



la cuina
de l'Araceli

sabors. moments. emocions.

FORMULA F

FESTES FAMILIARS



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

La millor selecció de serveis integrals per les celebracions, bodes i banquets, al vostre jardí o un altre lloc especial. Un projecte elaborat amb i per a vosaltres perquè el vostre somni s'acompleixi a la perfecció.

La Fórmula B no és només un bon menjar. Us acompanyem i us guiem durant tot el procés i així podreu estar tranquils i gaudir del vostre dia al 100%.

Si no trobeu l'opció que s'adapti a les vostres necessitats, us podem fer una proposta personalitzada. Només cal que us poseu en contacte amb nosaltres trucant al telèfon: 973 160 042 o a través de l'email: cuinaaraceli@gmail.com.

4

BRANQUES D'EXPERIENCIA

2

PMAS DE PASSIÓ

3

FULLES DE QUALITAT

REMENT TOT AMB UN BON FIL DE DEDICACIÓ

DINARS FAMILIARS

F1

CONTINGUT

F1 Dinars Familiars

F1.1 Menú Familiar Bàsic	4 - 5
F1.2 Menú Familiar Degustació	6 - 7
F1.3 Menú Familiar Per Compartir	8
Preus	9



1-9,17-22

DINAR FAMILIAR BÀSIC A TAULA

BENVINGUDA a compartir

Assortiment d'ibèrics
Pernil salat bodega
Assortiment formatges
Pà de pagès amb tomàquet
Assortit de canapès
Delícies pasta de full

ENTRANTS

ENTRANT o PRIMER PLAT?

Tria la teva opció

Individual

Cullereta d'esqueixada de bacallà
Cullereta de bombó de formatge de cabra embolicat amb carpacció de vedella i encenall de parmesà
Cullereta amb gelatina de gerds i crema de formatge suau Plateret de remenat amb favetes baby confitades
Plateret de embolcall de salmó i crema d'albergínia
Xarrup d'emulsió de poma i codonyat amb formatge de cabra i ametlla
Xarrup tricolor de gamba amb parmentier de patata

O

PRIMER PLAT

Canelons freds de marisc acompanyat amb llagosti Entremès mar i muntanya, d'embotits amb caneló de marisc
Canelons de marisc i bolets, embotats amb pasta wanton, i una culis de ceps i gratinats amb parmesà
Raviolis d'albergínia farcida amb sipia i bolets, xips de fideus xinesos i enciams de color i vinagreta de maduixa
Albergínia farcida de carn de porc amb aroma de Rocafort u gratinat al forn

OPCIÓ 1
Aperitius ciutana d'Autor

OPCIÓ 2
Primer plat - a triar-ne un per a tots

FORMULA F

PLAT PRINCIPAL

Mil fulls de vedella i fruites de la terra intercalada amb làmines fines i la seva bresa, acompanyada amb assortiment de bolets i salsa de cireres

Tornador de xai farcit de bolets, tornador d'espàtlla de xai farcida de bolets, acompanyat de fruits secs caramel·litzats, gratinat de patata amb ceps.

Cuixa d'anec confitada confit d'anec salsa de cítrics, pera caramel·litzada i bolets de temporada.

Timbals de salmó i llenguat amb llagostins i salsa de pinya.

PER TRIAR-NE UN
màxim dos

Lingot de xai a baixa temperatura amb gratem de carabassó amb verdures i salsa de mel i romani (increment 4€)

Melos de vedella confitada pasta bri a la seva salsa i culis de cirera, acompanyat amb patata farcida de confit de ceba, poma i bolets de temporada (increment 3€)

Ternasco al porto acompanyat amb la seva salsa, niu de patata, farcit de poma, ceba caramel·litzada i bolets de temporada (increment 4€)

Filet de vedella al vi amb reducció Pedro Jimenes, escalunyes confitades i mil fulls d'albergínia al rocafort (increment 8€)

Cabrit al forn amb les herbes de patata i ceba caramel·litzada (increment 8€)

Farcell de rap i llagostins farcell cruixent farcit de rap, llagostins i bolets acompanyat amb llagostins a les dues sales (increment 4€)

Suprema de salmó al cava amb llagostins i espàrrecs blandès (increment 4€)

ALTRES OPCIONS

POSTRES

Pastís Sant marcos, nata i crema torrada.

