lo.
- Aigües i refrescos variats

Postres

Pastís nupcial

Mobiliari i adornaments aperitius, parament de taula complet

Muntatge i servei de cambrers i de cuina



B-3

CÒCTEL CELEBRACIÓ GAS- TRONÒMIC

Benvinguda amb aigües afruitades i llimonada

Vermuteria (post-cerimònia)

Vermut casolà

Assortiment d'encortits - típica barreja conserva oli Xips barreja exòtica de banana, albergínia i iuca

Paradeta "el perniler"

- El periler (Ibèric decebo de Quijuelo) tallat a mà
- Pa de vidre amb tomàquet i oli verge extra

"BBQ Les Brases"

- Broqueta de gamba i vieira
- Mini broquetes yaquitori moruna
- Broquetes de filet de vedella "Salsa Pedro Jimenez".

Estació "Asiàtic"

- Yakisoba fideus de verdures i carn. Karaage (de pollastre).
- Sushi (maki) de salmó alvocat i tonyina

Carretó les coques"

- Tradicional d'escalivada
- Espinacs, nous i formatge rocafort
- Ceba tenyida empebrada
- Ceba amb contrast de pernil, poma
- De carabassó

Paradeta "Els formatges"

Selecció de formatges: d'ovella semis i curats, de cabra curats, d'herbes les garrigues, idizabal Bizkorl, holandes maasdamer, formatge de Rocafort artesà i selecció de melmelades i pans de llavors

Estació "Estació el Xirnguito"

- Calamars a l'andalusa
- Patates braves a la salsa secreta
- Croquetes de ceps i rostit casolanes
- Ous estrellats amb pernil i ceba caramel·litzada

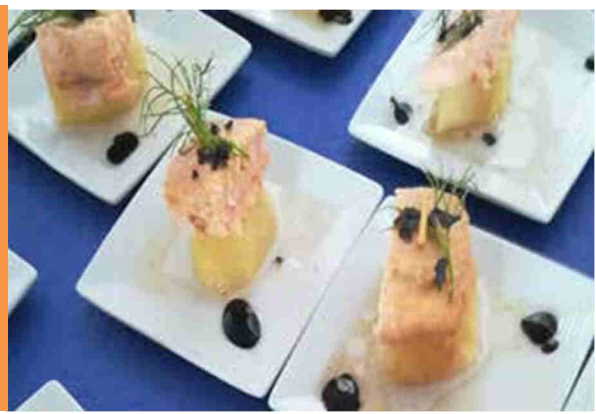
Open bar i bodega

Refrescos variats i suc
Cervesa a doll
Vis blancs i negres
(D.O. Costers del Segre)



B-3

CÒCTEL CELEBRACIÓ GASTRONÒMIC



Desfilada d'aperitius

- Cruixent de llagostí amb gorgonzola
- Gotet de poma i codonyat amb formatge de cabra cruixent d'ametlla i festucs
- Tàrtar de salmó i guacamole amb snack cruixent
- Xarrup pa amb pernil i sopeta de tomàquet
- Carpaccio de pop amb escuma de patata i romesco
- Ravioli d'albergínia farcida d'encenalls de sèpia confitada i escalivada
- Dau de salmó fumat i patata amb essència de vainilla
- Broquetes de rap i llagostí amb salsa teriyaki

