



Catering vegetarià

2020

Beltran

www.beltranmenjars.cat



El nostre catering

El nostre servei de càtering està concebut per satisfer les peticions d'un públic exigent i amant de la gastronomia. Ens adaptem a allò que necessiti, des d'una experiència informal, fins a un exquisit esdeveniment d'alt nivell gastronòmic, tenint cura de tots els petits detalls buscant que la seva experiència superi les seves expectatives.

El nostre equip professional està format per persones amb un alt nivell de formació acadèmica i amb una dilatada experiència professional.

Per nosaltres cada client es únic, motiu pel que elaborem una combinació de servei, gastronomia i celler específic segons les necessitats concretes de cada esdeveniment. Podem proporcionar-li tot allò que es pugui imaginar i fins i tot allò que mai hagués pogut pensar.

Comptem amb una àmplia experiència en cocktails, dinars d'empresa, inauguracions, presentacions de productes, bufets, sopars de gala, casaments, batejos, comunions, esdeveniments especials, fires, simposis, festes privades, etc.

Li oferim la possibilitat de personalitzar el seu esdeveniment a la seva mida ajustant-nos al seu pressupost. La seva experiència es el nostre compromís personal i professional.



Entrepans

Pa de còctel o càtering petit 10 grams

Brioix, ceba confitada, codony i formatge de cabra 1,80 €/Ut.

Pa de cereals o normal 70 grams

Baguettina amb formatge semi curat i pa amb tomàquet 2,75 €/Ut.

Entrepans del món

Pa de pagès amb truita de patates i ceba 1,80 €/Ut.

Bao de carbassó, pesto, calamata i feta 3,20 €/Ut.

Pita de feta, olives i tomàquet 2,75 €/Ut.

Pa anglès (Club Sandwich)

Espàrrecs blancs, enciam, tomàquet, i maionesa amb pa integral 2,55 €/Ut.



Coques de pa

Coca d'escalivada amb olivada 3,95 €/rac.

Coca de formatge Stracchino, amb mozzarella de búfala i pernil ibèric 4,25 €/rac.

Canapès

De sabors variats de 20 peces com a mínim 29 €/safata 20 ut.

Tast de caviar amb maionesa de wasabi

Cremós de formatge amb fruits secs

Cruixents

Formatge brie arrebossat amb codony i/o melmelada 1,70 €/Ut.

Albergínia amb mel de canya 5.50 €/rac

Croquetes de ricotta amb espinacs i ceps 1,00 €/Ut.



Gaspatxos

- Carbassa amb romaní 2,70 €/Ut.
- Meló, iogurt grec i menta 2,70 €/Ut.
- Porros amb Gorgonzola 2,70 €/Ut.
- Síndria 2,70 €/Ut.
- Tradicional 2,70 €/Ut.
- Pastanaga i llima 2,70 €/Ut.

Broquetes

- Meló al gin-tonic 2,00 €/Ut.
- Síndria amb sangria 2,00 €/Ut.
- Mozzarella amb balsàmic i tomàquet 2,20 €/Ut.
- Mozzarella amb pesto i tomàquet 2,20 €/Ut.
- Mozzarella amb codony i tomàquet 2,20 €/Ut.
- Truita de patata i ceba 1,70 €/Ut.
- Truita de samfaina 1,70 €/Ut.
- Truita de carxofes 2,20 €/Ut.
- Truita de bolets 2,20 €/Ut.



Amanides

- Amanida d'arròs negre i verdures de temporada 4,25 €/Ut.
- Puntals de pasta al pesto i encenalls de pernil 4,25 €/Ut.
- Amanida d'enciam amb pollastre amb patates Bonilla a la vista i ceps 4,25 €/Ut.
- Amanida russa 4,25 €/Ut.
- Esqueixada de bacallà 4,25 €/Ut.
- Amanida caprese 4,25 €/Ut.
- La nostra amanida verda 4,25 €/Ut.
- Lenties pardines i negres amb bacó i parma 4,25 €/Ut.

Cassoletes i més...