Pastís selva negra

BODEGA

Vi negre Nuviana

Vi Blanc Nuviana

Cava Rojer de Nuria. brut

Cafés i licors digestius, pa



F1.1



MENÚ FAMILIAR DEGUSTACIÓ

APERITIU a compartir

Assortiment d'ibèrics Assortiment de formatges Pernil
salat bodega

Pa de vidre Mossen Cinto amb tomàquet Canapès assortits

Cake Pops

Piruletes de formatge

ASSORTIMENT DE COQUES VARIADES

Coca amb ceva i poma caramelitzada amb pernil i formatge

Coca de roquafort i anous

Coca d'escalivada i llangonissa

Coca de carabassó

DEGUSTACIÓ CUINA D'AUTÓ (Per triar-ne 6 aperitius)

Cullereta d'esqueixada de bacallà

Cullereta de bombó de formatge de cabra embolicat amb carpacció de vedella i encnall de parmesà

Cullereta amb gelatina de gerds i crema de formatge suau, foa i formatge brie

Plateret de remenat amb favetes baby confitades

Plateret de embolcall de salmó i crema d'albergínia

Xarrup d'emulsió de poma i codonyat amb formatge de cabra i ametlla

Xarrup tricolor de gamba amb parmentier de patata

Plateret de tartaleta cruixent de pernil amb crema d'espínacs i pinyons sobre un llit d'enciams i guarnit amb pols de caramel

Reducció de Pedro Jimenez, compota de poma i bombó de foia amb crocant.

Ravioli d'albergínia farcida d'encenalls de sèpia confitada i escalivada.

Carpaccio de pop amb escuma de patata i romesco.

Rotllet de cabdell farcit amb salmó i roquefort amb vinagreta de codonyac



MENÚ FAMILIAR DEGUSTACIÓ

APERITIU CALENT per triar-ne cinc

Patates braves amb salsa brava

Calamars a l'andalusa

Croquetes casolanes variades

Pinxos planxa Yaquitori "de pollastre

Piruletes de llangosti

Fideuada de marisc

Caragols a la gormanda

Musclos al vapor

Gambes planxa al Wiski

Rissoto de ceps i parmesà

POSTRES a triar entre...

Pastís Sant Marcos nata rovell

Pastís tres xocolates

BODEGA

Aigües minerals i refrescos

Vi negre Nuviana

Vi Blanc Nuviana

Cava Rojer de Nuria. brut

Cafès i licors digestius



MENÚ FAMILIAR A COMPARTIR

APERITIU a compartir

Assortiment d'ibèrics Assortiment de formatges Pernil
salat bodega
Pa de vidre Mossen Cinto amb tomàquet Canapès assortits
Cake Pops
Piruletes de formatge

ASSORTIMENT DE COQUES VARIADES

Coca amb ceva i poma caramel·litzada amb pernil i formatge
Coca de roquafort i anous
Coca d'escalivada i llangonissa
Coca de carabassó

DEGUSTACIÓ CUINA D'AUTÓ (Per triar-ne 6 aperitius)

Cullereta d'esqueixada de bacallà
Cullereta de bombó de formatge de cabra embolicat amb carpacció
Cullereta amb gelatina de gerds i crema de formatge suau, foa i formatge brie
Plateret de remenat amb favetes baby confitades
Plateret de embolcall de salmó i crema d'albergínia
Xarrup d'emulsió de poma i codonyat amb formatge de cabra i ametlla
Xarrup tricolor de gamba amb parmentier de patata
Plateret de tartaleta cruixent de pernil amb crema d'espínacs i pinyons sobre un llit d'enciams i guarnit amb pols de caramel
Reducció de Pedro Jimenez, compota de poma i bombó de foia amb crocant.
Ravioli d'albergínia farcida d'encenalls de sèpia confitada i escalivada.
Carpaccio de pop amb escuma de patata i romesco.
Rotllet de cabdell farcit amb salmó i roquefort amb vinagreta de codonyac

APERITIU CALENT

Calamars a l'andalusa
Caragols a la gormanda
Pinxos planxa Yaquitori "de pollastre" Piruletes de llangostí
Fideuda de marisc

