

PALAU CÀTERING

Palau Càtering es una empresa familiar dedicada a la restauración desde hace más de 40 años. La empresa surge para atender la demanda de servicios a domicilio, y los realizamos desde 6 comensales hasta grandes celebraciones. Nuestra sede central se encuentra situada en Terrassa y da cobertura a todo Catalunya gracias a la buena red de comunicación que envuelve la ciudad. Disponemos de los números de registro sanitario 26.07877/B y 26-05655/CAT que nos acreditan como entidad certificada tanto por la Generalitat de Catalunya como por el Gobierno de España, respetando todos los controles sanitarios aplicados a la restauración y al servicio de catering.

Palau Càtering está formado por un equipo de profesionales dedicados a proporcionaros todas las opciones posibles para realizar vuestro acto.

Òscar Alavedra i Palau, Cheff de la casa y propietario, ha sido formado en la Escuela de Hostelería Sant Narcís de Girona y ha ampliado su formación en las mejores cocinas de España y Francia.

Eduard Gil i Solés ha realizado sus estudios de Dirección Hostelera en la Universitat Autònoma de Barcelona (U.A.B.) y en la Escuela de Restauración i Hostelage de Barcelona. Des hace más de nueve años es el Director de Servicios de Palau Càtering.

El resto de nuestro Personal está altamente cualificado, tanto por títulos académicos como por años de experiencia que avalan su servicio.

Os proponemos un único interlocutor para vuestra boda, que conoceréis con anterioridad y que os acompañará y guiará en todo momento durante el servicio, y que coordinará todas las acciones determinadas por vosotros con el resto de empresas colaboradoras (Discjokei, fotógrafo, florista, finca,...). Esto nos permite poder personalizar y cuidar al máximo cada servicio, y os aporta un plus de tranquilidad y confianza muy importante en una fecha tan señalada..

Os ofrecemos de forma gratuita una prueba de menú para seis comensales, antes de hacer la reserva o de dar cualquier tipo de paga y señal. La prueba de menú se hace un día que nos vaya bien a todos y estaréis solos, sin compartir con más familias. Si os gusta y lo queréis contratar, fantástico, y si por lo que sea preferís otra opción, nunca os cobraremos esta prueba de menú.



Oscar Alavedra i Palau



Eduard Gil i Solés



PALAU
CATERING

MENÚ DE BODA EN COCKTAIL 2012

COPA DE BIENVENIDA

Recibimos a los invitados a su llegada con Cava Rosado y Zuma de Naranja, acompañado de Garrapiñados Salados, Piruletas de Parmesano y Qucicos con Chocolate Negro



APERITIVO COMPETO CON SU BUFFET DE BEBIDAS

DELICADEZAS FRÍAS... servidas por nuestro personal

Virutas de Jamón de Bellota con Pan de Coca y Tomate

Colas de Langostino sobre Brioixe con Queso Fresco
Cucharitas con Ensalada de Lentejas y Dadito de Foie
Salmón Marinado al Eneldo con Mantequilla de Limón
Tostas con Mousse de Foie, Puré de Manzana y Balsámico
Eclairs Rellenos con Crema de Sobrasada y Almendra
Tartaletas con Queso de Cabra y Mermelada de Tomate



Cornetes de Jamón con Huevo Hilado
Pipetas con Mozzarella de Búfala, Tomate Cherry y Pesto Ligero
Brochetas con Espárrago Triguero, Calabacín y Parmesano
Pequeños Cornetes con Helado de Cítricos y Verduritas
Tostas con Jamón de Pato, Cebolla Caramelizada y Parmesano
Cucharitas con Pulpo "à Feira", Patata Confitada y Pimentón
Nuestra Selección de Makis Japoneses Variados



Cucharitas con Queso Roquefort y Mermelada de Higos
Montaditos con Escalivada y Anchoa de l'Escala
Bacalao Marinado con Tomate Cassé y Olivada Negra
Tostas con Sobrasada, Queso de Mahón, Miel y Sal
Cucharitas con Mil Hojas de Foie y Mango Caramelizado
Brochetas de Mejillón de Roca en Vinagreta Compuesta

