

Comandes al 937850733 o [info@cococatering.com](mailto:info@cococatering.com)

**Aquest any, oblida-t'en. A Coco, Servei de Càtering ens encarreguem de tot. Tu només has de triar el menú i l'hora que vols que arribi , la resta ho fem nosaltres**

*Suggeriments per totes les festes de Nadal i Reis 2009-10*

**Primers Plats**

<i>Assortiment de canapès (5 tipus) aprox. 60 peces</i>	<i>35.80kg</i>
<i>Pastís de tonyina ( 8-10 racions)</i>	<i>36.00€/ pastís</i>
<i>Pastís de salmó ( 8-10 racions )</i>	<i>38.50€/pastís</i>
<i>Canelons de peix i marisc (4 unitats)Sense gratinar</i>	<i>8.45€/ ració</i>
<i>Canelons de la casa amb beixamel (6 unitats)Sense gratinar</i>	<i>7.70€/ ració</i>
<i>Canelons de col amb verdures i panses (2 unitats)</i>	<i>6.70€/ració</i>
<i>Ravioli de botifarra del perol amb ceps amb veloute d'ibèric</i>	<i>8.75€/ració</i>
<i>Coca de botifarra encebada amb llagostins i salsa de caramel</i>	<i>8.20€/ ració</i>
<i>Escudella i carn d'olla amb galets de Nadal</i>	<i>13.90€/ ració</i>
<i>(Caldo cassolà amb galets i pilota, gallina, cansalada, bot. Blanca i negra, patata, pastanaga, col i cigrons)</i>	
<i>Pastís de peix de roca amb llagostins i salsa al cava (5-6 racions)</i>	<i>33.50€/pastís</i>
<i>Crema de ceps amb pinyons torrats</i>	<i>7.50€/ ració</i>
<i>Crema de marisc amb daus de llagostí</i>	<i>6.90€/ ració</i>
<i>Ravioli de verdures amb gambes amb salsa al cava i parmesà</i>	<i>9.25€/ ració</i>

*Comandes per totes les festes de Nadal i Reis , es pot recollir el mateix dia festiu o l'hi podem fer l'entrega al seu domicili*

*\*Mirar suplement transport*

## Segons Plats

<i>Pollastre de pagès guisat amb prunes, salsitxa i orellanes</i>	11.50€/ració
<i>Farcellet de col farcit de peus de porc i llagostins</i>	7.55€/ració
<i>Vedella de la iaia amb bolets</i>	12.75€/ració
<i>Melós de vedella amb parmentier de porros i poma rostida</i>	13.25€/ració
<i>Cueta de rap a la marinera amb broqueta de llagostins i musclos</i>	12.90€/ració
<i>Confit d'ànec amb peres ,prunes i pinyons</i>	11.50€ /ració
<i>Bacallà amb fruits secs, ceba confitada i parmesà gratinat</i>	12.75€/ració
<i>Mar i muntanya de pollastre i conill amb escamarlans i cloïsses</i>	12.50€/ració
<i>Orada al forn amb espinacs a la catalana i romesco</i>	12.90€/ració
<i>Cuixa de cabrit al forn amb carxofes fregides i gratén de patata</i>	13.90€/ració
<i>Sarsuela de peix i marisc</i>	36.25€/ració
<i>Melós d'ibèric amb salsa de poma i farcелlets d'espàrrecs amb bacon.</i>	10.50€/ració
<i>Filets de llobarro farcits de juliana de verdures sobre llit de patates</i>	11.28€/uni.
<i>Costelles de xai a l'estil francès amb farcellet de pastanaga a l'Oporto</i>	14.50€/uni.
<i>Magret d'ànec amb medalló de foie i salsa de fruits vermells</i>	13.50€/uni