POSTRES

Pastís Sant Marcos nata rovell
Pastís tres xocolates

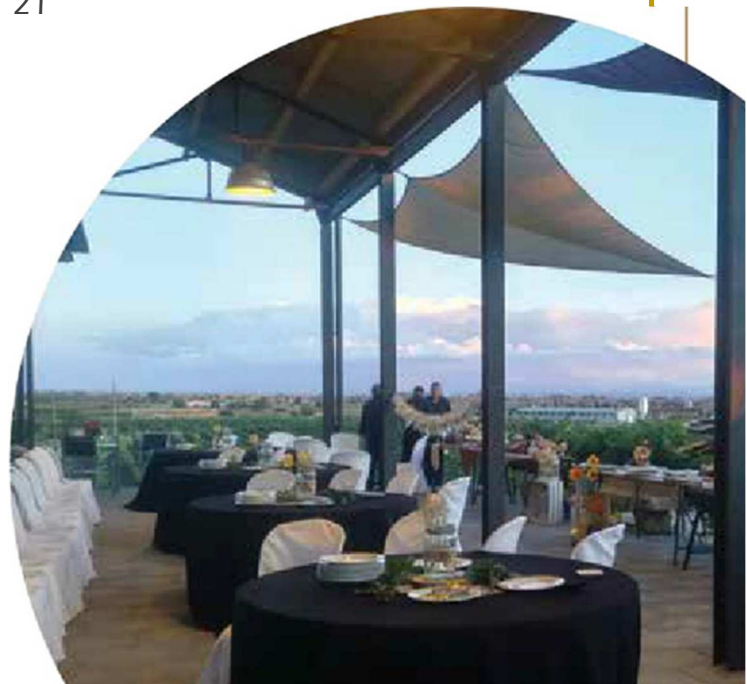
BODEGA

Vi negre Nuviana
Vi Blanc Nuviana
Cava Rojer de Nuria. brut
Cafés i licors digestius

CÒCTELS BUFETS FAMILIARS

CONTINGUT

F2.1 Aperitiu Familiar Còctel Bufet 1	12
F2.2 Aperitiu Familiar Còctel Bufet 2	13
F2.3 Aperitiu Familiar Còctel Bufet complet	14-15
Preus	16
F2.4 Fes-te el teu propi aperitiu	17
Bodega i complements	20
Condicions generals	21





APERITIU 1 FAMILIAR BUFET

APERITIU VARIAT BUFET

Assortimet d'ibèrics
Pernil salat bodega
Assortiment formatges
Pa de vidre amb tomàquet
Canapès assortits

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 vedella .
Plateret de remenat de favetes baby confitades.
Plateret de embolcall de salmó i crema d'albergínia.
Plateret de tartaleta cruixent de pernil amb crema d'espínacs i laminat d'ametlla.
Xupito de codonyat, formstge de cabra i ametlla.

COQUES ASSORTIDES

Coca amb ceva caramelitzada i pernil
Coca de rocafort, anous i espínacs
Coca d'escalivada i llangonissa
Coca de carabasso
Coca de ceva empebrada

OPEN BAR - BODEGA

Refrescos i cervesses
Vi negre Nuviana
Vi Blanc Nuviana
Cava Rojer de Nuria. brut
Cafés i licors digestius

POSTRES - A triar entre:

Bufet postres assortides

Lioneses de pasta da full i nata
Primaveres, pasta de full crema i fruita primavera.
Brotxetes de fruita assortida

Pastís pastisseria

Massini nata i crema torrada "Taller La Perla"
o
Maduixot, pastís "Taller La Perla"



F2. 2
COCTAILS I BUFERTS

APERITIU 2 FAMILIAR BUFET

APPERITIU VARIAT BUFET

Pernil ibèric
Assortiment d'ibèrics
Assortiment formatges
Pa de vidre Mossèn Cinto amb tomàquet
Cullereta d'esqueixada de bacallà Carpatxo de vedella
Cullereta de bombó de formatge de cabra embolicat amb carpacció
Plateret de embolcall de salmó i crema d'albergínia
Plateret de remenat de favetes baby confitades

APERITIU CALENT

Caragols a la gormanda
Calamars a l'andalusa
Pinxos planxa Yaquitori "de pollastre"
Piruletes de llangosti
Fideuada de marisc

COQUES ASSORTIDES

Coca amb ceva caramel·litzada i pernil
Coca de rocafort, anous i espinacs
Coca d'escalivada i llangonissa
Coca de carabasso
Coca de ceva empebrada

Enfilats variats "montaditos" (3 Un.)

de truita de patata i espinacs
de mousse de salmó
de pop i patata
de cranc
De gamba i ou dur
d'escalivada i anxoves
remenat amb bolets i albergínia
Botifarra, poma i ceba caramel·litzades

OPEN BAR - BODEGA

Refrescos i cervesses
Vi negre Nuviana
Vi Blanc Nuviana
Cava Rojer de Nuria. brut
Cafés i licors digestius

POSTRES - A triar entre:

Bufet postres assortides

Lioneses de pasta da full i nata
Primaveres, pasta de full crema i fruita primavera.
Brotxetes de fruita assortida

Pastís pastisseria

Massini nata i crema torrada "Taller La Perla"
o
Maduixot, pastís "Taller La Perla"

