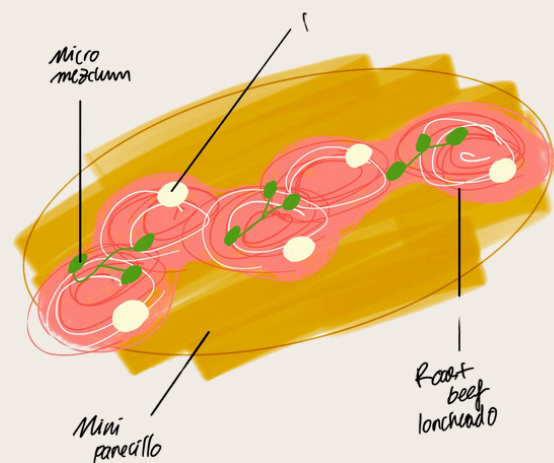


PROPUESTA GASTRONÓMICA

CENA GALA

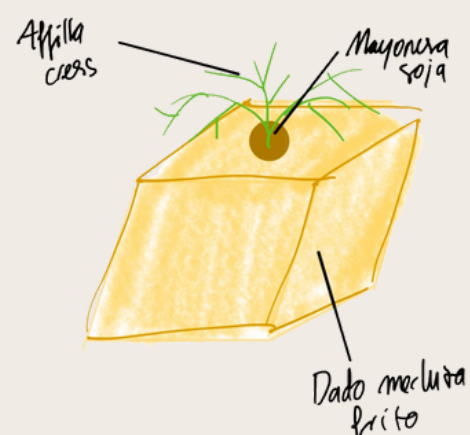


SIN_{ergia}



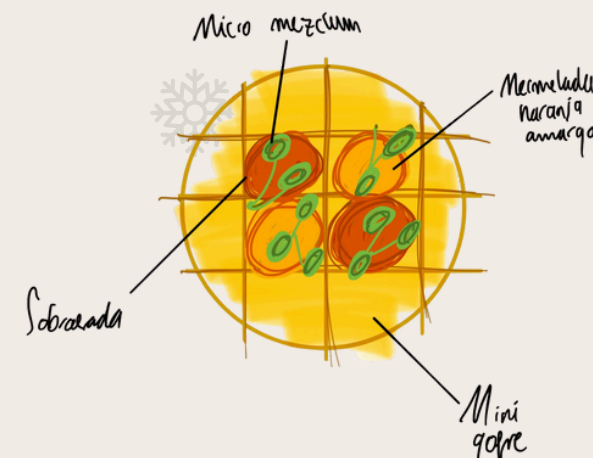
La sinergia entre todos los elementos claves de nuestro equipo humano para llegar al éxito.

GU_{sto}



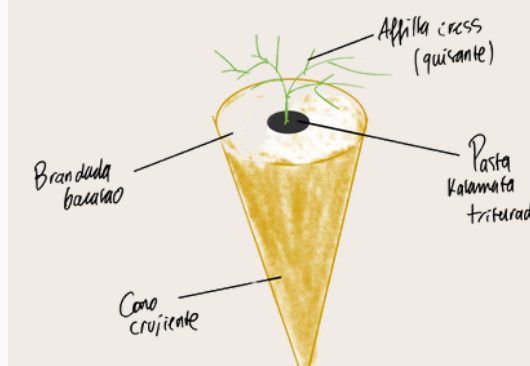
La percepción y satisfacción del cliente en torno a la experiencia gastronómica.

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 vermouth y ralladura de naranja
Shot de escudella con acompañado con su galet relleno

OPCIÓN 2

Airbag de bellota
Gilda con vermouth 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 amaranos, 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 Corpinnat)