*Servit pels
nostres cambrers*

BUFET DE POSTRES

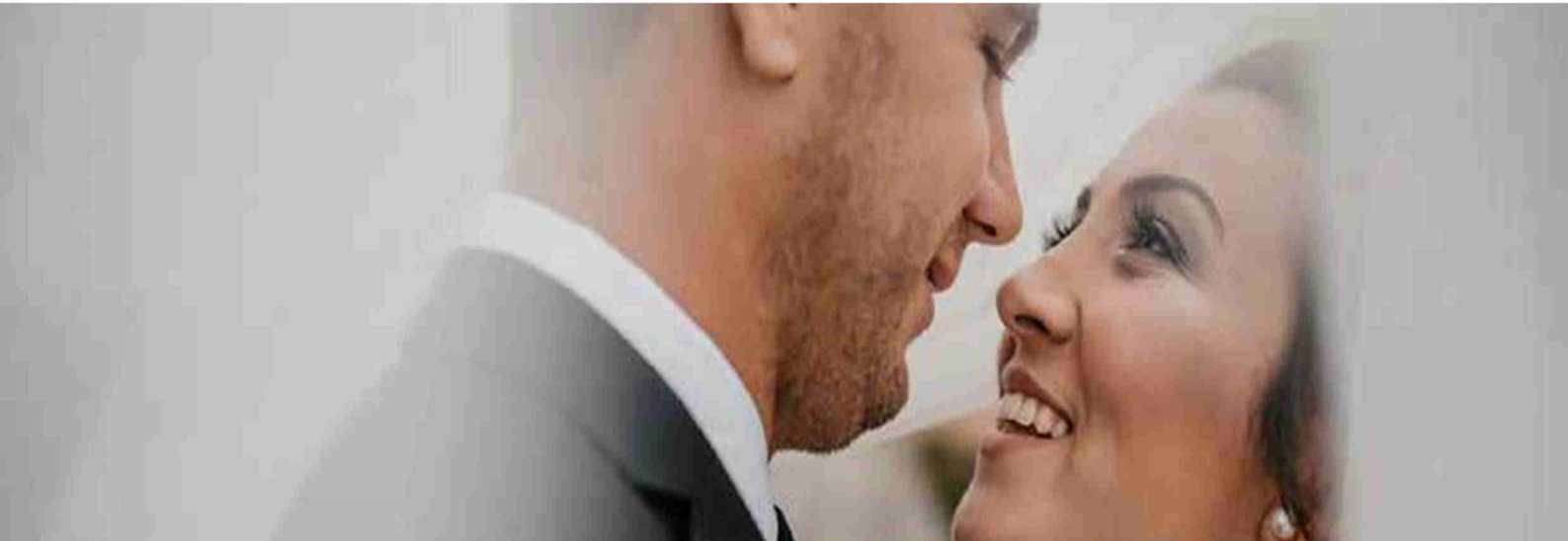
- Brownie de xocolata
- Mil fulles de crema i fruites
- Cheesecake amb fruita vermells
- Tres xocolates amb gerps
- Mousse de llimona
- Bombo de pa amb oli i xocolata
- Assortiment de Macarons
- Reposteria variada

Pastís mupccial

Taller la perla

Mobiliari i adornaments aperitius, parament de taula complet

Muntatge i servei de cambrers i de cuina



CONDICIONS GENERALS

El preu del menú inclou la planificació i personalització de tot l'esdeveniment, és a dir:

- Estovalles
- Tovallons blancs
- Utillatge: coverteria, vaixella cristalleria
- Decoració selecta amb flor natural a totes les taules de sala.
- Servei de cambrer i maitre
- Personal de cuina
- Muntatge i recollida
- Disposició d'una ampla gama de plats per a vegetarians, celíacs i al·lèrgics.

SERVEIS EXTRES

- Hi ha la possibilitat de celebrar la cerimònia al lloc que trieu - 350€.
- Possibilitat de DJ que personalitzarà la vostra celebració, tècnic de so i d'il·luminació te un cost de 475 € (inclòs l'impost general d'autors).
- Barra lliure 8 € / hora, a partir de la tercera 350 €.

- Els preus no inclouen el 10% l'IVA corresponent.