FAMILIAR BUFET COMPLERT

1 - BENVINGUDA

Còctel de fruites
Snack de verdura exòtica
Assortiment de canapès
Piruletes de formatge

OPEN BAR - BODEGA

Refrescos i cervesses
Vi negre Nuviana
Vi Blanc Nuviana
Cava Rojer de Nuria. brut
Cafès i licors digestius

2 - APPERITIU VARIAT BUFET

Pernil ibèric
Assortiment d'ibèrics
Assortiment formatges
Pa de vidre Mossèn Cinto amb tomàquet
Cullereta d'esqueixada de bacallà Carpatxo de vedella
Cullereta de bombó de formatge de cabra embolicat amb carpacció
Plateret de embolcall de salmó i crema d'albergínia
Plateret de remenat de favetes baby confitades

3 - Enfilats variats "montaditos" (3 Un.)

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 caramel·litzades





FAMILIAR BUFET COMPLERT

4 - SINFONIA DE XARRUPS *3 Ud. Per persona*

Crema de perot amb permetien de patata i pinxo de pop

Tàrtar de salmó i encortits amb crema de guacamole i salmó fumat Crema de gorgonzola i torpedo de gamba en panco

Convinat de pernil, bolets, favetes confitades coronat amb gules al ajillo

5 - APERITIU CALENT per triar-ne cinc

Patates braves amb salsa brava

Calamars a l'andalusa

Croquetes casolanes variades

Pinxos planxa Yaquitori "de pollastre

Piruletes de llangosti

Fideuada de marisc

Caragols a la gormanda

Musclos al vapor

Gambes planxa al Wiski

Rissoto de ceps i pamesà

6 - Bufet postres assortides

Brownie de xocolata

Mil fulles de crema i fruita

Cheesecake amb fruita vermells

Tres xocolates amb gerps

Mousse de llimona

Bombo de pa amb oli i xocolata





Encara no heu trobat el que busqueu?

Podeu modificar les nostres fórmules.

A continuació trobareu la nostra carta.

O bé, podem crear per a vosaltres una nova proposta gastronòmica adaptada al vostre gust i estil.

Contacteu-nos al 973 160 042

FESTE EL TEU PRÒPI APERITIU



Aperitiu calent 4R. 7.00 €

Patates braves
Mini croquetes de ceps
Pinxos planxa Yaquitori "de pollastre"
Piruletes de llangosti



Aperitiu calent 2R. 4.00 €

Fideuda de marisc
Caragols a la gormanda

Aperitiu variat bufet 7.00 €

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



Coques assortides 3.50 €

Coca amb ceva caramel·litzada i pernil
Coca de rocafort, anous i espinacs
Coca d'escalivada i llangonissa
Coca de carabasso
Coca de ceva empebrada

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 caramel·litzades



Mini entrepà assortit (2u.) 2.50 €

Xapata tomàquet pernil
Mini bola formatge, pernil dolç
Mafra ceba (Xoriç, salxixó)
Panet olivada (Palet de crang, enciams, pastanaga, oli de mel)

Bufet postres assortides 3.50 €

Lioneses de pasta da full i nata
Primaveres, pasta de full crema i fruita primavera.
Brotxetes de fruita assortida

FESTE EL TEU PRÒPI APERITIU

APERITIU CUINA D'AUTOR

Cullereta d'esqueixada de bacallà	1€ / persona
Cullereta amb gelatina de gerds i crema de formatge suau	1€ / persona
Cullereta de gelatina de caviar i crema d'avellana	1€ / persona
Cullereta de bombó de formatge de cabra embolicat amb carpaccio	1€ / persona
Plateret de remenat de favetes baby confitades	1€ / persona
Tartaleta cruixent de pernil amb crema d'espínacs,	1€ / persona
Xupito de codonyat, formstge de cabra i ametlla	1€ / persona
Plateret de embolcall de salmó i crema d'albergínia	1.50€ / persona
Xarrup tricolor de gamba amb parmentier de patata	1.50€ / persona
Cabdells amb rocafort	1.50€ / persona
Xarrup tricolor de gamba amb parmentier de patata	1.50€ / persona
Sopa de Meló	1.50€ / persona
Brotxeta antxova i patata romesco	1.50€ / persona
Dau de Salmó	2€ / persona
Gaspatxo de cireres	2€ / persona
Ravioli de foa i crema ceps	2€ / persona
Crema de ceps amb oli de tofóna	2€ / persona
Brotxeta de rap i llagostí	2€ / persona

APERITIU CALENT

Patates braves amb salsa brava	Fideuada de marisc
Calamars a l'andalusa	Caragols a la gormanda
Croquetes casolanes varides	Musclos al vapor
Pinxos planxa Yaquitori "de pollastre	Gambes planxa al Wuiski
Piruletes de llagosti	Rissoto de ceps i parmessà



BARRA LLIURE

8 €/pers. i hora (Les dos primeres hores)

3ra. Hora **150 €**

(Vas plàstic metra-quilat)

MINI GIN'S

2.5 €/consumició (Mínim una consumició)

(Vas plàstic metra-quilat)

CAMBRER BARRA

60 € (Les dos primeres hores)

RESSOPÓ + 4 €/Pers.