Aguas minerales





OPEN BAR

Ginebra : Seagram; Baywater

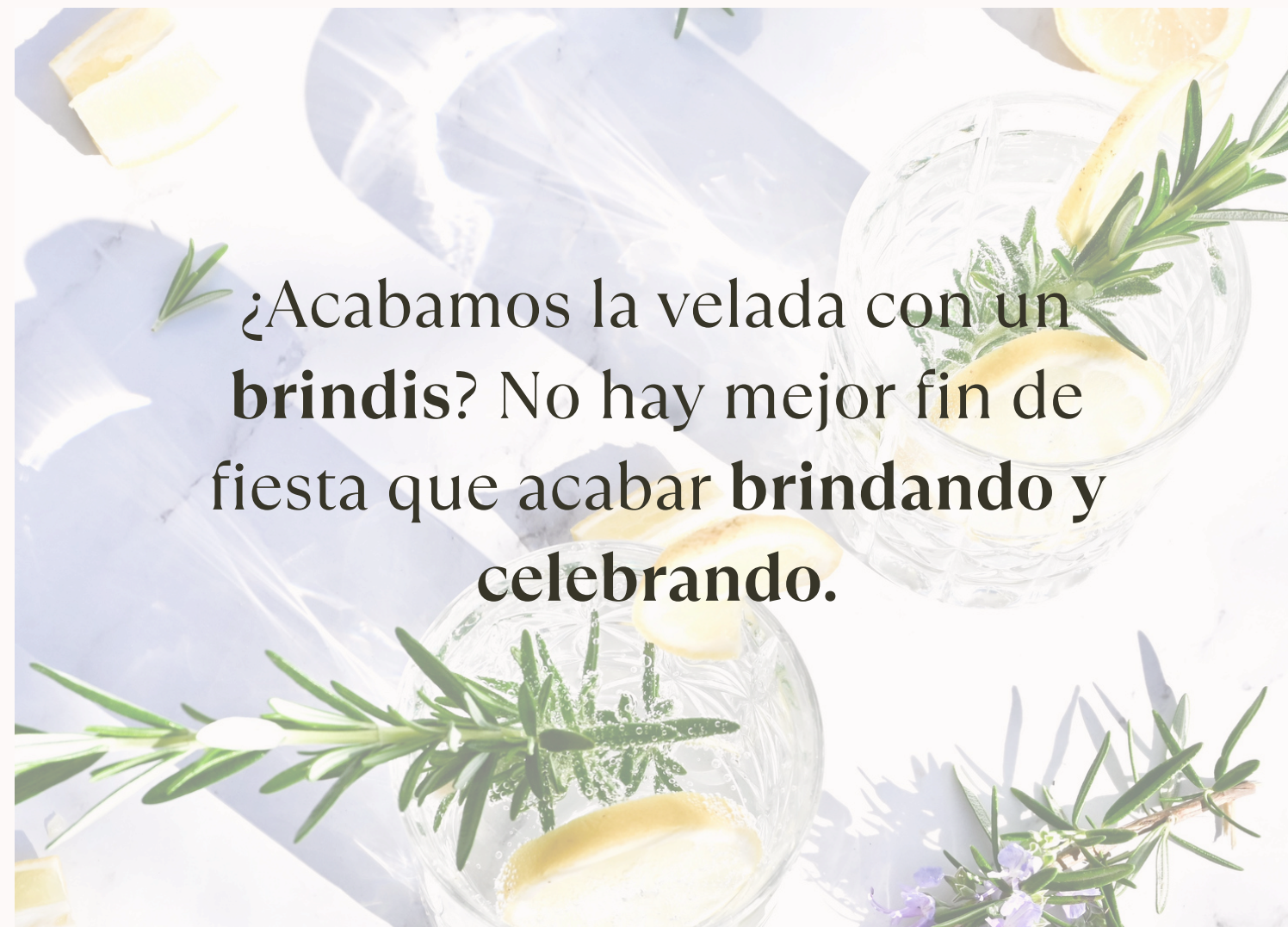
Ron: Barceló; Caribu

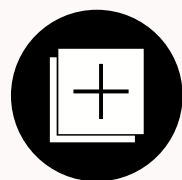
Vodka: Absolut; Moscoskoya

Whisky: Cutty; Ballantine's



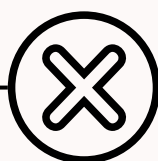
¿Acabamos la velada con un
brindis? No hay mejor fin de
fiesta que acabar **brindando y**
celebrando.





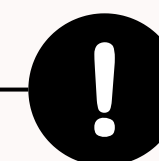
EL PRECIO INCLUYE

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'Esplugues 225, 08940 Cornellà de Llobregat

www.singulariscatering.com

[@singulariscatering](#)