CARTA POSTRES



Les postres tradicionals pastisseria "La Perla"

- Massini tradicional La Perla"
- Massini Maduixot pastisseria "La Perla"

Les postres Taller "Pa de pessic"

Pastís de Mousse Lleugera de Nata i, Trufa de Praliné i Coulis de Cacau

Gran Bufet elaborat per La Cuina de l'Araceli

- Brownie de xocolata
- Mil fulles de crema i fruita
- Mini primaveres de fruita assortida
- Cheesecake amb fruits vermells
- Mousse tres xocolates amb gerds
- Mousse de llimona
- Bombó de pa amb oli i xocolata Macarons assortits
- Rebosteria variada



BODEGA



RESSOPÓ + 4 €

Assortiment de mini entrepans de xapata

Dolç´ mini donuts, mini darling de xocolata

Assortiment de fruita al tall

PACK CELLER CATALEG a escollir-ne un (inclòs al preu)

Vi Vilars Quim, Blanc (D.O. C. del Segre)

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

Vi Raimat Clamor 2*, Blanc (D.O. C. del Segre)

Vi Raimat Abadia 6* Negre (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)

Cava Raimat, Chardonnay Chafelo Brut Nature

Cava Codorniu Prima Vinyes Banc de Blancs

Cava Analec Brut Nature 18 mesos

Vi Ca N'estruc "XareHo" Blanc (D.o. Catalunya)

PACK CELLER EXTRA (Increment + 4 € comensal)

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 Catalinia "Petit catania" negre eco. (d.o. Conca de Ba.)

Vi Cercavins "Bru de Verdu" negre (d.o. Costers del Segre)

Vi Matalonga "banya negre"

Vi Raimat clamor 4* negre (dd.o. costers del segre)

Vi Rende Masdeu negre de l'Espluga de Francoli

Vi Tomas Cusine "Vilosell" negre (d.o. Costers del Segre)

PACK CELLER PREMIUM (Increment + 8 € comensal)

Vi Castell Del Remei "Oda" Blanc (D.o. Costers Del Segre) Vi Gramona Gesami Blanc (D. O. Penedes)

Vi Matalonga "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 Blaanc 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

Cava Analec Reserva Sort Abril 24 Mesos Cava Juve Camps Cinta



Encara no heu trobat el que busqueu?

Podeu modificar les nostres fórmules.

A continuació trobareu la nostra carta.

O bé, podem crear per a vosaltres una nova
propostagastronòmica adaptada
al vostre gust i estil.

Contacteu-nos al 973 160 042



B4

ALTRES OPCIONS DE PARADETES

Paradeta "el perniler"

El perniler (Ibèric decebo de Quijuelo) tallat a mà

Pa de vidre amb tomàquet i oli verge extra

"Mediterrani"

Espardenyetes amb anxoves de l'escala

Xatonada Valenciana amb taronja

Musclos de roca al vapor

Arrossos

Fideuada de marisc amb all i oli

Rissoto de ceps i parmesà

"Mexicà"

Tacs farcits de carn i vegetals

Fajitas de verdures

Ceviche de gambetes amb ceba vermella

Nachos amb salsa de barbacoa, guacamole

Carretó "les coques"

Tradicional d'escalivada

Espinacs, nous i formatge rocafort

Ceba tenyida empebrada

Ceba amb contrast de pernil, poma

De carabassó

Paradeta "Els formatges"

Selecció de formatges: d'ovella semis i curats, de cabra curats, d'herves les garrigues, idizabal Bizkorl, holandes maasdamer, formatge de Rocafort artesà i selecció de melmelades i pans de llavors

Vegetaria "l'hort de casa"

Broqueta de xerri i carxofa amb formatge

Amanida de cuscús i quinoa

Humus de cigrons i cru dites de verdures

"BBO Les Brases"

Broqueta de gamba i vieira

Mini broquetes yaquitori moruna

Broquetes de filet de vedella "Salsa Pedro Jimenez".

"Americà"

Mini bruguer amb tòppings

Costella adobada amb salsa barbacoa

Broqueta de panotxa a la mantega amb salsa barbacoa

Carretó "enfilats"

Enfilats assortiment de truites Enfilat de pop gallec amb patata morter

Enfilat de bombó de botifarra, poma i ceba

Enfilat de formatge suau, olives melmelades

Remenat d'escalivada i favetes amb xips de sèpia d'escalivada i anxoves



DESFILADA D'APERITIUS "ALTRES OPCIONS"