Assortiment de mini entrepans de xapata

Mini dònuts

Mini darling de xocolata

Assortiment de fruita al tall

CELLER

+ 2 €/Per

VI VILARS OUIM BLANC (D.O. C. del Segre)

VI VILARS ROBLE NEGRE (D.O. C. del Segre)

VI RAIMAT CLAMOR 2* BLANC (D.O. Costers del Segre)

VI RAIMAT ABADIA 6* NEGRE (Costers del Segre)

VI CASTELL DEL REMEI "Gotim Bru" BLANC (D.O. C. del Segre)

VI CASTELL DEL REMEI "Gotim Bru" NEGRE (D.O. C. del Segre)

CAVA ROJER DE NÚRIA ESTRA BRUT

PACK CELLER

+ 4 €/Per.

VI CASTELL D'OR "Flama d'Or" BLANC (D.O. Catalunya)

VI CERCAVINS "Guillamina" BLANC (D.O. Costers del Segre)

VI OLIVERA "De SERE" BLANC (D.O. Costers del Segre)

VI OLIVERA "Mi Senyora" BLANC (D.O. Costers del Segre)

VI RENDE MASDEU BLANC de L'Espluga de Francoli

VI REVENTOS PERFUM BLANC (D.O. Penedes)

VI CATALINIA "Petit catania" NEGRE ECO. (D.O. Conca de Ba.)

VI CERCAVINS "Bru de Verdu" NEGRE (D.O. Costers del Segre)

VI MATALLONGA "Banya Negra"

VI RENDE MASDEU NEGRE de L'Espluga de Francoli

VI TOMAS CUSINE "Vilosell" NEGRE (D.O. Costers del Segre)

PACK PREMIUM

+ 8 €/Per.

VI CA N'ESTRUC "XareHo" BLANC (D.O. Catalunya)

VI CASTELL DEL REMEI "Oda" BLANC (D.O. Costers del Segre)

VI GRAMONA GESAMI BLANC (D. O. Penedes)

VI MATALLONGA "Escorça blanc"

VI REVENTOS SILENSIS BLANC (D.O. Conca del riu Anoia)

VI C. DE LA CARA DEL NORD Vimbodi NEGRE (D.O. C. de Barberà)

VI CAN DEZ MAS "Idoia" NEGRE (D.O. Catalunya)

VI CLOS POS "Alges" NEGRE (D.O. Costers del Segre)

VI LAN CRIANSA NEGRE 14 Mesos (D.O. Rioja)

VI LAN GRAN RESERVA NEGRE 24 Mesos (D.O. Rioja)

VI MAS BLAANC I JOVE "Petit Saó" NEGRE (Costers del Segre)

VI VENTA LAS VACAS NEGRE (D.O. Ribera del Duero)

VI VILARS Gerard

VI VILARS LEIX

VI VILARS ROSAT

VI VILARS T. LLUNA 09

CAVA ANALEC RESERVA SORT ABRIL 24 Mesos

CAVA JUVE CAMPS CINTA

CAVA RAIMAT BRUT 75 CL.



CONDICIONS GENERALS

Les propostes d'aquest catàleg és per a un mínim de 30 persones.

Condicions de pagament: Reserva data senyal i paga de 20% de la previsió, resta durant la setmana de l'esdeveniment

Els serveis inclouen: transport, muntatge, servei i recollida del material (si no es diu el contrari) No inclou: neteja de sala o jardí que es podrà tenir servei d'equip de neteja a 15 €/hora/persona.

Es facturarà el nombre d'invitats que es comuniquen 48 hores abans per e-mail, En el cas d'assistir més convidats dels confirmats, es facturaran a raó del preu del menú establert.

Es requereix un previst de 48 hores per l'adaptació de menús amb possibles intoleràncies, al·lèrgies alimentàries o especials.

Els preus no inclouen el 10% l'IVA corresponent.





la cuina
de l'Araceli

sabors. moments. emocions.

C/ Monestir de Poblet 21
25140 Arbeca
tel. 973 160 042
cuinaaraceli@gmail.com
www.cuinaaraceli.com

