

PALAU CÀTERING

Palau Càtering és una empresa familiar dedicada a la restauració des de fa més de 40 anys. L'empresa va sorgir per atendre a la demanda de serveis a domicili, i realitzem serveis desde 6 comensals i fins a grans celebracions. La nostra seu central es troba situada a Terrassa, i dóna cobertura a tot Catalunya, gràcies a la bona xarxa de comunicació que envolta la ciutat. Disposem dels números de registre sanitari 26.07877/B i 26-05655/CAT que ens acrediten com a entitat certificada tant per la Generalitat de Catalunya com pel Govern d'Espanya, respectant tots els controls sanitaris aplicats a la restauració i al servei de càtering.

Palau Càtering està format per un equip de professionals dedicats a proporcionar-vos totes les opcions possibles per realitzar el vostre acte.

L'Òscar Alavedra i Palau, Xef de la casa i propietari, ha estat format a l'Escola d'Hosteleria Sant Narcís de Girona i ha ampliat la seva formació a les millors cuines d'Espanya i França.

L'Eduard Gil i Solés ha realitzat els estudis d'Hosteleria a la Universitat Autònoma de Barcelona (U.A.B.) i a l'Escola de Restauració i Hostalatge de Barcelona. Des de fa més de nou anys és el Director de Serveis de Palau Càtering.

La resta del Personal de Servei està altament qualificat tant per títols acadèmics com per anys d'experiència que avalen el seu servei.

Palau Càtering només realitza un Servei de Casament per dia, així tot el nostre personal està només per vosaltres, per poder personalitzar al màxim cada esdeveniment. Només tindreu una persona de contacte, o l'Òscar o l'Edu, qui portarà personalment tota la coordinació del casament i estarà en tot moment amb vosaltres pel que pugueu necessitar.

Us oferim de forma gratuïta una prova de menú per dos comensals, abans de fer cap reserva ni de donar cap tipus de paga i senyal. La prova de menú es fa un dia que ens vagi bé a tots, i esteu sols, sense compartir amb més famílies. Nosaltres serem quatre treballadors en exclusiva per vosaltres, i si us agrada i ho voleu contractar, fantàstic, i si pel que sigui preferiu una altra opció, mai us cobrem aquesta prova de menú.



Oscar Alavedra i Palau



Eduard Gil i Solés



PALAU
CATERING

MENÚ DE CASAMENT A PEU DRET 2012

COPA DE BENVINGUDA

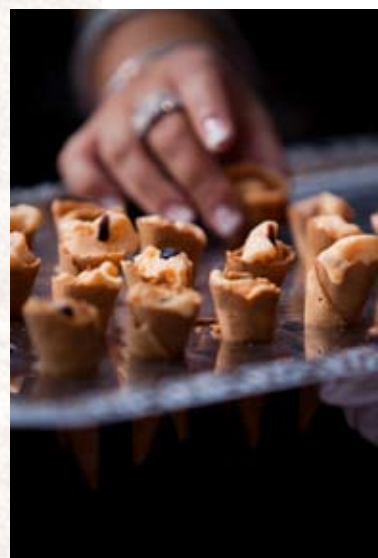
Rebem als convidats amb Cava Rosat
i Suc de Taronja, acompanyat de Garrapinyades Salades,
Piruletes de Parmesà i Quicos amb Xocolata Negra

L'APERITIU COMPLERT AMB EL SEU BUFFET DE BEGUDES

DELICADESES FREDES... servides pel nostre personal

Encenalls de Pernil d'Aglà acompanyats de Pa de Coca amb Tomàquet

Cors de Llagostí sobre Brioix i Formatge Fresc
Culleres amb Amanida de Lenties i Dauet de Foie
Salmó Marinat a l'Anet amb Mantega a la Llimona
Torrades amb Foie, Puré de Poma i Balsàmic
Eclairs amb Crema de Roquefort i Ametlla
Tartaletes amb Formatge de Cabra, Puré de Poma i Gerds
Cornets de Pernil Ibèric amb Ou Filat
Pipetes de Mozzarella amb Cherry i Pesto Lleuger
Broixetes d'Espàrrec de Bosc amb Carbassó i Parmesà
Mini Cornets amb Gelat de Tomàquet i Mòdena
Torrades amb Pernil d'Ànec i Ceba Caramel·litzada
Culleres amb Pop "à Feira", Patata Confitada i Pimentó
La Nostra Selecció de Makis Japonesos Variats
Culleres amb Roquefort i Melmelada de Figs
Montaditos d'Escalivada i Anxova de l'Escala
Bacallà Marinat amb Tomàquet Cassé i Olivada Negra
Torrades amb Sobrassada, Formatge de Maó i Mel
Culleres amb Mil Fulles de Foie i Mango Caramel·litzat
Broixetes de Musclo de Roca en Vinagreta Composta
Provetes de Gaspaxo Transparent
Copes de Taronja amb Escuma de Coco
Montaditos amb Botifarra de Bolets de Temporada
Culleres amb Cloïssa i Geleé de Martini
Mini Mojitos amb Esfèric de Rom
Torrades amb Tartar de Salmó, Advocat i Dauets de Tomàquet
Xupitos amb Crema de Garoines de Mar



