

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 cobrarem aquesta prova de menú.



Oscar Alavedra i Palau



Eduard Gil i Solés



PALAU
CATERING

MENÚS DE CASAMENT AJUSTATS 2012

COPA DE BENVINGUDA

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



L'APERITIU COMPLET AMB EL SEU BUFFET DE BEGUDES

DELICADESES FREDES... servides pel nostre personal

Encenalls de Pernil Aglà amb de Coca d'Oli amb Tomàquet

Cors de Llagostí sobre Brioi i Formatge Fresc
Salmó Marinat a l'Anet amb Mantega a la Llimona
Culleres amb Formatge Roquefort i Melmelada de Figes
Torrades amb Foie, Puré de Poma i Balsàmic
Eclairs amb Crema de Sobrassada i Cor d'Ametlla

Pipetes amb Mozzarella de Búfala, Tomàquet Cherry i Pesto Lleuger
Culleres amb Pop "à Feira", Patata Confitada i Pimentó
Torrades amb Pernil d'Ànec, Ceba Caramel·litzada i Parmesà
Broixetes de Musclo de Roca en Vinagreta Composta

Provetes de Gaspatxo Transparent
Culleres amb Cloïsses Naturals i Gelée de Martini Negre
Bacallà Marinat amb Tomàquet Cassé i Olivada Negra
Torrades amb Sobrassada, Formatge de Maó, Mel i Sal
Culleres amb Mil Fulles de Foie i Mango Caramel·litzat

Xupitos de Meló amb Dauets de Pernil
Copes de Taronja amb Escuma de Coco i Pols de Festuc
Culleres amb Amanida de Llenties i Dauet de Foie
Torrades amb Tartar de Salmó, Advocat i Dauets de Tomàquet

Buffet de Formatges Selectes Nacional i Internacionals acompanyats amb Daus de Codony Casolà i Fruits Secs



PALAU
CATERING

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
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"

BUFFET DE BEGUDES D'APERITIU

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

AFEGIR SUPLEMENT APERITIU DELICATESSEN

La Nostra Selecció de Makis Japonesos Variats
Cornets amb Gelat de Cítrics i Verduretes
Culleres amb Esferificació de Cola i Peta Zetas
Mini Mojitos amb Esfèric de Rom

Copes amb Crema de Pèsols i Escuma de Cítrics
Culleres amb Daus de Bacallà, Llit de Samfaina i Mousselina
Cues de Gamba Arrebossades en Tempura a la Soja
Culleres de Popets Guisats amb Salsa de Marisc

Servei de Licors a la Barra de l'Aperitiu (Ballantine's, Beefeater, Brugal, Four Roses,...)

PREU A CONSULTAR



PALAU
CATERING

BUFFETS OPCIONALS PER COMPLEMENTAR L'APERITIU

Pernil d'Aglà Tallat al Gust amb Pa de Coca (1 pernil cada 120 comensals)	345 € / uni.
Salmó Marinat i Salmó Fumat amb Blinis i Mantega Perfumada a la Llimona	3,20 € / pax.
Formatges Nacionals i Francesos Maridats amb el Vi Més Idoni	5,10 € / pax.
Japonès amb Sushis i Makis Variats, amb Wasabi, Gíngebre i Salsa de Soja	5,10 € / pax.
Japonès amb Sushis i Makis + Pollastre Yakitori i Llagostins en Tempura	8,80 € / pax.
Ostres i Cloïsses Gallegues Especials Fresquíssimes	12,00 € / pax.
Taula de Foies (Mi-Cuit, Escabetxat, Mousse, Sal, Poelé) amb Torradetes	8,80 € / pax.
Fideuà de Peix de Roca i Marisc amb Allioli Negat	3,00 € / pax.
Arròs Cremós de Colomí amb Bolets	4,80 € / pax.
Ous de Guatlla Ferrats sobre Torradetes amb Sobrassada	3,00 € / pax.
Rissotto de Ceps i Formatge Paresà	3,00 € / pax.
Peixos Fumats: Salmó, Truita i Bacallà, amb Torradetes i Mantega	3,60 € / pax.
Embotits Catalans Selectes amb Pa amb Tomàquet	3,00 € / pax.
Arròs Negre amb Sipionetes i Ceba Caramel·litzada ¹	4,80 € / pax.



