

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

MENÚS DE BODAS 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 Quicos con Chocolate Negro



APERITIVO COMPLETO CON SU BUFFET DE BEBIDAS

DELICADEZAS FRÍAS... servidas por nuestro personal

Colas de Langostino sobre Brioix con Queso Fresco
Salmón Marinado al Eneldo con Mantequilla de Limón
Tostas con Mousse de Foie, Puré de Manzana y Balsámico
Eclairs Rellenos con Crema de Quesos y Corazón de Almendra
Tartaletas con Queso de Cabra y Mermelada de Tomate
Pipetas con Mozzarella de Búfala, Tomate Cherry y Pesto Ligero
Cucharitas con Pulpo "à Feira", Patata Confitada y Pimentón
Mini Cornetes con Helado de Verduras i Cítricos
Tostas con Jamón de Pato, Cebolla Caramelizada y Parmesano
Cucharitas con Almeja Natural, Martini Negro i Espuma de Cítricos
Nuestra Selección de Mini Makis Japoneses Variados
Cucharitas con Queso Roquefort y Mermelada de Higos
Bacalao Marinado con Tomate Cassé y Olivada Negra
Brochetas de Mejillón de Roca en Vinagreta Compuesta
Tostas con Sobrasada, Queso de Mahón, Miel y Sal
Cucharitas con Mil Hojas de Foie y Mango Caramelizado
Probetas de Gazpacho Transparente
Chupitos de Melón con Daditos de Jamón
Copas de Naranja con Espuma de Coco y Polvo de Pistacho
Cucharitas con Ensalada de Lentejas y Dadito de Foie
Tostas con Tartar de Salmón, Aguacate y Tomate Confitado
Mini Mojitos con Esférico de Ron Añejo



Buffet de Quesos Selectos Nacionales e Internacionales acompañados con Dados de Membrillo y Frutos Secos

Buffet de Jamón de Bellota con Pan de Coca y Tomate



PALAU
CATERING

BUFFETS ASISTIDOS PARA ESCOGER (sólo uno)

Fideuá de Pescado de Roca y Marisco
Arroz Cremoso de Pichón con Setas de Temporada
Huevitos de Codorniz sobre Tostas con Sobrasada
Rissotto de Ceps y Queso Parmesano
Pescados Ahumados: Salmón, Trucha, Bacalao,...
Embutidos Catalanes Selectos con Pan con Tomate
Arroz Negro con Calamarcitos y Cebolla Caramelizada



DELICADEZAS CALIENTES... servidas per nuestro personal

Brochetas de Langostino con Sorpresa de Quicos
Dados de Bacalao Rebozados con Pasta Griega
Brochetas de 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 en Tempura a la Soja
Chistorra de Navarra Envuelta en Patata Reja
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"



BUFFET DE BEBIDAS DEL APERITIVO

Cava Rosado "Chantal" de Vallformosa
Selección de Vinos Tintos de Diferentes D.O.
J&B, Ballantine's, Bacardí, Jack Daniel's,...
Martini Blanco y Martini Negro
Vermut Yzaguirre Reserva
Cerveza y Cerveza Sin Alcohol
Coca-Cola y Coca-Cola Light
Bitters y Tónicas
Refrescos Variados



PALAU
CATERING

MENÚ DE BODA 1

Aperitivo Completo con su Buffet de Bebidas

Ensalada con Colas de Langostino con Crujiente de Pasta Griega
con Pétalos de Tomate Confitado y Vinagreta de Cava con Frutos Secos

O

Ensalada de Jamón Ibérico y Jamón de Pato, con Base de Blinis Caseros,
Bouquet de Lechugas Crujientes y Vinagreta Compuesta con Verduritas

Solomillo Ibérico Relleno a la Catalana con Salsa de Oporto,
con Mil Hojas de Patata Gratén y Salteado de Pasas y Piñones

O

Muslo de Poularda Relleno de Setas con Lecho de Manzana Verde,
Salsa de Trufa Negra, Setas Salteadas y Acompañamientos

Copa de Sorbete de Naranja Sanguina con Reducción de Martini Negro

Pastel Individual de Celebración
Espuma de Naranja con Detalles de Chocolate Negro

