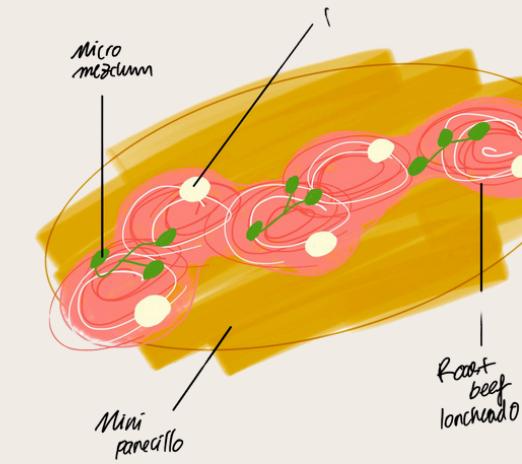


PROPUESTA GASTRONÓMICA CÓCTEL





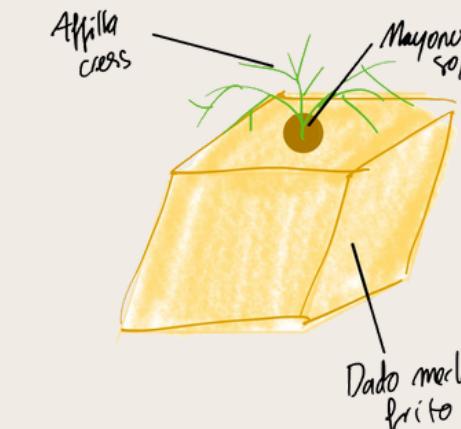
SIN ergia



La sinergia entre todos los elementos claves de nuestro equipo humano para llegar al éxito.



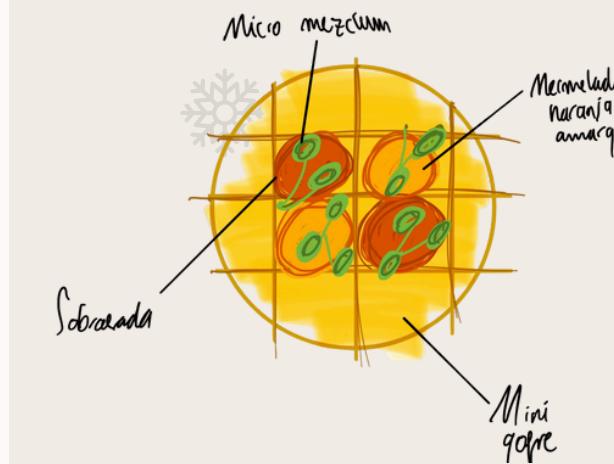
GU sto



La percepción y satisfacción del cliente en torno a la experiencia gastronómica.



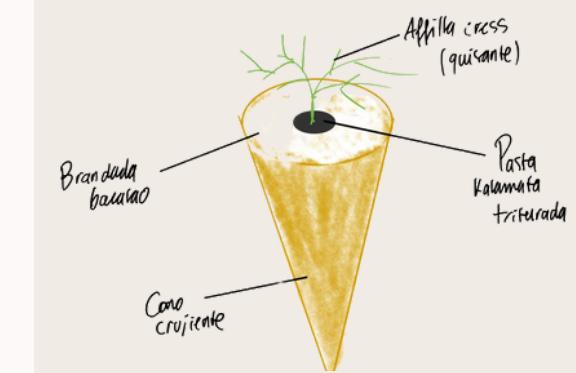
bri LAR



Destacar de manera excepcional en la calidad del servicio, la presentación de los alimentos y la experiencia general del evento.



énfas IS





Opción 1 Easy Cóctel



SNACKS

Lámina crujiente de tomate, parmesano y albahaca

Nuestras olivas Gordal rellenas con gelé de vermu, trufa o jamón ibérico

REFERENCIAS FRÍAS

Pan de coca con tomate, AOVE y jamón ibérico

Corteza trigo, ensaladilla rusa, piparra y caviaroli de arbequina

Coca de forner con tartar de fuet y encurtidos

Mini king crab roll by Singularis

Tapa de texturas de tomate y encurtidos con chifle de plátano

REFERENCIAS CALIENTES

Mini burger con queso, cebolla caramelizada y pickles

Mini cono de patatas, alioli de ajo ahumado y salsa brava

Brocheta de pollo tikka, ajoblanco, rabanito y hierbas

Bocadillo de calamares encebollados con ralladura y emulsión de cítricos

Tapa de canelón, bechamel trufada y sal negra

POSTRES

Degustación de postres (4 texturas de chocolate, cúpula de frutos rojos)