PALAU
CATERING

MENÚ AJUSTAT 1

L'Aperitiu Complert amb el seu Buffet de Begudes

Amanida de Llagostins Cruixents amb Pètals de Tomàquet Confitat
i Vinagreta de Cava amb Fruits Secs

O

Mousse de Txangurro amb Pasta Fresca d'Espinacs, Salsa de Tòfona Negra,
Cors de Llagostí i Vinagreta de Cítrics

Rellom de Porcell Ibèric Farcit amb Panses i Pinyons amb Salsa d'Oporto,
amb Mil Fulls de Patata Graten i Puré de Poma al Forn

O

Rellom de Porcell Ibèric Farcit amb Formatge de Cabra i Fruits Vermells,
amb Salsa de Ratafia i Tatin de Poma Caramel·litzada

Pastís Individual de Celebració
Escuma de Taronja amb Detalls de Xocolata Negra

Cafè Moka i Infusions Variades

CELLER

Vi Blanc Viña Blanca Vallformosa (D.O. Penedès)

Vi Negre Medrano Irazu (D.O. Rioja)

Cava Brut Nature Vallformosa

Selecció de Brandis, Whiskies i Digestius

Aigües Minerals

Dues Hores de Barra Lliure

PREU A CONSULTAR



PALAU
CATERING

MENÚ AJUSTAT 2

L'Aperitiu Complert amb el seu Buffet de Begudes

Timbal de Bacallà Marinat amb Mousse d'Alvocat i Tomàquet Cassé,
amb Escarola Cruixent i Vinagreta de Pebre Rosa

O

Amanida de Pernil Ibèric i Pernil d'Ànec, amb Base de Blinis Casolans,
Bouquet d'Enciams Cruixents i Vinagreta Composta amb Verduretes

Jarret de Vedella Guisat a l'Antiga amb Verduretes, Patates al Forn i Bolets Saltats

O

Melós de Vedella Guisat a Baixa Temperatura amb Salsa de Ceps,
Cebetes Glacejades i Velouté de Xampinyons amb Carbassó

Pastís Individual de Celebració

Pastisset Banoffee de Formatge Fresc, Caramel i Detall de Plàtan

Cafè Moka i Infusions Variades

CELLER

Vi Blanc Marquès de Monistrol "Blanc de Blancs" (D.O. Penedès)

Vi Negre Castell del Remei "Península" (D.O. Costers del Segre)

Cava Celler Ballbé Brut Nature

Selecció de Brandis, Whiskies i Digestius

Aigües Minerals

Dues Hores de Barra Lliure

PREU A CONSULTAR



PALAU
CATERING

MENÚ AJUSTAT 3

L'Aperitiu Complert amb el seu Buffet de Begudes

Rotllets de Salmó Marinat a l'Anet Farcits amb Tartar de Salmó Fumat
i Mousse d'Advocat, amb Cors de Llagostí i Vinagreta de Xerès

O

Mil Fulles de Pasta Fresca amb Verduretes i Formatge Ricotta,
amb el seu Bouquet d'Enciams i Cors de Llagostí

Cuixa de Poularda Farcida de Bolets amb Llit de Puré de Poma Verda,
Acompanyaments i Salsa de Tòfona Negra

O

El Nostre Farcellet de Lluç Embolicat en Pasta Grega,
amb Llit de Ratatouille a la Mel i Salsa Verda Suau amb Cloïsses

Pastís Individual de Celebració
Tarantina de Xocolata Negra amb Coulís de Gerds

Cafè Moka i Infusions Variades

CELLER

Vi Blanc Alsina & Sardà "Blanc de Blancs" (D.O. Penedès)
Vi Negre Vallformosa Cabernet Sauvignon (D.O. Penedès)
Cava Rovellats Brut Reserva
Selecció de Brandis, Whiskies i Digestius
Aigües Minerals

Dues Hores de Barra Lliure

PREU A CONSULTAR



PALAU
CATERING

MENÚ AJUSTAT 4

L'Aperitiu Complert amb el seu Buffet de Begudes

Creppes Casolanes Farcides de Porros i Bolets de Temporada
amb Salsa de Ceps i Verduretes Cruixents

O

Creppes Casolanes Farcides de Peix i Marisc amb Salsa Bisque de Marisc
i Cors de Llagostí