- Crema suau i ceps amb oli de trufa
- Broqueta de rap i llagostins amb salsa teriyaki
- Guacamole amb tàrtar de tonyina
- Copeta de poma, foie i ceviche
- Llagostins de sèsam amb mel i mostassa
- Bombo de foia amb xocolata
- Dau de salmó fumat i patata amb essència de vainilla
- Xarrup de formatge de cabra i melmelada de ceps i crema de tòfona
- Bombó de foia amb ametlla i compota de poma i panís
- Bombo de foie amb xocolata
- Pop gallec amb patata morter
- Tàrtar de salmó al perfum de taronja

DESFILADA D'APERITIUS "ALTRES OPCIONS"

- Roll de salmó amb emulsió d'albergínia i escalivada
- Cruixent de Llagostí amb formatge gorgonzola
- Gotet de poma I codonyat amb formatge de cabra cruixent d'ametlla i festucs
- Tartaleta cruixent de pernil amb crema d'espínacs i pinyons sobre un llit d'enciams i panís
- Bombó de formatge de cabra embolicat amb carpazzio de vedella i encenalls amb parmesà
- Carpaccio de pop amb escuma de patata i romesco
- Ravioli d'albergínia farcida d'encenalls de sèpia confitada i escalivada Dau de salmó fumat i patata amb essència de vainilla
- Broqueta de gamba i mango amb vinagre





LA NOSTRACARTA

ENTRANTS

- Sopeta freda de tomàquet amb mil fulles de verduretes i gambes l tòpics sesa i sal de l'Himàlaia
- Embolcall de carabassó amb brandada gratinada
- Gules al allet, gambes al whisky i petxines al chardonnay amb brots frescos
- Amanida de llamantol amb brots de tardor simfonia de fruites i vinagreta de festucs
- Amanida de foie mi cuit i pernil d'ànec amb pera al Pedro Ximenez i figues confitades
- Vichissoise de coco a les tres textures amb llangostins, alga wakame al aroma de Malibú
- Gaspatxo de cireres amb llamantol fruits vermells i toc de ricotta
- Coqueta de ceba i poma amb suprema de foia i amanida de brots frescos i fruits vermells
- Amanida de magret d'ànec amb gelat de foia pera al vi d'anous i vinagreta de maduixes
- Timbal d'escalivada amb poma vieires, bolets frescos i vinagreta de cítrics

CARNS

- Bombo de corder a baixa temperatura amb s'infonia de tomàquets i patata dupinoise al perfum de romaní.
- Espatleta de cabrit al aroma de la muntanya i patata panadera amb milfulles d'albergínia.
- Mil fulles de vedella farcides de bolets i ceba caramelitzada, prunes al mar de cava i farcell de verdures.
- Melós cruixent de vedella acompanyat amb cireres al brandy, bolets temporada i barqueta de patata farcida de confit
- Filet de vedella alo foia amb reducció Pedro ximenez bolets de temporada i poma cristallina..



PEIX

- Farcell cruixent de rap i llangostins Farcell a les dues salses
- Popietes de llenguat amb salmó i llangostins amb salsa d'ametlles i petxines al Chardonnay
- Suprema de rap a la mel llangostins i vieira amb salsa de gambes i espuma de llimó
- Tronc de lluç de palangre al oreo cobert amb gules acompanyat amb llangostins i salsa de gamba

VEGETARIÀ

- Farcellet de verdures, bolets, tofu i embolcall de pasta bric Amb salsa de culis de ceps i pastanaga acompanyat amb favetes i carxofa confitades i cruixent de verdures amb fideus xinesos
- Mil fulles d'hortalisses d'escalivada amb contrast
- De poma i seitàn gratinat amb parmesà, acompanyat de bolets frescos i vinagreta de cítrics
- 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
- Timbal de patata porro, carabassó i bolets al estil coulant de formatge de cabra acompanyat amb toc dolç de figues al mar de cava, pera al Pedro Ximenez sobre espaguetis de verdures





la cuina de l'Araceli

sabors. moments. emocions.

C/ Monestir de Poblet 21
25140 Arbeca
tel. 973 160 042
cuinaaraceli@gmail.com
www.cuinaaraceli.com