Café Moka e Infusiones Variadas
con sus Petite-Fours

BODEGA

Vino Blanco Vallformosa "Viña Blanca" (D.O. Penedés)

Vino Tinto Medrano Irazu (D.O. Rioja)

Cava Brut Nature Vallformosa

Selección de Brandys, Whiskys y Digestivos

Aguas Minerales

Dos Horas de Barra Libre

PRECIO A CONSULTAR



PALAU
CATERING

MENÚ DE BODA 2

Aperitivo Completo con su Buffet de Bebidas

Rollitos de Salmón Marinado al Eneldo con Tartar de Salmón Ahumado
y Mousse de Aguacate, con Colas de Langostino y Vinagreta de Jerez

O

Mil Hojas de Pasta Fresca con Verduritas y Queso Ricotta,
con su Bouquet de Lechugas y Colas de Langostino

Meloso de Ternera Guisado a Baja Temperatura con Salsa de Ceps,
Cebollitas Glaseadas y Velouté de Champiñones con Calabacín

O

Muslo de Pato en Confit con Tatin de Manzana y Ciruelas,
Salsa Fina de Miel y Acompañamientos Variados

Copa de Sorbete de Melón Cantaloup con Virutas de Chocolate Negro

Pastel Individual de Celebración

Pastelito Banoffee de Queso Fresco, Caramelo y Detalle de Plátano

Café Moka e Infusiones Variadas
con sus Petite-Fours

BODEGA

Vino Blanco Marqués de Monistrol "Blanc de Blancs" (D.O. Penedés)

Vino Tinto Cabernet Sauvignon Vallformosa (D.O. Penedés)

Cava Celler Ballbé Brut Nature

Selección de Brandys, Whiskys y Digestivos

Aguas Minerales

Dos Horas de Barra Libre

PRECIO A CONSULTAR



PALAU
CATERING

MENÚ DE BODA 3

Aperitivo Completo con su Buffet de Bebidas

Creppes Caseras Rellenas de Puerros y Setas de Temporada
con Salsa de Ceps y Verduritas Crujientes

O

Mil Hojas de Foie Mi-Cuit con Mango Caramelizado,
acompañado de Verduritas Refrescantes y Glassa de Módena

Suprema de Lubina con Lecho de Verduritas Pochadas al Calvados,
Patata Rossetta, Cebolla Caramelizada y Salsa Suave de Pimienta Verde

O

Tournedó de Rape Guisado al Estilo de la Costa Brava
con Lecho de Patatas Confitadas, Tallarines de Calamar y Langostinos

Copa de Sorbete de Yuzu Japonés con Daditos de Fresa Natural

Pastel Individual de Celebración
Tarantina de Chocolate Negro con Coulís de Frambuesa

Café Moka e Infusiones Variadas
con sus Petite-Fours

CELLER

Vino Blanco Alsina & Sardà "Blanc de Blancs" (D.O. Penedés)

Vino Tinto Infinitus Merlot (D.O. Tierras de Castilla)

Cava Brut Reserva Parxet

Selección de Brandys, Whiskys y Digestivos

Aguas Minerales

Dos Horas de Barra Libre

PRECIO A CONSULTAR



PALAU
CATERING

MENÚ DE BODA 4

Aperitivo Completo con su Buffet de Bebidas

Timbal de Bacalao Marinado con Mousse de Aguacate y Mermelada de Tomate,
Ensalada con Lechugas Variadas con Colas de Langostino y Vinagreta de Pimienta Rosa

O

Nuestra Ensalada Fresca con Perdiz Escabechada,
Verduritas de Temporada y Vinagreta Ligera del Escabeche

Tournedó de Cordero Confitado con Lecho de Parmentier Trufado,
Puntas de Espárragos Trigueros, Setas Salteadas y Salsa de la Reducción al Jerez

O

Pierna de Cabrito Rellena al Perfume de Romero, Rellena a Nuestro Estilo
y Guisada a Baja Temperatura, con Salsa de Ratafía y Acompañamientos