## PICA-PICA ( PER SUBSTITUIR PRIMER PLAT)

### "Opcio A"

*Canapè pernil iberic amb espàrrecs*

*Tartaleta amb mousse de figa i pernil d'ànec*

*Mini coca de llàmantol amb oli d'olives negres*

*Mini lionesa de brandada de bacallà*

*Tacs de salmó marinat al Xeres*

*Broqueta de gorgonzola amb raïm*

*Galeta de parmesà amb pipa*

*Guatlla desossada amb vinagreta de soja*

Preu per Persona:14.25€

Pag.2

## "Opcio B"

*Coca de recapte amb anxova*

*Tartaleta de botifarra negra encebada amb brie*

*Dàtils amb nous i formatge fresc*

*Tempura de llagostí i mel*

*Galeta de parmesà amb pipes*

*Canapè de salmó amb sucedani de caviar*

*Cullereta d'esqueixada de bacallà*

*Broqueta de pollastre al curry*

*Preu per persona:15.50€*

### SUGERIMENTS MENÚS GRUPS PER LES FESTES

#### "Pre-aperitu"

*Canapè de Formatge Brie amb Anxoves*

*Tartaleta de Mousse de Figa amb Pernil d'anec*

*Mini broqueta de Cherry amb formatge fresc*

#### "Primer plat: opcions a triar"

*Sopa de peix*

*Coca de botifarra Negra amb llagostins i salsa caramel*

*Medallons de Mousse de Canard amb Taronja amb el seu bouquet d'amanida de Fruits secs*

*Pastís de peix de roca amb llagostins i salsa al cava*

#### Segon plat: opcions a triar

*Fricando de vedella amb salsa de bolets*

*Cua de rap a la Marinera amb broqueta de llagostins*

*Confit d'ànec amb peres,prunes i pinyons*

*¼ Pollastre amb salsitxes i orellanes a l'estil de l'àvia*

### Postres

*Pastís de Massini de nata i trufa*

*Patís de Xocolata "Sacher"*

*Pastís de Tarta Sara d'ametlles*

*Selva negra*

*Bossa de raim ( nit del 31)*

*Preu per persona:25.95€+7% IVA*

*-Aquests menús estan pensats per agafar un primer plat, segon plat i uns postres iguals per a tothom.*

*- El dies de festa el menjar es podrà recollir el mateix dia , i s'entregarà en fred ,nomès faltará acabar d'escalfar a casa el client*

*El dia 31 de Desembre la recollida del menjar serà al nostre càtering fins les 19:00h 19.30 h de la tarda. o entrega al seu domicili a les mateixes hores.*

### Menu infantil per les festes:

*Macarrons Bolonyesa*

*O*

*Canelons Casolans*

*\*\*\**

*Mig Filet de vedella amb patates xips*

*O*

*Cueta de rap a la planxa amb patata al caliu*

### Postres

*Pastís de Massini de nata i trufa*

*Patís de Xocolata "Sacher"*

*Pastís de Tarta Sara d'ametlles*

*Selva negra*

*Preu per persona:16,90€+7% IVA*

## DESPLAÇAMENT I EXTRES

*Terrassa i Matadepera: 10,00€+16%IVA*

*Sabadell: 20,00€+16%IVA*

*A continuació els mostrem la relació de material de lloguer de que disposem per al seu servei:*

- *Lloguer de material de taula: 3 plats, 3 coberts i 3 copes: 2.70€/joc*
- *Lloguer de material per individual (copes, plats, coberts): 0.30€/ peça*
- *Joc de plat de cafè, tassa i cullereta: 0.90€/joc sencer*
- *Taula rectangular de 2 x 0.80m: 8.50€/unitat*
- *Taula rodona Ø 130: 10.00€/unitat*
- *Taula rodona Ø160: 12.00€/unitat*
- *Tovalles de 3m (rectangulars): 9.00€/unitat*
- *Tovalles rodones per taula de 1.60: 9.50€/uniat*
- *Tovallons: 0.50€/unitat*
- *Cadira plegable amb funda blau marí: 3.00€/unitat*

*Servei de cambrer/ cuiner ( festes Nadal ) : 150,00€+16% i.v.a*

*Servei de cambrer/ cuiner ( Nit 31 de Desembre): 240,00€+16% i.v.a*

*A aquests preus s'hi ha d'afegir el 16.00% d' IVA*

## CONDICIONS DE PAGAMENT

*L'import s'abonarà en transferència 24 hores abans del banquet o el mateix dia de l'entrega o recollida en efectiu o visa.*

*En el cas d'anul·lar el banquet en menys de 24 hores a la data de l'esdeveniment, es cobrarà el 50% del total de la factura.*