Cuixa d'Ànec en Confit amb Tatín de Poma, Salsa de Mel i Acompanyaments

O

Magret d'Ànec amb Fruits Vermells, Salsa de Taronja Amarga i Acompanyaments

Pastís Individual de Celebració
Sant Marc Individual de Nata i Trufa Semi-Gelat

Cafè Moka i Infusions Variades

CELLER

Vi Blanc Fontal "Verdejo + Sauvignon Blanc" (D.O. Rueda)

Vi Negre Ramón Bilbao Criança (D.O. Rioja)

Cava Brut Reserva Parxet

Selecció de Brandis, Whiskies i Digestius

Aigües Minerals

Dues Hores de Barra Lliure

PREU A CONSULTAR



PALAU
CATERING

MENÚ AJUSTAT 5

L'Aperitiu Complert amb el seu Buffet de Begudes

La Nostra Amanida Fresca amb Perdiu Escabetxada, Verduretes de Temporada i Vinagreta Lleugera de l'Escabetx

O

Mil Fulles de Foie Mi-Cuit amb Mango Caramel·litzat, acompanyat de Verduretes Refrescants i Glassa de Mòdena

Suprema de Llobarro amb Llit de Verduretes Potxades, Patates Confitades i Salsa de Pebre Verd

O

Tournadó de Rap a l'Estil de la Costa Brava amb Llit de Patates Confitades i Llagostins

Pastís Individual de Celebració
Cardinal Farcit de Nata i Regat amb Xocolata Desfeta

Cafè Moka i Infusions Variades

CELLER

Vi Blanc Vallformosa "Chardonnay" (D.O. Penedès)
Vi Negre Oller del Mas "Petit Bernat" (D.O. Pla del Bages)
Cava Mestres 1312 Brut Reserva
Selecció de Brandis, Whiskies i Digestius
Aigües Minerals

Dues Hores de Barra Lliure

PREU A CONSULTAR



PALAU
CATERING

MENÚ AJUSTAT 6

L'Aperitiu Complert amb el seu Buffet de Begudes

Tosta amb Supremes de Rap Allagostat, Escalivada Casolana
i Cors de Llagostí, amb Enciams Cruixents i Salsa Romesco

O

El Nostre Farcellet de Lluç Embolicat en Pasta Grega,
amb Llit de Ratatouille a la Mel i Salsa Verda Suau amb Cloïsses

Tournedó de Xai Confitat amb Llit de Parmentier Trufat,
Puntes d'Espàrrec de Marge, Bolets Saltats i Salsa de la Reducció al Xerès

O

Cuixa de Cabrit al Perfum de Romaní, Farcida al Nostre Estil
i Cuita a Baixa Temperatura, amb Salsa de Ratafia i Acompanyaments

Pastís Individual de Celebració
Sablé de Xocolata Negra amb Trufa a la Taronja i Pipes Caramel·litzades

Cafè Moka i Infusions Variades

CELLER

Vi Blanc Torelló "Tranquille" (D.O. Penedès)

Vi Negre Viña Pomal Criança (D.O. Rioja)

Cava Ferré i Catasús Brut Nature Reserva

Selecció de Brandis, Whiskies i Digestius

Aigües Minerals

Dues Hores de Barra Lliure

PREU A CONSULTAR



PALAU
CATERING

MENÚ AJUSTAT 7

L'Aperitiu Complert amb el seu Buffet de Begudes

L'Amanida de Llamàntol (peça) amb Crèixems, Rúcula i Lollo Rosso,
Mix de Germinats Japonesos i Vinagreta de Mòdena

O

Suprema d'Orada a la Meunière amb Rissotto Cremós al Cava
i Saltat de Fruits Secs Caramel·litzats amb Gamba de Palamós

El Nostre Garrí Desossat i Confitat a Baixa Temperatura, amb Salsa de Xerès,
Dauets de Poma Saltats, Espàrrecs de Bosc i Bolets de Temporada

O

Contrafilet de Vedella Jove amb Salsa Marchand des Vins i els seus Acompanyaments

O

Filet de Vedella Nacional amb Salsa de Tòfones Negres i Chutney de Préssec

Pastís Individual de Celebració

Torre de Xocolata Blanca amb Farcit de Mousse de Tiramissú

Cafè Moka i Infusions Variades

CELLER

Vi Blanc Gramona "Gessamí" (D.O. Penedès)