Copa de Sorbete de Limón Natural con Chocolate Negro

Pastel Individual de Celebración
Sant Marc Individual de Nata y Trufa Semi-Helado

Café Moka e Infusiones Variadas
con sus Petite-Fours

BODEGA

Vino Blanco Fontal "Verdejo y Sauvignon Blanc" (D.O. Rueda)

Vino Tinto Ferré i Catasús "Camerlot" (D.O. Penedés)

Cava Rimarts Brut Nature Reserva

Selección de Brandys, Whiskys y Digestivos

Aguas Minerales

Dos Horas de Barra Libre

PRECIO A CONSULTAR



PALAU
CATERING

MENÚ DE BODA 5

Aperitivo Completo con su Buffet de Bebidas

Tosta con Supremas de Rape Alangostado, Escalivada Casera
y Colas de Langostino, con Lechugas Crujientes y Salsa Romesco

O

Nuestro Ramillete de Merluza con Pasta Brick, Lecho de Ratatouille a la Miel,
Colas de Langostino y Salsa Verde con Almejas

Contrafilete de Ternera Joven con Salsa Marchand des Vins,
Choutney de Melocotón de Viña y sus Acompañamientos

O

Nuestro Cochinillo Deshuesado y Confitado con Salsa de Oporto,
Manzana y Pera al Horno, y Setas de Temporada Salteadas

Copa de Sorbete de Mandarina al Cava con Crema de Yogur

Pastel Individual de Celebración
Cardinal Relleno de Nata y Regado con Chocolate Deshecho

Café Moka e Infusiones Variadas
con sus Petite-Fours

BODEGA

Vino Blanco Torelló "Blanc Tranquille" (D.O. Penedés)

Vino Tinto Ramón Bilbao Crianza (D.O. Rioja)

Cava Brut Nature Reserva Ferré i Catasús

Selección de Brandys, Whiskys y Digestivos

Aguas Minerales

Dos Horas de Barra Libre

PRECIO A CONSULTAR



PALAU
CATERING

MENÚ DE BODA 6

Aperitivo Completo con su Buffet de Bebidas

Ensalada de Bogavante (pieza) con Berros, Rúcula y Lollo Rosso,
Mix de Germinados Japoneses y Vinagreta de Módena

O

Suprema de Dorada a la Meunière con Rissotto Cremoso al Cava
y Salteado de Frutos Secos Caramelizados con Gamba de Palamós

Solomillo de Ternera Nacional con Salsa de Trufa Negra,
Mil Hojas de Patata Gratén, Cebollitas Glaseadas y Choutney de Mango

O

Rollitos de Solomillo de Ternera Nacional al Estilo "Orloff" Rellenos con
Espárragos Trigueros y Queso de Cabra, con Salsa de Jerez

Copa con Sorbetes de Fresitas de Bosque y Frambuesa Deshidratada

Pastel Individual de Celebración

Sablé de Chocolate Negro con Trufa a la Naranja y Pipas Caramelizadas

Café Moka e Infusiones Variadas
con sus Petite-Fours

BODEGA

Vino Blanco Gramona "Gessamí" (D.O. Penedés)

Vino Tinto Castell del Remei "Gotim Bru" (D.O. Costers del Segre)

Cava "Carla" Brut Nature Reserva Família Vallformosa

Selección de Brandys, Whiskys y Digestivos

Aguas Minerales

Dos Horas de Barra Libre

PRECIO A CONSULTAR



PALAU
CATERING

MENÚ DE BODA 7

Aperitivo Completo con su Buffet de Bebidas

La Pieza de Bogavante sobre Coca "de Recapte" con Escalivada Casera, Vinagreta Compuesta y Espuma de Romesco

O

Pieza de Bogavante sobre Parmentier Trufado con Caldo de Cigalas

Solomillo de Buey con Salsa de Ceps, Duxelle de Champiñones y Calabacín, Patatas Pont-Neuf y Corazones de Alcachofa Confitados

O

Nuestro Solomillo de Buey con Base de Hojaldre Crujiente, Ravioli de Foie y Jamón Ibérico, y Salsa Perigord

