

ARCS  
CATERING SERHS

MENUS NADAL  
2018

Castell Jalpi  
SERHS



---

## APERITIU I (OPCIONAL)

---

Assortiment de xips gourmet

Olives de Kalamata i Gordal

Nius de pizza Kadaif

## CELLER

Copa de Cava


Aigües minerals i sucs variats

**Preu per persona: 12,00€+10% IVA**

*Assistit per cambrer*

*Duració 30 minuts*

*Mínim de 50 persones*



---

## APERITIU 2 (OPCIONAL)

---

Sticks de sobrassada, olivada i orenga

Xips vegetals amb sal fumada

Coca amb encenalls de pernil ibèric i tomàquet al orenga  
fresc amb oli verge

Tonyina amb préssec confitat i pesto de festucs

Pa d'espècies amb foie mi-cuit i mermelada de figues

## CELLER

Copa de Cava

Aigües minerals i sucs variats

**Preu per persona: 17,00€+10% IVA**

*Assistit per cambrer*

*Duració 40 minuts*

*Mínim de 50 persones*

---

## APERITIU 3 (OPCIONAL)

---

### *Aperitius freds*

Sticks de tomàquet i alfàbrega

Macaron de foie i festucs

Coca amb encenalls de pernil ibèric i tomàquet al orenga  
fresc amb oli verge

Broqueta de tomàquets secs al sol i oliva de Kalamta

Guacamole amb tomàquet confitat i escopinya

### *Aperitius calents*

Mini mollete de pressa ibèrica

Patata farcida de txangurro

Llagostí embolcallat de cansalada ibèrica

Vieira amb ceba confitada al curri

## CELLER

Cava Brut, Vi Blanc i Vi Negre

Cerveses, Refrescs i Aigües minerals

**Preu per persona: 24,50€+10% IVA**

*Assistit per cambrer*

*Duració 45 minuts*

*Mínim de 50 persones*

# MENÚ NADAL A

## *Entrant*

Caneló de rostit trufat amb infusió de parmesà

Amanida de contrastos de tardor i foie

## *Plat principal*

Pularda amb panses, pinyons i cebetes caramel·litzades

Corbina amb beta d'ibèric i shop shuey de verduretes

## *Postres*

Lingot de sacher de mandarina

Pinya rostida amb crema catalana

## *Cafès i Neules*

## CELLER

Cava Brut, Vi Blanc i Vi Negre

Aigües minerals

**Preu per persona: 62,00€+10% IVA**

*Assistit per cambrer*

*Duració 2 hores*

*Mínim de 50 persones*

# MENÚ NADAL B

## *Entrant*

Crema de carbassa amb foie i poma

Tataki de tonyina sobre carbassó

## *Plat principal*

Garrí a baixa temperatura amb textura de codony

Suquet de peix amb cloïsses i llagostí

## *Postres*

Tronc de Nadal

Fulla caramel·litzada amb tres xocolates

## *Cafès i Neules*

## CELLER

Cava Brut, Vi Blanc i Vi Negre

Aigües minerals

**Preu per persona: 65,00€+10% IVA**

*Assistit per persona*

*Duració 2 hores*

*Mínim de 50 persones*

# CÒCTEL NADAL A

## *Els freds*

- Sticks de sobrossada, olivada i orenga
- Coca amb encenaLls de pernil ibèric i tomàquet al orenga fresc amb oli verge
- Roll de pernil d'ànec amb ruca
- Xarrup de vichyssoise amb escuma d'anxova de l'Escala
- Codorniu escabetxada amb vinagreta de sidra
- Transparent d'anana amb foie
- Broqueta de tomàquets secs amb oliva de Kalamata
- Lasanya de salmó i parmesà amb pesto
- Ravioli de pollastre fumat al punt de pebre verda
- Mousse de bacallà amb compota de tomàquet i alfàbrega
- Mini pitees de verdures amb romesco

