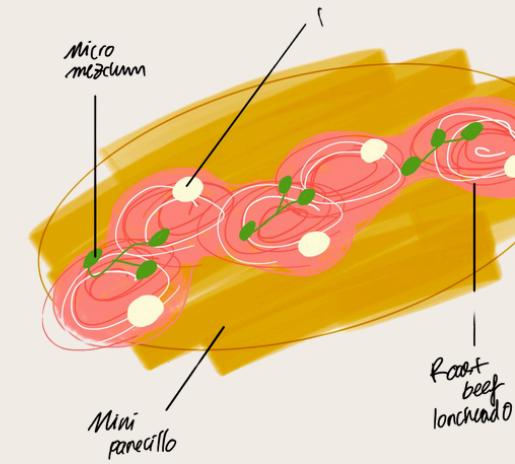


# PROPUESTA GASTRONÓMICA

# CENA GALA

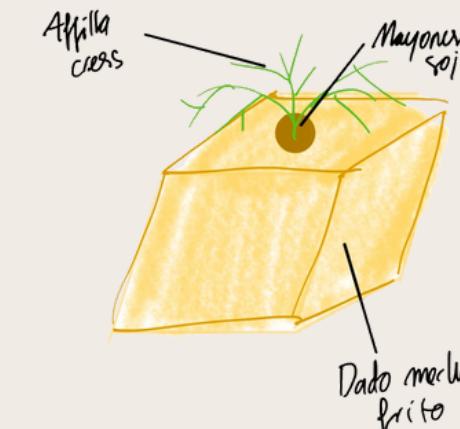


# SIN ergia



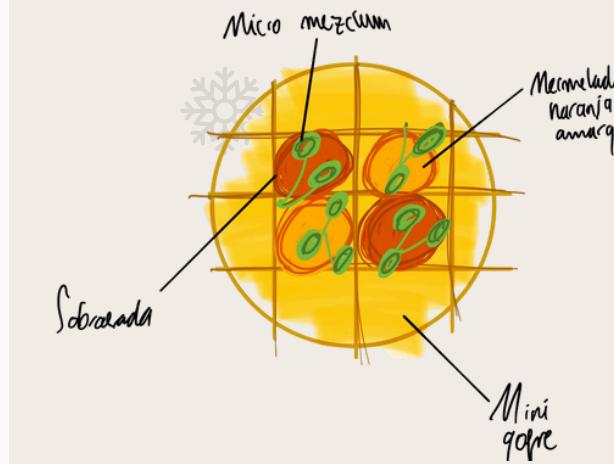
La sinergia entre todos los elementos claves de nuestro equipo humano para llegar al éxito.

# GU sto



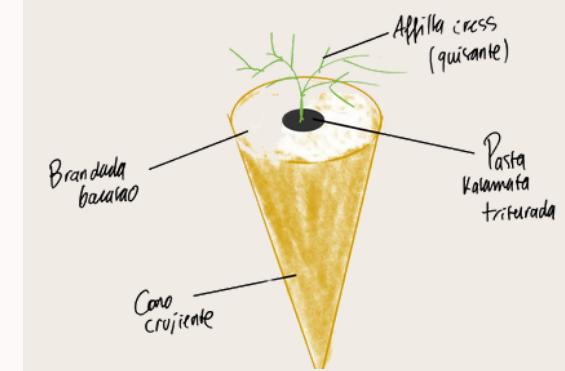
La percepción y satisfacción del cliente en torno a la experiencia gastronómica.

# bril LAR



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

# énfas IS



Todo aquello que quieras conseguir en tu evento.



# Bienvenida



## OPCIÓN 1

Lámina crujiente de parmesano y frambuesa liofilizada

Aceituna gordal con gelé de vermut y ralladura de naranja

Shot de escudella con acompañado con su galet relleno

## OPCIÓN 2

Airbag de bellota

Gilda con vermú y ralladura de cítricos

Sándwich de foie con gel de mango y escamas de sal

Totopo de maíz con mutubal, caviar oli de arbequina y menta fresca

Hojaldre invertido de mantequilla con salmón, queso cremet y cítricos

Shot de escudella con acompañado con su galet relleno





## Entrantes (escoger 1 opción)

Carpaccio de gamba con ceps, piñones y cebolla dulce

Ensalada de langostinos con jugo aliñado de lechuga fresca y manzana verde

Nevado de roast beef de ternera dels Pirineus sobre hojaldre acompañado con mostaza antigua, mahonesa de AOVE y frutos rojos

Guisantes con pil pil verde, algas y wasabi

## Principales (escoger 1 opción)

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

Suquet de merluza y gamba roja con cremoso de patata, emulsión de azafrán y aire de perejil

Ternera dels Pirineus a baja temperatura con cremoso de patata, reducción del Priorat y verduras de temporada

Redondo de pollo a la catalana con setas de temporada, cebollitas glaseadas y piñones

Rodaballo a la Santurce con su propio pilpil y mini puerros a la parrilla (Supl. 6€)

Milhojas de ternera con setas de temporada, foie poelé y salsa de trufa (Supl. 5€)