PALAU
CATERING

BUFFETS ASSISTITS

Fideuà de Peix de Roca i Marisc
Rissotto de Ceps i Parmesà
Ous de Guatlla sobre Torradetes amb Sobrassada
Taula de Formatges Nacionals i Francesos
amb Fruits Secs, Raïm i Codony Casolà

DELICADESES CALENTES... servides pel nostre personal

Broixetes de Llagostí amb Sorpresa de Quicos
Daus de Bacallà Arrebossats amb Pasta Grega
Broixetes de Botifarra d'Ou amb Carbassó
Croquetetes Casolanes de Pernil Ibèric
Broixetes de Cua de Gamba amb Pinya Natural
Formatge Brie Arrebossat amb Coullís de Gerds
Broixetes de Dàtil amb Bacó / Broixetes de Plàtan amb Bacó
Cues de Gamba Arrebossades en Tempura a la Soja
Xistorra de Navarra Embolicada en Reixa de Patata
Broixetes de Pollastre Yakitori amb Cebeta Glacejada
Cornets de Xipirons a l'Andalusa amb Salsa Romesco
Broixetes de Pop amb Tocino Confitat
Patates Braves a l'Estil "Arola"
Mini Pepitos amb Tomàquet i Filet de Vedella

BUFFET DE BEGUDES... durant tot el servei

Cava Rosat Chantal de Vallformosa
Cava Parxet Brut Reserva
Selecció de Vins Negres de Diferents D.O.
Martini Blanc i Martini Negre
Vermut Yzaguirre Reserva
Cervesa i Cervesa Sense Alcohol
Coca-Cola i Coke Light
Bitters, Tòniques i Refrescos
Suc de Taronja Granini
Aigües Minerals

Pastís Individual de Celebració

O Selecció de Rebosteria Fina amb Cassoletes de Fruita Natural

Cafè Moka i Infusions Variades



PALAU
CATERING

PREU A CONSULTAR

BUFFETS OPCIONALS PER COMPLEMENTAR L'APERITIU

Pernil d'Aglà Tallat al Gust (1 Pernil per a 120 comensals com a màxim)	385 € / uni.
Salmó Marinat i Salmó Fumat amb Blinis Casolans i Mantega Salada	3,00 € / pax.
Japonès amb Sushi i Tekka Maki	5,10 € / pax.
Japonès + Yakitori, Llagostins i Gambes en Tempura	8,80 € / pax.
Ostres i Cloïsses Gallegues Especials	12,00 € / pax.
Taula de Foies (Mi-Cuit, Escabetxat, Mousse, a la Sal, Poelé)	8,80 € / pax.

Suplement de Barra Lliure 4,85 € / Comensal / Hora.
Després dels cafès, amb licors de primeres marques

Suplement de Barra Lliure amb Licors d'Alta Gamma 3,30 € / Comensal.

Ressopó (es serveix durant el Ball i només pels convidats que es quedin)

Ressopó Salat (4 entrepanets salats)	5,20 € / pax.
Ressopó Dolç (4 peces de mini-bolleria)	4,80 € / pax.
Ressopó Salat i Dolç (3 entrepanets + 3 mini-bolleria)	6,90 € / pax.
Ressopó Fruita (Broixeta de Fruita Natural amb 3 fruites diferents)	1,65 € / uni.

Disposem de Menús Especials: Vegetarians, Diabètics, Celíacs ... Etc.

Aquests Preus Inclouen:

Ports i Transport (màxim 60 Km.)
Muntatge, Desmuntatge i Recollida
Taules de Suport i Utilatge
Manteleria, Cristalleria, Coberteria, etc.
Personal de Cuina, Servei i Direcció
Dues Hores de Barra Lliure

Aquests Preus No Inclouen:

El Lloguer del Local
Cadires amb Funda (3,85 € / uni.)
La Decoració Floral
Impressió de Minuts d'Impremta
La Barra Lliure fins a tancar el Local
El 8% d'I.V.A.



PALAU
CATERING



PALAU
CATERING