Copa de Sorbete de Manzana Verde con Virutas de Chocolate Blanco

Pastel Individual de Celebración

Torre de Chocolate Blanco con Relleno de Mousse de Tiramissú

Café Moka e Infusiones Variadas con sus Petite-Fours

BODEGA

Vino Blanco "Ermita d'Espiells" de Juvé & Camps (D.O. Penedés)

Vino Tinto Protos (D.O. Ribera del Duero)

Cava Mas Tinell Brut Real

Selección de Brandys, Whiskys y Digestivos

Aguas Minerales

Dos Horas de Barra Libre

PRECIO A CONSULTAR



PALAU
CATERING

MENÚ DE BODA 8

Aperitivo Completo con su Buffet de Bebidas

Suprema de Lubina Salvaje al Horno, al Perfume de Romero, con Salsa Suave de Cigalas al Calvados, Nido Crujiente con Verduritas y Gamba de Palamós

O

Colita de Rape en Zarzuela al Estilo de la Costa Brava con Lecho de Patatas Confitadas, Tallarines de Calamar y Langostinos

Solomillo de Ternera Relleno de Setas y Foie con Salsa de Trufa, Puré de Granny Smith y Verduritas Baby al Vapor

O

Escalopado de Solomillo a la Broche con Mechado de Tocino Ibérico, Patatas Daufine, Dados de Boniato Caramelizados y Salsa de Naranja

Copa de Sorbete de Yogur Natural con Fresitas de Bosque

Pastel Individual de Celebración
Torre de Chocolate Negro al Perfume de Moras

Café Moka e Infusiones Variadas
con sus Petite-Fours

BODEGA

Vino Blanco José Pariente "Verdejo" (D.O. Rueda)
Vino Tinto "Viña Escarlata" de Juvé & Camps (D.O. Penedés)
Cava Torelló Brut Reserva
Selección de Brandys, Whiskys y Digestivos
Aguas Minerales

Dos Horas de Barra Libre

PRECIO A CONSULTAR



PALAU
CATERING

MENÚ DE BODA 9

Aperitivo Completo con su Buffet de Bebidas

Tronco de Rape con Medio Bogavante Guisado en Caldereta
con Lecho de Patatas Confitadas y Gamba de Palamós

O

Bogavante a la "Cardinale" Glaseado con Salsa Nantua
y Cocotte con Habitas Baby y Guisantes del Maresme

Solomillo de Buey con Suprema de Foie Poelé, Salsa de Colmenillas
y sus Acompañamientos

O

Piernas y Paletillas de Cabrito al Horno Guisadas a la Manera Tradicional
con Patata Rossetta, Cebollitas Caramelizadas y Tomate Confitado

Copa de Sorbete de Piña Colada con Malibú

Pastel Individual de Celebración
Coulant de Chocolate Negro con Helado de Vainilla Bourbon

Café Moka e Infusiones Variadas
con sus Petite-Fours

CELLER

Vino Blanco Martín Códax (D.O. Albariño)
Vino Tinto Barón de Oña Reserva (D.O. Rioja)
Cava Reserva Família Juvé & Camps
Selección de Brandys, Whiskys y Digestivos
Aguas Minerales

Dos Horas de Barra Libre

PRECIO A CONSULTAR



PALAU
CATERING

MENÚ DE BODA 10 - DEGUSTACIÓN

Aperitivo Completo con su Buffet de Bebidas

El Huevo Revuelto con Erizos de Mar y Caviar Iraní Beluga

Terrina de Foie Fresco con Supremas de Langosta al Vapor

Suquet "de Toda la Vida" con Suprema de Mero y Vieira Gallega

Solomillo de Ternera con Salsa de Trufa Negra y Colmenillas Saleadas

Copa de Sorbete de Maracuyà con Albahaca y Coulís de Frambuesa

Pastel Individual de Celebración
Tatín Caliente de Manzana con Manzana Caramelizada y Helado de Baileys