## Postres (escoger 1 opción)

Mousse de chocolate negro 70% sobre bizcocho de cacao y frutos rojos

Cremoso de queso acompañado con amarenas, gelatina de agua de rosas y sorbete de frutos rojos

Panettone con cremoso de vainilla, naranja al natural y helado de naranja confitada

Piña osmosis con geleé de lima, hierbas frescas y coco

## Bodega

Vino blanco Gessamí de Gramona (DO Penedès)

Vino tinto Gothim Bru (DO Costers del Segre)

Gramona La Cuvee Alliances (DO Corbiñat)

Aguas minerales



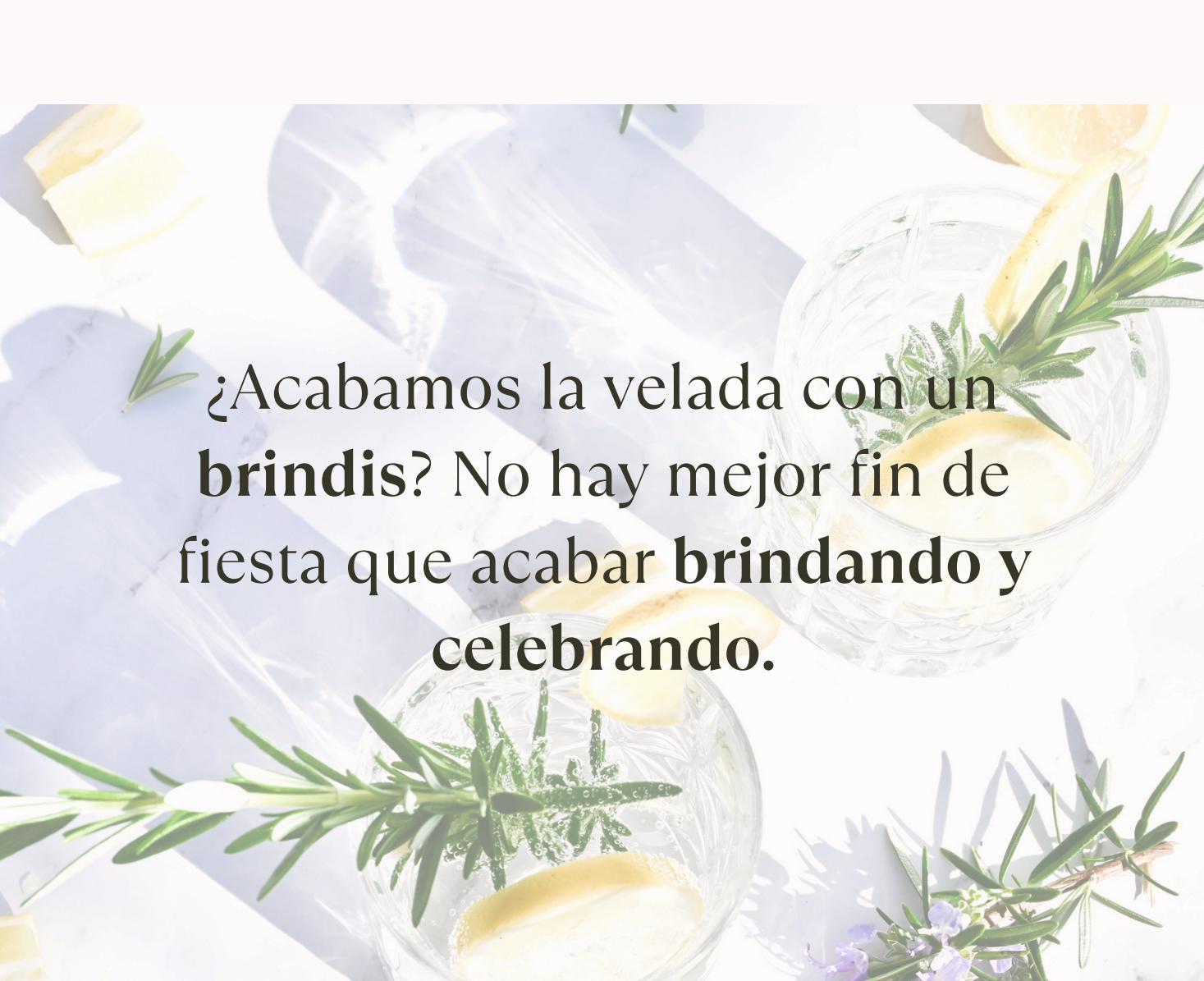
# OPEN BAR

Ginebra : Seagram; Baywater

Ron: Barceló; Caribu

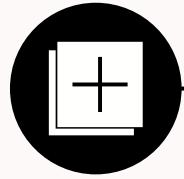
Vodka: Absolut; Moscoskoya

Whisky: Cutty; Ballantine's



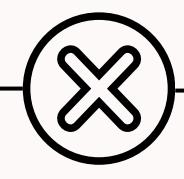


## CONDICIONES



### 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](mailto:singularis@singulariscatering.com)

Carretera d'Espluga 225, 08940 Cornellà de Llobregat

[www.singulariscatering.com](http://www.singulariscatering.com)

[@singulariscatering](https://www.instagram.com/singulariscatering)