Vi Negre Castell del Remei "Gotim Bru" (D.O. Costers del Segre)

Cava "Carla" Brut Nature Reserva Família Vallformosa

Selecció de Brandis, Whiskies i Digestius

Aigües Minerals

Dues Hores de Barra Lliure

PREU A CONSULTAR



PALAU
CATERING

MENÚ AJUSTAT 8

L'Aperitiu Complert amb el seu Buffet de Begudes

La Peça de Llamàntol sobre Coca de Recapte amb
Escalivada Casolana, Vinagreta Composta i Escuma de Romesco

O

Peça de Llamàntol sobre Parmentier Trufat amb Caldo d'Escamarlans

Filet de Vedella Nacional amb Suprema de Foie Poelé, Salsa de Foie
i els seus Acompanyaments

O

Filet de Bou Nacional amb Salsa Perigourdine, Raviolis de Foie i Pernil,
i els seus Acompanyaments

Pastís individual de Celebració
Torre de Xocolata Negra al Perfum de Mores

Cafè Moka i Infusions Variades

CELLER

Vi Blanc Juvé & Camps "Ermita d'Espiells" (D.O. Penedès)

Vi Negre Protos (D.O. Ribera del Duero)

Cava Torelló Brut Reserva

Selecció de Brandis, Whiskies i Digestius

Aigües Minerals

Dues Hores de Barra Lliure

PREU A CONSULTAR



PALAU
CATERING

OPCIONES PER AFEGIR

ENTRANTS (s'afegeix abans del primer plat)

4,70 € / pax.

Crema Freda de Tomàquet i Gelat de Formatge de Cabra
Crema de Musclos de Roca amb Geleé de Safrà
Crema de Maduixes amb Concentrat de Mòdena
Crema de Cigrons amb Foie Poelée
La Vieira amb Llit de Verduretes i Salsa de Calvados
La Nostra Garoina de Mar Glacejada
Copa de Gazpacho amb Gelat de Cigrons

XARRUP (s'afegeix entre el segon plat i el pastís)

3,30 € / pax.

Llimona Natural	Taronja Sanguina
Mandarina al Cava	Fruites Vermelles
Maduixetes de Bosc	Poma Verda
Pinya Colada	Meló Cantaloup
Taronja de València	logurt Natural
Poma Tatín	Mojito
Pera Williams	Vainilla Bourbon
Yuzu Japonès	Etc...

PRE-POSTRES (s'afegeix entre el segon plat i el pastís)

5,60 € / pax.

Crema Catalana amb Broixeta de Fruites Naturals
Mosaic de Fruites Naturals amb Gelat de logurt
Mini Tulipes de Xocolata amb Assortit de Gelats
Sopeta de Xocolata Blanca amb Cítrics
Crema de Maduixa amb Reducció de Mòdena

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.



PALAU
CATERING

Aquests Preus Inclouen:

Ports i Transport (màxim 40 kilòmetres)
Muntatge, Desmuntatge i Recollida
Taulas, Cadires i Utillatge
Mantel·leria, Cristalleria, Coberteria, etc.
Personal de Cuina, Servei i Direcció
Minutes en Paper Ceba i Enllaçades
Dues Hores de Barra Lliure



Aquests Preus No Inclouen:

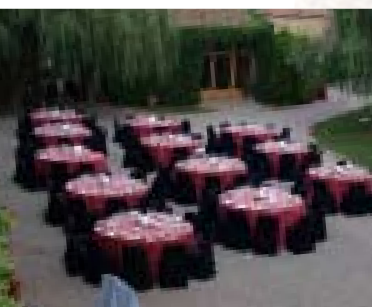
Ports i Transport (màxim 40 kilòmetres)
Muntatge, Desmuntatge i Recollida
Taulas, Cadires i Utillatge
Mantel·leria, Cristalleria, Coberteria, etc.
Personal de Cuina, Servei i Direcció
Minutes en Paper Ceba i Enllaçades



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

Per banquets inferiors a 100 comensals, es cobrarà un suplement de 4 euros per persona.

Per banquets inferiors a 50 comensals, es cobrarà un suplement de 9 euros per persona.



PALAU
CATERING