



Brunnck



celebracions banquets festes sopars dinars aniversaris

FORMULA E

Brunnck

solucions gastronòmiques per empreses i esdeveniments corporatius



la cuina

de l'Araceli

sabors. moments. emocions.



la cuina
de l'Araceli

sabors, moments, emocions

Brunnck

La Cuina de l'Araceli us presenta la **FORMULA E**

Dissenyem el menú en funció de les vostres necessitats, apostant per un servei i una qualitat alimentària excel·lents.

*Ens reunim amb vosaltres per entendre les vostres necessitats
Proposta de pressupost i la seva acceptació
Proposta de menús segons el vostre estil i la marca
Programa general (ex. arribada, recepció, dj, entrega regals...) i la seva execució i coordinació
Elaboració i seguiment d'un timang per a la correcta coordinació
Elaboració d'una proposta de disseny a mida segons l'estil, la gama temàtica que es desitja.
Selecció i coordinació de proveïdors
Decoració, flors i mobiliari (opcional)
Bar (opcional)
i més...*

Oferim professionalitat en planificació i organització d'esdeveniments i menjar exclusiu.

El lloc:

oficina, jardí, un lloc emblemàtic, vosaltres trieu o us ajudem amb l'elecció

Els possibles passos:

La Formula E de la Cuina de l'Araceli no és només un bon menjar, us acompanyem durant tot el procés i us guiem perquè pugueu estar tranquils i gaudir del vostre dia al 100%



APERITIU BUFET PRESENTACIÓ 1

6

Aperitiu variat bufet

- * Assortiment d'ibèrics
- * Pernil salat
- * Assortiment formatges
- * Pa de pagès amb tomàquet
- * Canapès assortits
- * Delícies pasta de full



Assortiment de coques

- Coca amb ceba caramel·litzada i pernil
- Coca d'espínacs amb rocafort i nous
- Coca d'escalivada i llonganissa
- Coca de carabassó

Aperitiu cuina d'autor

- * Cullereta d'esqueixada de bacallà.
- * Cullereta gelatina de gerds i crema de formatge suau.
- * Cullereta de bombó de formatge de cabra embolicat amb carpaccio de pernil salat.
- * Plateret de remenat de favetes baby confitades.
- * Plateret de tartaleta cruixent de pernil amb crema d'espínacs
- * Xupito de codonyat i formatge de cabra i ametlla.
- * Xarrup tricolor de gamba amb parmentier de patata.



Postres Bufet

- * Postres pasta full nata
- * Postres pasta de full i fruita primaveres
- * Fruita assortida

Bodega Còctel de cava, refrescos, aigües.

Material i útils reciclable, un sol ús.



Opcions EXTRES

Aperitiu calent

Fideuada de marisc aperitiu	2.50 €
Assortiment de croquetes	2.50 €
Brotxetes planxa de pollastre	1.50 €
Truita de patata i espínacs	1.50 €
Calamars a l'Andalusa	2.00 €

Cava Raimat Chardonnay xarel·lo	2.00 €
Cava Rojer fe flor Brut Nature	1.00 €
Vins D.O. (Costers del segre)	2.00 €



APERITIU BUFET PRESENTACIÓ 2

7

Aperitiu variat bufet

- * Assortiment d'ibèrics
- * Pernil salat
- * Assortiment formatges
- * Pa de pagès amb tomàquet
- * Canapès assortits
- * Delícies pasta de full

Aperitiu cuina d'autor

- * Cullereta d'esqueixada de bacallà.
- * Cullereta amb gelatina de gerds i crema de formatge suau.
- * Cullereta de gelatina de caviar i crema d'avellana.
- * Cullereta de bombó de formatge de cabra embolicat amb carpaccio de pernil salat.
- * Plateret de remenat de favetes baby confitades.
- * Plateret de tartaleta cruixent de pernil amb espinacs i pinyons sobre un llit d'enciams i guarnit amb pols de caramel.
- * Xarrup de codonyat i formatge de cabra amb ametlla
- * Xarrup tricolor de gamba amb parmentier de patata