Ensalada de fruta en diferentes texturas con especias y hierbas frescas

BODEGA

Vino blanco y tinto Rovellats

Cava Rovellats (DO Cava)

Refrescos, cervezas, aguas minerales





Opción 2 Cóctel Mediterráneo



SNACKS

Lámina crujiente de parmesano y frambuesa liofilizada

Shot de escudella acompañado con su galet relleno

REFERENCIAS FRÍAS

Pan de coca con tomate, AOVE y jamón ibérico

Sándwich crujiente con remolacha, manzana verde y hierbas frescas

Hojaldre invertido de mantequilla con salmón, queso cremet y cítricos

Cebolleta balsámica, anchoa de l'Escala y polvo de tomate

Mini king crab roll by Singularis

Tapa de Steak tartar de vaca madurada, yema 66 y crujiente de pasta wanton

REFERENCIAS CALIENTES

Brioche de patata al vapor con salsa brava y alioli de ajo ahumado

Mar y montaña de pollo con langostinos en brioche de mantequilla

Bocadillo de calamares encebollados con ralladura y emulsion de cítricos

Sam de papada ibérica con cebolla xnipec y furikake

Tapa de canelón de rustido con su propio jugo, salsa de trufa, espuma de bechamel y nube de queso parmesano

POSTRES

Degustación de postres (Nevado de crema y fruta fresca sobre hojaldre caramelizado; Nuestro polvorón de cacao, aceite de oliva y flor de sal del Delta de l'Ebre)

Ensalada de fruta en diferentes texturas con especias y hierbas frescas

BODEGA

Vino blanco Gessamí de Gramona (DO Penedès)

Vino tinto Gothim Bru (DO Costers del Segre)

Gramona La Cuvee Alliances (DO Corbiñat)

Refrescos, cervezas, aguas minerales





Opción 3 Cóctel Triple S



SNACKS

Shot de escudella acompañado con su galet relleno
Lámina crujiente de parmesano y frambuesa liofilizada

REFERENCIAS FRÍAS

Airbag de bellota
Hojaldre invertido de mantequilla con salmón, queso cremet y cítricos
Sándwich de foie con gel de mango y escamas de sal
Panipuri, espuma de mató, chutney de higos y aceite de tomillo
Mini king crab roll by Singularis
Tapa de ensalada de langostinos con mango, frutos rojos y aguacate hass

REFERENCIAS CALIENTES

Brioche al vapor con stracciatella de leche fresca y trufa
Mini burger de ternera dels Pirineus con Cebolla caramelizada, queso tufado y pickles
Carrillera Duroc, reducción del Priorat y cremoso de celery
Brioche de pulpo, salicornia y mahonesa de AOVE
Tapa de Lubina, chutney de calabaza y espinaca frita

POSTRES

Degustación de postres (Nevado de crema y fruta fresca sobre hojaldre caramelizado; Nuestro polvorón de cacao, aceite de oliva y flor de sal del Delta de l'Ebre)
Bizcocho borracho de canela y jengibre
Ensalada de fruta en diferentes texturas con especias y hierbas frescas

BODEGA

Vino blanco Mas Escorpí de Gramona (DO Penedès)
Vino tinto Sela (DOCa La Rioja)
Imperial de Gramona (DO Corpiñat)
Refrescos, cervezas, aguas minerales



