

Catering Abundi Monterde



MENÚ 1 · MEDITERRÁNEO & SABOR

· Jamón ibérico con pan de cristal

· Vasito de pulpo “a feira” con parmentier de patata

· Crema de calabaza con anís estrellado

· Tostadita caramelizada de tomate seco, “tapenade” y cebollino

· Croqueta de butifarra con trompetas de la muerte

· Mini canelón de carne con bechamel de trufa y setas

· Tartaleta de brie con sobrasada y romero

· Tapita de “torreznos” de Soria

· Mini “burger” con cebolla caramelizada y nuestra salsa

· **Opcional: Estación de Jamón Ibérico con cortador (Mínimo 75 comensales) Suplemento 5€**

Postres caseros - Elegir 2 en formato finger

Mousse de chocolate blanco y frutos rojos

Tarta de queso clásica La Viña

Brownie de chocolate negro

Tarta de Santiago

Chupito de natillas caseras al romero y polvo de cacao

Tartaleta de crema con frutos rojos

Bebida durante la comida

Agua

Refrescos: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta de Limón y Fanta de Naranja

Estrella DAMM · Estrella DAMM 0,0 · Estrella DAMM sin gluten

Vino Blanco Roca Xica D.O Cataluña

Vino Tinto Roca Xica D.O Cataluña

Cafés

Opcional: Copa de Cava Gran Amat Brut Nature 2€ suplemento

40€ Por persona



MENÚ 2 · SABORES MEDITERRÁNEOS

Bebida durante la comida

Agua

Refrescos: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta de Limón y Fanta de Naranja

Estrella DAMM · Estrella DAMM 0,0 · Estrella DAMM sin gluten

Vino Blanco Roca Xica D.O Cataluña

Vino Tinto Roca Xica D.O Cataluña

Cafés

Opcional: Copa de Cava Can Amat Brut Nature 2€ suplemento

45€ Por persona

· Jamón ibérico con pan de cristal

· Ensaladilla de encurtidos y mejillón en escabeche

· Tostada de aguacate, ricotta y mermelada de tomate

· Crostini de camembert, pera asada, miel y nuez

· Mini brioche de tartar de fuet

· Croquetas: de butifarra y trompeta de la muerte / de calçot con salsa "romesco"

· Mini canelón de brandada de bacalao con bechamel de tomate y toque de olivada

· Langostino crujiente en panko con salsa ponzu

· Tapita de "torreznos" de Soria

· Cazuelita de chistorra de Navarra a la sidra

· **Opcional: Estación de Jamón Ibérico con cortador (Mínimo 75 comensales) Suplemento 5€**

Postres caseros - Elegir 2 en formato finger

Mousse de chocolate blanco y frutos rojos

Tarta de queso clásica La Viña

Brownie de chocolate negro

Tarta de Santiago

Chupito de natillas caseras al romero y polvo de cacao

Tartaleta de crema con frutos rojos



MENÚ 3 · GASTRONOMÍA & FUSIÓN

- Jamón ibérico con pan de cristal
- Tostadita caramelizada de tomate seco, tapenade y cebollino
- Mejillón al curry verde y coco
- Vasito de crema de calabaza asada, anís estrellado y queso de cabra
- Berenjena asada con salsa hoisin
- Croquetas: Jamón ibérico · Bacalao
- Mini brioche de calamar a la andaluza, mayonesa de cítricos y salsa Perrins
- Canelón de espinacas con bechamel, queso azul, pasas y piñones
- Crema de maíz, lámina de bacalao y caviar
- Tartaleta de brie con sobrasada y romero
- Cazuelita de estofado de ternera al vino tinto y setas

Opcional: Estación de Jamón Ibérico con cortador (Mínimo 75 comensales)
Suplemento 5€

Postres caseros - Elegir 2 en formato finger

- Mousse de chocolate blanco y frutos rojos
- Tarta de queso clásica La Viña
- Brownie de chocolate negro
- Tarta de Santiago
- Chupito de natillas caseras al romero y polvo de cacao
- Tartaleta de crema con frutos rojos

Bebida durante la comida

Agua

Refrescos: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta de Limón y Fanta de Naranja

Estrella DAMM · Estrella DAMM 0,0 · Estrella DAMM sin gluten

Vino Blanco Olla de Grills Ecológico D.O Cataluña

Vino Tinto Olla de Grills Ecológico D.O Cataluña

Cafés

Opcional: Copa de Cava Can Amat Brut Nature 2€ suplemento

50€ Por persona



MENÚ 4 · PRODUCTO & AUTOR

- Jamón ibérico con pan de cristal
- Hummus de remolacha, ricotta y aceite de albahaca
- Huevo relleno, tomate seco y ventresca de atún
- Crema de espárrago blanco, parmesano y virutas de jamón ibérico
- Croquetas: Jamón ibérico · Calçot con toque de “romesco”
- Vol-au-vent de boletus, foie y miel
- Brioche de cochinita pibil
- Mini canelón de pollo de corral con bechamel de setas y trufa
- Vasito de pulpo “a feira” con parmentier de patata
- Cazuelita de guisantes, sepia y butifarra negra
- Ravioli de secreto ibérico con mayonesa de chipotle ahumado

Opcional: Estación de Jamón Ibérico con cortador (Mínimo 75 comensales)

Suplemento 5€

Postres caseros - Elegir 2 en formato finger

- Mousse de chocolate blanco y frutos rojos
- Tarta de queso clásica La Viña
- Brownie de chocolate negro
- Tarta de Santiago
- Chupito de natillas caseras al romero y polvo de cacao
- Tartaleta de crema con frutos rojos

Bebida durante la comida

Agua

Refrescos: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta de Limón y Fanta de Naranja

Estrella DAMM · Estrella DAMM 0,0 · Estrella DAMM sin gluten

Vino Blanco Olla de Grills Ecológico D.O Cataluña

Vino Tinto Olla de Grills Ecológico D.O Cataluña

Cafés

Opcional: Copa de Cava Can Amat Brut Nature 2€ suplemento

50€ Por persona



SERVICIOS COMPLEMENTARIOS (CONSULTAR)

Disc-jockeys

Fotógrafos

Música en directo



INFORMACIÓN ADICIONAL

Incluye:

- Servicio de camareros y cocineros
- Material para emplatar el aperitivo y los postres
- Servilletas de cóctel

NO incluye:

- Mobiliario
- Manteles
- Decoración
- Otros

Menús mínimo 30 comensales (Consultar en caso de ser menos)
Desplazamiento incluido en la provincia de Barcelona y Andorra
(A otros lugares, consultar precio).

Consultar alérgenos e intolerancias

Consultar opciones vegetarianas y/o veganas

El evento quedará confirmado una vez realizada la reserva del 50% (El resto se realizará por transferencia 48h antes de la celebración)



PÁGINA WEB: Abundimonterde.es



INSTAGRAM: [Abundi Monterde](https://www.instagram.com/Abundi_Monterde)

TELÉFONO ESP +34 658 99 03 96

AND +376 395 794