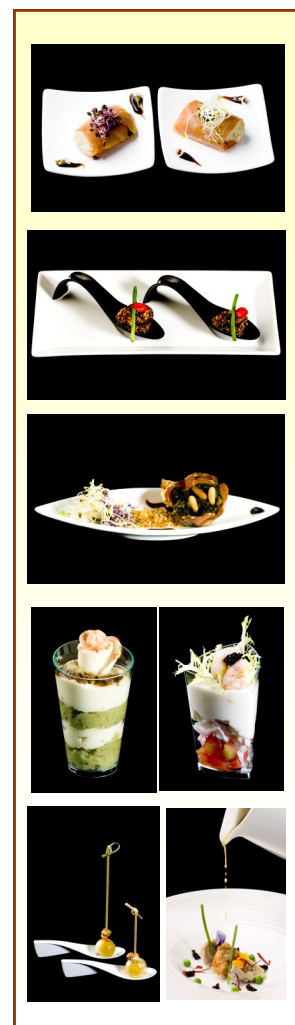
Postres Bufet

- Postres pasta full nata
- Postres pasta de full amb melmelada i fruita primavera
- Fruita assortida

Bodega

Còctel de cava, refrescos, aigües.

Material i útils reciclable, un sol ús



Opcions EXTRES

Servei de cambrer	
Servei de cambrer	150 €
Servei de cafè	1.20 €
Servei vi "Costers del Segre"	2.00 €

Taula rectangular bufet	8.00 €/Un.
Estovalla luxe de roba	17.00 €/Un.
Taula alta funda	14.00 €/Un.
Cadira	1.50 €/Un.

Aperitius sueltos

Reeopo salat enbotis ibèrics i pa amb tomàquet 3.50 €

- Assortiment d'ivèrics
- Assortiment de formatges
- Pa de pagès amb tomaquet



Assortiment de coques varides 5.50 €

- Coca amb ceva caramel·litzada i pernil
- Coca de rocafort i anous
- Coca d'escalivada i llonganissa
- Coca de carabasso

Mini entrepans sibarita 1.50 € Un.

- Xapata tomaquet (Pernil)
- Mini bola formatge (Pernil dolç)
- Mafra Ceva (Xoriç, salxitxo)
- Panecillo Olivada (Palet crang, enciam, pastanaga, maionesa)



ALTRES OPCCIONS

Pinxos de fruita assortida 4.50 €

- Pinya
- Meló
- Maruixes
- Kiwi
- Frutes del temps



Ressopó dolç 3.00 €

- Mini dònuts assortits (2)
- Mini darligs farcits de xocolata (1)
- Assortiment de gominoles i llaminadures (a doll)

Postres Pasta de full 4.00 €

- Postres pasta full nata (1)
- Postres pasta de full crema i fruita primavera (1)





Enfilats variats "montaditos" (3 Un.)

3.50 €

de truita de patata i espinacs

de mousse de salmó

de pop i patata

de cranc

d'escalivada i anxoves

remenat amb bolets i albergínia escalivada amb xips de sèpia

Botifarra, poma i ceba caramellitzades

APERITIU CUINA D'AUTOR

- Cullereta d'esqueixada de bacallà 1,20 € / persona
- Cullereta amb gelatina de gerds i crema de formatge suau 1.20 € / persona
- Cullereta de gelatina de caviar i crema d'avellana 1.20€ / persona
- Cullereta de bombó de formatge de cabra embolicat amb carpaccio 1.20 € / persona
- Plateret de remenat de favetes baby confitades 1.50 € / persona
- Tartaleta cruixent de pernil amb crema d'espinacs, 1.50 € / persona
- Xupito de codonyat, formatge de cabra i ametlla 1.50 € / persona
- Plateret de embolcall de salmó i crema d'albergínia 1.50€ / persona
- Xarrup tricolor de gamba amb permetien de patata 1.50€ / persona
- Cabdells amb rocafort 1.50€ / persona
- Xarrup tricolor de gamba amb permetien de patata 1.50€ / persona
- Sopa de Meló 1.50€ / persona
- Brotxeta anxova i patata romesco 1.50€ / persona
- Dau de Salmó 2.50 € / persona (segons temporada)
- Gaspatxo de cireres 2.50 € / persona (segons temporada)

APERITIU CALENT (Sols si hi ha servei contractat)

- Patates braves amb salsa brava
- Calamars a l'andalusa
- Croquetes casolanes variades
- Pinxos planxa Yaquitori "de pollastre
- Piruletes de llagostí
- Fideuada de marisc
- Caragols a la gormanda
- Musclos al vapor
- Gambes planxa al Wuisqui
- Rissoto de ceps i parmesà