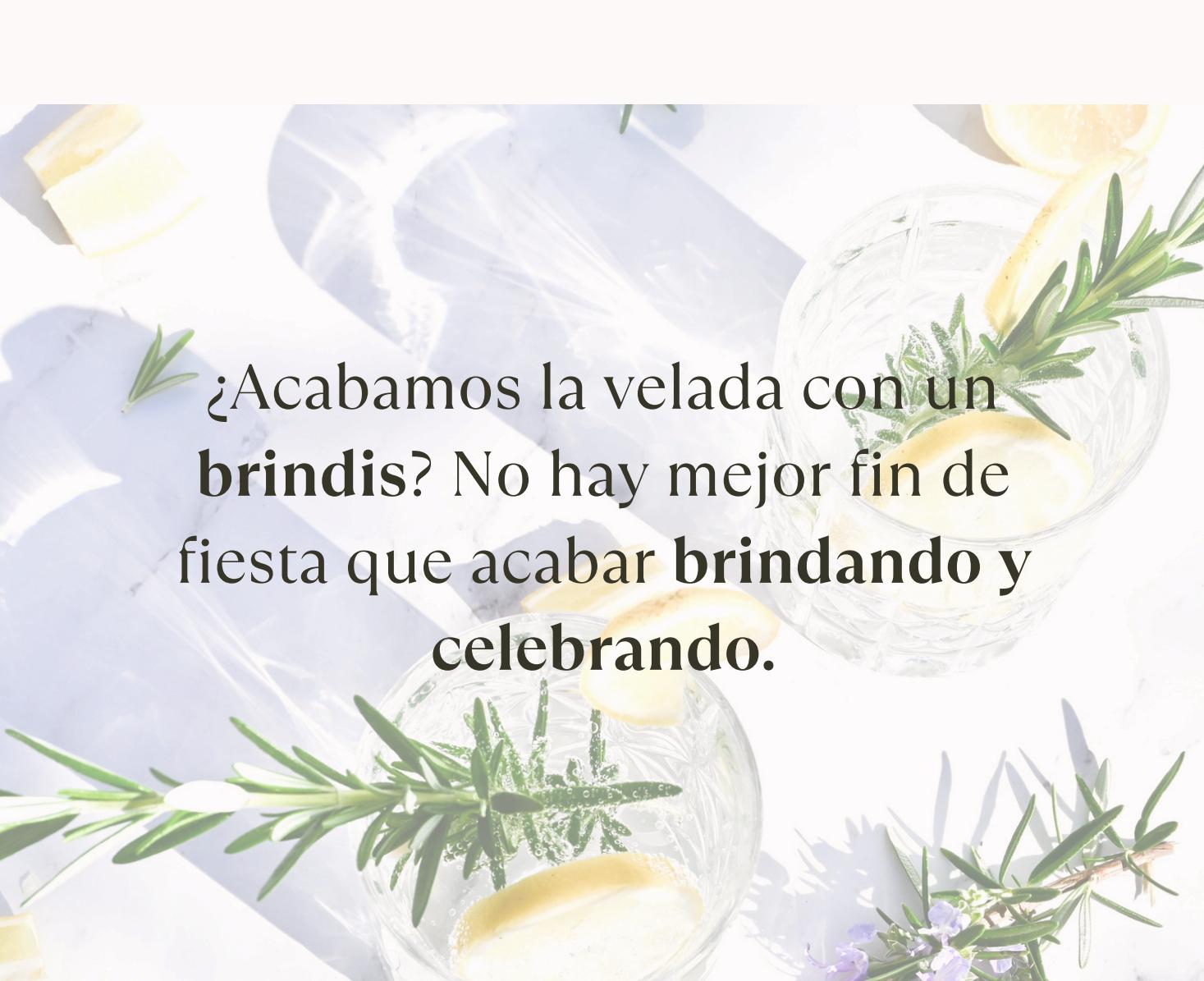
OPEN BAR

Ginebra : Seagram; Baywater

Ron: Barceló; Caribu

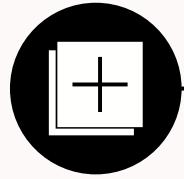
Vodka: Absolut; Moscoskoya

Whisky: Cutty; Ballantine's



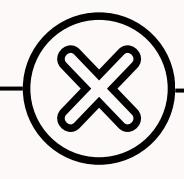


CONDICIONES



EL PRECIO INCLUYE

Oferta gastronómica escogida
Material y menaje estándar
Personal de servicio de sala y cocina
Adaptación de menús a dietas especiales



EL PRECIO NO INCLUYE

IVA
Transporte
Gestión de residuos:
Barra libre
Decoración ambiental (presupuestos a medida)



A TENER EN CUENTA

El presupuesto está contemplado para un mínimo de 100 comensales, si el número final de comensales es inferior, el precio puede verse modificado.
La duración del servicio está pensada en 1h30min de comida pasada.
El montaje y desmontaje del evento se ve determinado por Singularis Catering, en caso de montaje el día previo y/o desmontaje el día posterior, consultar posible suplemento.





CONTACTO



689 440 180

singularis@singulariscatering.com

Carretera d'Espluga 225, 08940 Cornellà de Llobregat

www.singulariscatering.com

@singulariscatering

