

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 BODA AJUSTADOS 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

Virutas de Jamón de Bellota con Pan de Coca y Tomate

Colas de Langostino sobre Brioixe con Queso Fresco
Salmón Marinado al Eneldo con Mantequilla de Limón
Cucharitas con Queso Roquefort y Mermelada de Higos
Tostas con Mousse de Foie, Puré de Manzana y Balsámico
Eclairs Rellenos con Crema de Sobrasada y Almendra



Pipetas con Mozzarella de Búfala, Tomate Cherry y Pesto Ligero
Cucharitas con Pulpo "à Feira", Patata Confitada y Pimentón
Tostas con Jamón de Pato, Cebolla Caramelizada y Parmesano
Brochetas de Mejillón de Roca en Vinagreta Compuesta



Probetas de Gazpacho Transparente
Cucharitas con Almeja Natural, Martini Negro i Espuma de Cítricos
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

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



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



PALAU
CATERING

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
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.
Martini Blanco y Martini Negro
Vermut Yzaguirre Reserva
Cerveza y Cerveza Sin Alcohol
Coca-Cola y Coca-Cola Light
Bitters y Tónicas
Refrescos Variados
Zumo de Naranja Granini
Aguas Minerales

AÑADIR SUPLEMENTO APERITIVO DELICATESSEN

Nuestra Selección de Makis Japoneses Variados
Cornetes con Helado de Cítricos y Verduritas
Cucharitas con Esferificación de Cola y Peta Zetas
Mini Mojitos con Esférico de Ron Añejo

Copas con Crema de Guisantes y Espuma de Cítricos
Cucharitas con Dados de Bacalao, Sanfaina y Mousselina
Colas de Gamba Rebozadas en Tempura a la Soja
Cucharitas de Pulpitos Guisados con Salsa de Marisco

Servicio de Licores en la Barra del Aperitivo (Ballantine's, Beefeater, Brugal, Four Roses,...)

PRECIO A CONSULTAR



PALAU
CATERING

BUFFETS OPCIONALES PARA COMPLEMENTAR EL APERITIVO

Jamón de Bellota Cortado al Gusto con Pan de Coca (máximo 120 comensales)	345 € / uni.
Salmón Marinado y Salmón Ahumado con Blinis y Mantequilla al Limón	3,20 € / pax.
Quesos Nacionales y Franceses Maridados con el Vino Más Idóneo	5,10 € / pax.
Japonés con Sushis y Makis Variados, con Wasabi, Jengibre y Salsa de Soja	5,10 € / pax.
Japonés con Sushis y Makis + Pollo Yakitori y Langostinos en Tempura	8,80 € / pax.
Ostras y Almejas Gallegas Especiales Fresquísimas	12,00 € / pax.
Mesa de Foies (Mi-Cuit, Escabechado, Mousse, Sal, Poelé) con Tostas	8,80 € / pax.
Fideuà de Pescados de Roca y Marisco con Alioli Negado	3,00 € / pax.
Arroz Cremoso de Pichón con Setas	4,80 € / pax.
Huevitos de Codorniz Fritos sobre Tostas con Sobrasada	3,00 € / pax.
Risotto de Ceps y Queso Parmesano	3,00 € / pax.
Pescados Ahumados: Salmón, Trucha y Bacalao, con Tostas y Mantequilla	3,60 € / pax.
Embutidos Catalanes Selectos acompañados de Pan con Tomate	3,00 € / pax.
Arroz Negro con Chipirones y Cebolla Caramelizada	4,80 € / pax.



PALAU
CATERING

MENÚ DE BODA AJUSTADO 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

Mousse de Txangurro con Pasta Fresca de Espinacas, Salsa de Trufa Negra,
Colas de Langostino y Vinagreta de Cítricos

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

O

Solomillo Ibérico Relleno con Queso de Cabra y Frutos Rojos,
amb Salsa de Ratafia y Tatín de Manzana Caramelizada

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

Café Moka e Infusiones Variadas

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 AJUSTADO 2

Aperitivo Completo con su Buffet de Bebidas

Timbal de Bacalao Marinado con Mousse de Aguacate y Tomate Cassé,
con Escarola Crujiente y Vinagreta de Pimienta Rosa

O

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

Jarrete de Ternera Guisado a la Antigua con Verduritas, Patatas al Horno y Setas Salteadas

O

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

Pastel Individual de Celebración

Pastelito Banoffee de Queso Fresco, Caramelo y Detalle de Plátano

Café Moka e Infusiones Variadas

BODEGA

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

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

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 AJUSTADO 3

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

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

O

Nuestra Suprema de Merluza Envuelta en Pasta Griega,
con Lecho de Ratatouille a la Miel y Salsa Verde Suave con Almejas

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

Café Moka e Infusiones Variadas

CELLER

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

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

Cava Rovellats Brut Nature

Selección de Brandys, Whiskys y Digestivos

Aguas Minerales

Dos Horas de Barra Libre

PRECIO A CONSULTAR



PALAU
CATERING

MENÚ DE BODA AJUSTADO 4

Aperitivo Completo con su Buffet de Bebidas

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

O

Creppes Caseras Rellenas de Pescado y Marisco
con Salsa Bisque de Marisco y Colas de Langostino

