



2020

**Palau**  
*Catering*

**COMANDAS NAVIDAD**

**Palau**  
*Catering*

Calle Libra, 50 Terrassa 08228 (Barcelona)  
info@cateringpalau.net



# Entrantes



Snacks Japoneses Variados (70 gr) <b>IMPRESIONANTES</b> * Raviolis Crujientes de Cacahuete con Wasabi * Algas Nori en Tempura * Setas Shiitakes Deshidratadas	4,00 € / Bolsita
Bandeja de 6 Canelones Caseros de Carne Bien Rustida con Bechamel y Queso Rallado Emmental Francés 100%	9,00 € / Bandeja
Bandeja de 6 Canelones Caseros de Espinacas a la Catalana con Bechamel y Queso Rallado Emmental Francés 100%	7,00 € / Bandeja
Bandeja de 6 Canelones Caseros de Pescado y Marisco con Bechamel y Queso Rallado Emmental Francés 100%	10,50 € / Bandeja
Ración de 2 Canelones de Pasta Fresca Rellenos con Meloso de Buey, Foie Mi-Cuit, Bechamel de Trufa Negra y Parmesano	10,00 € / Ración
Ración de 2 Canelones de Pasta Fresca Rellenos de Rape y Cigalas, con Bechamel de Marisco y Queso Ricota	10,00 € / Ración
Litro de Crema de Cigalas al Perfume de Brandy	14,00 € / Litro
Litro de Crema de Almejas con Toque de Estragón	14,00 € / Litro
Mini Croquetas de la Iaia Teresa	5,00 € / Docena
Mini Croquetas de Jamón Ibérico	6,50 € / Docena
Mini Croquetas de Ceps y Foie	6,50 € / Docena
Litro de Caldo de Navidad * Añadir Galets y Mini Pelotas * Añadir "Carn d'Olla": Carnes de Gallina, Ternera y Cerdo, Tocino Ibérico, Butifarra Negra, Garbanzos, Col, Patata y Zanahoria	6,00 € / Litro 2,20 € / Ración 6,50 € / Ración
Bandeja de 30 Canapés Variados (5 variedades x 6 unidades)	36,00 € / Bandeja



# Principales



Quiche Lorraine con Bacon y Queso Gruyere (4 raciones)	12,00 € / Unidad
Quiche de Espinacas a la Catalana y Queso de Cabra (4 raciones)	12,00 € / Unidad
Tortilla de Patatas y Cebolla con 12 Huevos Camperos	18,00 € / Unidad
Nuestra Zarzuela de Pescado “Bien Guisada” con Rape, Merluza, Langostinos, Calamares y Patata Panadera	22,00 € / Ración
Nuestra Zarzuela de Rape “Bien Guisada” con Rape, Almejas, Langostinos, Calamares y Patata Panadera	25,50 € / Ración
Suprema de Corvina, Lubina o Dorada, con Guarnición con Salsa de Puerros y Miso, Salsa de Cava y Almendras, Salsa Marinera,...	15,50 € / Ración
Tronco de Bacalao Guisado con Samfaina Casera	16,50 € / Ración
Pollo de Corral Entero y Relleno “A la Catalana” (6 raciones) con Salchichas Frescas, Frutos Secos Salteados, Salsa y Puré Trufado	42,00 € / Unidad
Muslo de Pollo de Corral Rustido “A la Catalana” con Salchichas Frescas, Frutos Secos Salteados, Salsa y Puré Trufado	13,00 € / Ración
Muslo de Pollo de Corral Guisado “Mar y Montaña” con Langostinos, Calamares y Patata Panadera	17,00 € / Ración
Solomillo de Cerdo Ibérico con Salsa de Oporto y Cebollitas Glaseadas	9,50 € / Ración
Cochinillo Deshuesado y a Baja Temperatura con Salsa Pedro Ximénes	12,00 € / Ración
Fricandó de Llata de Ternera Guisado de forma tradicional con Setas	9,50 € / Ración
Meloso de Buey Guisado a Baja Temperatura con Salsa de Ceps	10,00 € / Ración
Meloso de Buey “A la Royale” con Corazón de Foie y Salsa de Trufa	12,00 € / Ración
Muslo de Pato en Confit con Salsa de Miel y Tatín de Manzana	9,50 € / Ración
Media Pierna de Cordero al Horno con Salsa y Guarnición	12,00 € / Ración
Lingote de Cordero “A Baja Temperatura” con Salsa de Ratafia	10,50 € / Ración
Solomillo de Ternera a la Plancha con Guarnición con Salsa de Oporto, Salsa de Ceps, Salsa de Trufa o Salsa de Foie	16,50 € / Ración
Pies de Cerdo Guisados con Trompetas de la Muerte y Chorizo	6,00 € / Ración
Callos Blancos de Ternera “Toma Pan y Moja”	7,00 € / Ración
Rabo de Toro “Lo Flipas de Bueno” con Garbancitos	12,00 € / Ración



# OPCIONES



## Podemos Añadir:

Panetone Artesano de Frutas 450 gr	18,00 € / Unidad.
Panetone Artesano de Chocolate Negro	18,00 € / Unidad.
Panetone Artesano de Chocolate y Naranja	18,99 € / Unidad.
Vino Tinto Ramón Bilbao Crianza (D.O. Rioja)	8,50 € / Unidad.
Vino Tinto Petit Siós (D.O. Costers de Segre)	6,50 € / Unidad.
Vino Tinto Blau (D.O. Montsant)	7,00 € / Unidad.
Vino Blanco Torelló “Tranquille”(D.O. Penedés)	5,50 € / Unidad.
Vino Blanco K - Naia “Verdejo” (D.O. Rueda)	5,00 € / Unidad.
Cava Parxet Brut Reserva	9,00 € / Unidad.
Cava Codorniu “Prima Vides”	8,00 € / Unidad.
Cava Rosado Vallformosa	6,50 € / Unidad.

La bebida se entrega fría y el cliente se encarga de su mantenimiento



# Condiciones



Para realizar los pedidos rogamos hacerlo por whatsapp al 662 686 603, dónde también podéis llamar para consultar dudas y comentar detalles. Si no podemos atender la llamada, dejad por favor un mensaje y respondemos enseguida.

## Horarios Máximos de Entrega:

Jueves 24 de Diciembre:	Hasta las 18,00 h.
Viernes 25 de Diciembre:	<b>CERRADO</b>
Sábado 26 de Diciembre:	Hasta las 13,00 h.
Jueves 31 de Diciembre:	Hasta las 18,00 h.
Viernes 1 de Enero:	Hasta las 13,00 h.
Miércoles 6 de Enero:	Hasta las 13,00 h.

Las Comandas se sirven en bandejas no retornables de un solo uso.

Podemos presupuestar el alquiler de material propio (platos, copas, cubiertos,...)

Las Comandas se entregan en nuestra sede de la Calle Libra 50 de Terrassa.

Podemos presupuestar la entrega a domicilio (según disponibilidad).

Pago en efectivo a la entrega de la comanda, no disponemos de datáfono.