## *Els calents*

- Triangle cruixent de bacallà amb espinacs
- Enfilat de llagostí amb porro i olives
- Broqueta de pollastre cruixent de quicos, soja i taronja
- Broqueta de rap marinat i sípia
- Mini mollete de secret ibèric

## *Assortiment de neules i torrons*

## *Cafès*

## C E L L E R

- Cava Brut, Vi Blanc i Vi Negre
- Cerveses, Refrescs i Aigües minerals

**Preu per persona: 56,00€+10% IVA**

*Assistit per cambrer  
Duració 90 minuts*

# CÒCTEL NADAL B

## *Els freds*

Assortiment de xips gourmet

Coca amb encenalls de pernil ibèric i tomàquet al orenja fresc amb oli verge

Focaccia amb crema de mascarpone i xampinyons

Xarrup de foie i mango

Tarta filo de bacallà

Llauneta de seitó, vermut i escabetx d'escalunyes

Quadricula de cereals amb mostassa, roast beef i albergínia

Caneló d'alvocat i bou de mar

Sorbet de crema de ceps i castanya

Lasanya de salmó i parmesà amb pesto

Cullereta de magret de caviar de tomàquet amb liquat de granada

## *Els calents*

Samosa de botifarra negra, col i pera

Llagostí amb pell de porro

Broqueta de pollastre amb pinya confitada i llet de coco

Caneló trufat amb infusió de parmesà

Tempura de tires de rap amb pesto d'ametlles

Bol de sepietes, mongetes de Santa Pau i secret ibèric

Culleretes de pop amb hummus i pimentó de la Vera

Degustació de risotto d'escamarlans

## *Assortiment de neules i torrnos*

## *Cafès*

## C E L L E R

Cava Brut, Vi Blanc i Vi Negre

Cerveses, Refrescs i Aigües minerals

**Preu per persona: 67,50€+10% IVA**

*Assistit per cambrer*

*Duració 90 minuts*



# BUFFETS CÒCTEL (OPCIONAL)

## *Buffet d'arros de montanya*

Suplement 5,00€/pax +10%IVA

## *Buffet de fideuà amb daus de rap*

Suplement 5,00€/pax +10%IVA

## *Buffet de favetes amb botifarra esparracada*

Suplement 5,00€/pax +10%IVA

## *Buffet de chop-suey de verdures i pollastre*

Suplement 5,00€/pax +10%IVA

## *Buffet d'assortiment de formatges*

Suplement 6,00€/pax +10%IVA

## *Buffet de coques*

Suplement 6,00€/pax +10%IVA

## *Buffet de sushi*

Suplement 12,00€/pax +10%IVA

---

## EL PREU INCLOU

---

Transport i logística fins a 50 kilòmetres de Barcelona

Muntatge i desmuntatge

Material necessari per a realitzar el servei (vaixel·la, cristalleria, coberteria, mobiliari i estovalles...)

Material de cuina

Coordinació de l'esdeveniment

Servei de cambrers i cuiners

---

## EL PREU NO INCLOU

---

Lloguer de l'espai on es realitza el servei

Minuts

Entreteniment musical

Menús staff

Carpes per la cuina

Generadors elèctrics

Decoració floral de taules

Cànon de cuina de l'espai on tindrà lloc el servei

### SERVEI BARRA LLIURE

3 HORES: 24,00 € + 21% iva per persona

2 HORES: 20,00 € + 21% iva per persona

1 HORES: 14,00 € + 21% iva per persona

Preu extra barra llibre: 10,00 € + 21% iva per persona

NOTA: els preus dels menús estan cotitzats en base a 50 comensals mínim. Par a diferent número de persones, els preus seran revisats.

# ARCS

CATERING **SERHS**

CARRETERA ARENYS DE MUNT (B-551)  
08358 ARENYS DE MUNT (BARCELONA)

TEL. 93 793 71 77  
MOV. 670 47 90 63

ARCS@GRUPSERHS.COM  
WWW.ARCSCATERING.COM  
WWW.CASTELL-JALPI.COM

# Castell Jalpi

**SERHS**