Muslo de Pato en Confit con Tatín de Manzana, Salsa de Miel y Acompañamientos

O

Magret de Pato con Frutos Rojos, Salsa de Naranja Amarga y Acompañamientos

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

Café Moka e Infusiones Variadas

BODEGA

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

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

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 AJUSTADO 5

Aperitivo Completo con su Buffet de Bebidas

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

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

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

Café Moka e Infusiones Variadas

BODEGA

Vino Blanco Vallformosa "Chardonnay" (D.O. Penedés)
Vino Tinto Oller del Mas "Petit Bernat" (D.O. Pla de Bages)
Cava Mestres 1312 Brut Reserva
Selección de Brandys, Whiskys y Digestivos
Aguas Minerales

Dos Horas de Barra Libre

PRECIO A CONSULTAR



PALAU
CATERING

MENÚ DE BODA AJUSTADO 6

Aperitivo Completo con su Buffet de Bebidas

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

O

Nuestra Suprema de Merluza Envuelta en Pasta Griega, con Lecho de Ratatouille a la Miel y Salsa Verde Suave con Almejas

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

Pastel Individual de Celebración

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

Café Moka e Infusiones Variadas

BODEGA

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

Vino Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)

Cava Ferré i Catasús Brut Nature Reserva

Selección de Brandys, Whiskys y Digestivos

Aguas Minerales

Dos Horas de Barra Libre

PRECIO A CONSULTAR



PALAU
CATERING

MENÚ DE BODA AJUSTADO 7

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

Nuestro Cochinillo Deshuesado y Confitado a Baja Temperatura, con Salsa de Jerez,
Daditos de Manzana Salteados, Espárragos Trigueros y Setas de Temporada

O

Contrafilete de Ternera Joven con Salsa Marchand des Vins y sus Acompañamientos

O

Solomillo de Ternera Nacional con Salsa de Trufa Negra y Chutney de Melocotón

Pastel Individual de Celebración

Torre de Chocolate Blanco con Relleno de Mousse de Tiramissú

Café Moka e Infusiones Variadas

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 Familia Vallformosa

Selección de Brandys, Whiskys y Digestivos

Aguas Minerales

Dos Horas de Barra Libre

PRECIO A CONSULTAR



PALAU
CATERING

MENÚ DE BODA AJUSTADO 8

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 Ternera Nacional con Suprema de Foie Poelé, Salsa de Foie
y sus Acompañamientos

O

Solomillo de Buey Nacional con Salsa Perigourdine, Raviolis de Foie y Jamón,
y sus Acompañamientos

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

Café Moka e Infusiones Variadas

BODEGA

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

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

Cava Torelló Brut Reserva

Selección de Brandys, Whiskys y Digestivos

Aguas Minerales

Dos Horas de Barra Libre

PRECIO A CONSULTAR



PALAU
CATERING

OPCIONES PARA AÑADIR

ENTRANTES (se añaden antes del primer plato)

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 Poelée
La Vieira con Lecho de Verduritas y Salsa de Calvados
Nuestro Erizo de Mar Glaseado
Copa de Gazpacho con Helado de Garbanzos

SORBETE (se añade entre el segundo plato y el pastel)

3,30 € / pax.

Limon Natural	Naranja Sanguina
Mandarina al Cava	Frutas Rojas
Fresitas del bosc	Manzana Verde
Piña Colada	Melón Cantaloup
Naranja de València	Yogur Natural
Manzana Tatín	Mojito
Pera Williams	Vainilla Bourbon
Yuzu Japonés	

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

RESOPÓN (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.



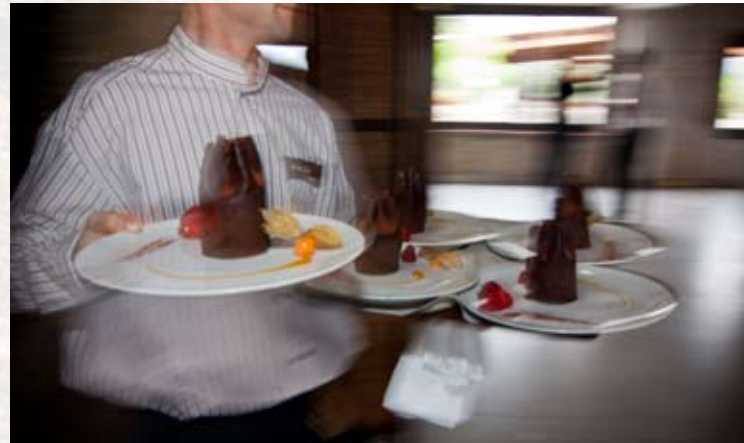
PALAU
CATERING

Estos Precios Incluyen:

Portes i Transportes (40 Kilómetros Máximo)
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 Discjokei
Minutas de Imprenta
La Barra Libre hasta el Cierre del Baile o Local



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