Café Moka e Infusiones Variadas
con sus Petite-Fours

BODEGA

Vino Blanco Lagar de Cervera (D.O. Albariño)
Vino Tinto Marqués de Riscal Reserva (D.O. Rioja)
Champagne Moët Chandon
Selección de Brandys, Whiskys y Digestivos
Aguas Minerales

Dos Horas de Barra Libre

PRECIO A CONSULTAR



PALAU
CATERING

OPCIONES PARA AÑADIR

BUFFETS OPCIONALES (para complementar el aperitivo)

Jamón de Bellota Cortado al Gusto (1 jamón para 120 comensales como máximo)	485 € / uni.
Quesos Nacionales y Franceses Maridados con los Vinos Correspondientes	5,10 € / pax.
Japonés con Sushis y Makis Variados	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.



ENTRANTS (s'afegeix abans del primer plat)

4,70 € / pax.

- Crema Fría de Tomate y Helado de Queso de Cabra
- Crema de Mejillones de Roca con Geleé de Azafrán
- Crema de Fresas con Concentrado de Módena
- Crema de Garbanzos con Foie Poelé
- La Vieira con Lecho de Verduritas y Salsa de Calvados
- Nuestro Erizo de Mar Glaseado
- Copa de Gazpacho con Helado de Garbanzos

PRE-POSTRES (se añade entre el segundo plato y el pastel)

5,60 € / pax.

- Crema Catalana con Brocheta de Frutas Naturales
- Sopa Cremosa de Cítricos con Espuma de Laurel y Chocolate Negro
- Mosaico de Frutas Naturales con Helado de Yogur Natural
- Mini Tulipas de Chocolate con Surtido de Helados Variados
- Sopita de Chocolate Blanco con Cítricos y Espuma de Vainilla
- Crema de Fresa con Reducción de Módena y Frutos Rojos



PALAU
CATERING

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

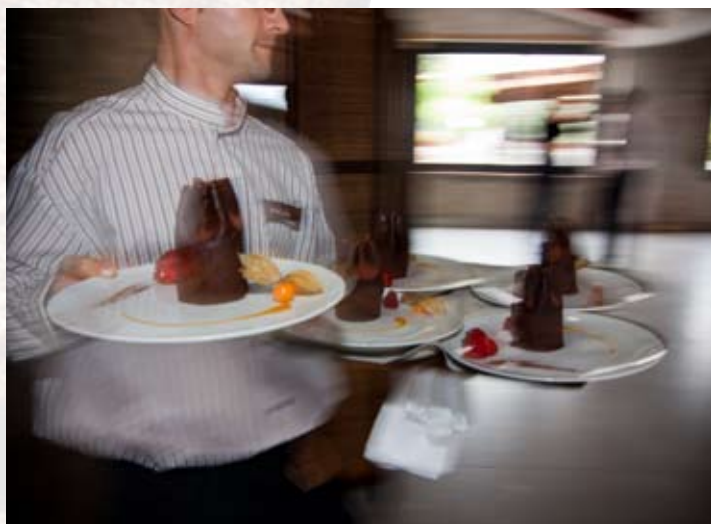
Resopón Salado (4 bocadillitos salados)	5,20 € / pax.
Resopón Dulce (4 piezas de mini-bollería)	4,80 € / pax.
Resopón Salado y Dulce (3 bocadillitos + 3 mini-bollería)	6,90 € / pax.
Resopón Fruta (Brocheta de Fruta Natural con 3 frutas diferentes)	1,65 € / uni.

Estos Precios Incluyen:

Montaje, Desmontaje y Recogida
Mesas, Sillas y Utillaje
Mantelería, Cristalería, Cubertería, etc.
Personal de Cocina, Servicio y Dirección
Minutas en Papel Cebolla y Enlazadas
Dos Horas de Barra Libre

Estos Precios No Incluyen:

El Alquiler de la Instalación
La Decoración Floral
Servicio de Discjockey
Minutas de Imprenta
La Barra Libre hasta el Cierre del Baile o Local
El 8% de I.V.A.



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

En banquetes inferiores a 100 comensales, se cobrará un suplemento de 4 euros por persona.

En banquetes inferiores a 50 comensales, se cobrará un suplemento de 9 euros por persona.



PALAU
CATERING