Probetas de Gazpacho Transparente
Copas de Naranja con Espuma de Coco y Polvo de Pistacho
Montaditos con Butifarra de Setas de Temporada
Cucharitas con Almeja Natural, Martini Negro i Espuma de Cítricos
Mini Mojitos con Esférico de Ron Añejo
Tostas con Tartar de Salmón, Aguacate y Tomate Confitado
Chupitos con Crema de Erizos de Mar



PALAU
CATERING

BUFFETS ASISTIDOS

Fideuà de Pescado de Roca y Marisco
Rissotto Cremoso de Ceps y Parmesano
Huevitos de Codorniz Fritos sobre Tostas con Sobrasada
Mesa de Quesos Nacionales y Franceses
con Frutos Secos, Uva y Membrillo Casero

DELICADEZAS CALIENTES... servidas por nuestro personal

Brochetas de Langostino con Sorpresa de Quicos
Dados de Bacalao Rebozados con Pasta Griega
Brochetas con Butifarra de Huevo y Calabacín
Croquetitas Caseras de Jamón Ibérico
Brochetas con Cola de Gamba y Piña Natural
Queso Brie Rebozado con Coulís de Frambuesa
Brochetas de Dátil con Bacon / Brochetas de Plátano con Bacon
Colas de Gamba Rebozadas en Tempura a la Soja
Chistorra de Navarra Envuelta en Reja de Patata
Brochetas de Pollo Marinado "Yakitori" con Cebolla Glaseada
Cornetes de Chipirones a la Andaluza con Salsa Romesco
Brochetas de Pulpo con Tocino Confitado
Patatas Bravas al Estilo "Arola"
Mini Pepitos con Tomate y Solomillo de Ternera

BUFFET DE BEBIDAS... durante todo el servicio

Cava Rosado Chantal de Vallformosa
Cava Parxet Brut Reserva
Selección de Vinos Tintos de Diferentes D.O.
Martini Blanc y Martini Negro
Vermut Yzaguirre Reserva
Cerveza y Cerveza Sin Alcohol
Coca-Cola y Coke Light
Bitters, Tónicas y Refrescos
Zumo de Naranja Granini
Aguas Minerales

Pastel Individual de Celebración

O Selección de Repostería Fina con Cazuelitas de Fruta Natural

Café Moka e Infusiones Variadas



PALAU
CATERING

PRECIO A CONSULTAR

BUFFETS OPCIONALES PARA COMPLEMENTAR EL APERITIVO

Jamón de Bellota Cortado al Gusto (1 jamón para 120 comensales máximo)	385 € / uni.
Salmón Marinado y Salmón Ahumado con Blinis Caseros y Mantequilla	3,00 € / pax.
Japonés con Sushi y Tekka Maki	5,10 € / pax.
Japonés + Yakitori, Langostinos y Gambas en Tempura	8,80 € / pax.
Ostras y Almejas Gallegas Especiales	12,00 € / pax.
Mesa de Foies (Mi-Cuit, Escabechado, Mousse, a la Sal, Poelé)	8,80 € / pax.

Suplemento de Barra Libre 4,85 € / Comensal / Hora.
Después de los cafés, con licores de primeras marcas

Suplemento de Barra Libre con Licores de Alta Gama 3,30 € / Comensal.

RESSOPÓN (se sirve durante el Baile y sólo para los invitados que se queden)

Resopón Salado (4 bocadillitos salados)	5,20 € / pax.
Resopón Dulce (4 piezas de mini-bollería)	4,80 € / pax.
Resopón Salado y Dulce (3 bocadillitos + 3 mini-bollería)	6,90 € / pax.
Resopón Fruta (Brocheta de Fruta Natural con 3 frutas diferentes)	1,65 € / uni.

Disponemos de Menús Especiales: Vegetarianos, Diabéticos, Celíacos ... Etc.

Estos Precios Incluyen:

Portes i Transportes (60 Kilómetros Máximo)
Montaje, Desmontaje y Recogida
Mesas de Soporte y Utillaje
Mantelería, Cristalería, Cubertería, etc.
Personal de Cocina, Servicio y Dirección
Dos Horas de Barra Libre

Estos Precios No Incluyen:

El Alquiler de la Instalación
Sillas con Funda (3,85 € / uni.)
La Decoración Floral
Servicio de Discoquei
Impresión de Minutas
La Barra Libre hasta el Cierre del Baile o Local



PALAU
CATERING



PALAU CATERING