- Salmó, ceba, pebrot verd i soja 3,60 €/Ut.
- Tonyina vermella i especíes 3,50 €/Ut.
- Montadito de butifarro i poma caramel·litzada 3,20 €/Ut.
- Bacallà 3,40 €/Ut.
- Hummus (cigrons, carbassa, bròcoli, albergínia) 3,40 €/Ut.
- Guacamole amb Natxos 3,50 €/rac.
- Tabouleh amb Hummus 3,50 €/Ut.
- Babaganoush (hummus albergínia) 3,50 €/Ut.
- Cebitxe de bacallà 3,60 €/Ut.
- Cons de guacamole i seitó 2,40 €/Ut.
- Cons d'hummus 2,40 €/Ut.
- Cons de pastanaga 2,40 €/Ut.
- Cons de crema de formatge 2,40 €/Ut.
- Cons de mousse de foie 2,40 €/Ut.
- Cons de mousse de tonyina 2,40 €/Ut.



Pastissos

Quadrat de pastís de pastanaga i coco 1,70 €/Ut.

Quadrat de pastís de poma, mel i cafè 1,70 €/Ut.

Quadrat de Brownie 1,70 €/Ut.

Quadrat de mango i vainilla 1,70 €/Ut.

Quadrat de iogurt i gers 1,70 €/Ut.

Panacota de BALYLES 2,20 €/Ut.

Broquetes

Assortiment variat de fruites 2,70 €/Ut.

Rebosteria

Assortiment variat (40 peces aprox.) 60 €/safata

Mini Plunk cakes 40€/safata

Pastís de celebració

Pastís de celebració personalitzat amb serigrafia 5,50 €/ració
(a definir varietat)



La nostra bodega

Gran selecció de vins blancs, rosats i negres

Caves

Consulti la nostra selecció de caves i xampanyes

Licors i destil·lats

Brandy
Whisky
Orujos i grappa italiana
Tequila
Ron, etc.

Còctels

Gyn Tonic
Mojito
Margarita
Caipirinha
San Francisco
Piña colada
Cosmopolitan
Daiquiri, etc.



Condicions del servei

Transport i muntatge:

Transport, muntatge i recollida mínima a la província de Barcelona 50 €.

Per altres destinacions consultar cotitzacions.

Si en el mateix lloc hi ha més d'un esdeveniment, es cotitza 1 servei de personal de sala i 1 transport.

Lloguer de parament i mobiliari:

El material i utilatge necessaris, com a taules de suport i barra es valoraran en funció de cada esdeveniment. El material i utilatge que no sigui retornat a Beltran Catering serà facturat a client.

Servei de personal de sala o xefs:

El preu d'1 personal de sala o xef, és de 120 €. (Inclou 4 h. De servei) Assessorem sobre les necessitats de l'servei segons el tipus d'esdeveniment, per exemple, per a un servei de còctel s'aconsella 1 personal de sala cada 25-30 comensals aproximadament. Servei mínim de 4 hores, entre muntatge, servei i desmuntatge. L'hora addicional es facturarà a raó de 35 € / 1 personal de sala. Recomanem servei de personal de sala quan l'esdeveniment superi els 25 comensals.

Al·lèrgens:

El client ha d'avisar d'al·lèrgies en el moment de l'contracte.

Condicions de pagament:

Bestreta del 20% en concepte de reserva de servei i data, que es realitzarà el dia de l'contracte d'acceptació del pressupost. L'import restant es farà efectiu 24h. abans de l'esdeveniment. Les possibles modificacions per increments de comensals s'han de liquidar abans de la data de l'servei. Els canvis en el pressupost s'hauran d'indicar 72 h abans de l'esdeveniment. En cas d'anul·lació 72 h abans de l'esdeveniment, l'import de la paga i senyal no serà retornat a client. En cas d'anul·lació 48 h abans de l'esdeveniment l'import total de l'pressupost no serà retornat a client. Per al contracte de càterings sol·licitats amb menys de 48 h d'anterioritat a l'esdeveniment s'haurà d'abonar el 50% de l'import total en el moment de l'contracte.

Condicions generals:

Si el mateix dia hi ha més d'un esdeveniment, es cotitzarà globalment el servei de cambrers i transport.

El preu no inclou que el client es quedi amb el sobrant de les begudes una vegada acabat el servei.

Per a esdeveniments que superin els 120 comensals consultar cotitzacions.

La comanda mínima és de 150 €.

Els preus no inclouen IVA.

Preus vàlids durant l'any 2018.

Per contactar amb nosaltres

Consell de Cent, 101

08015 Barcelona

Tel. 93 424 86 42 /656 26 47 21

info@beltranmenjars.cat

www.beltranmenjars.cat