



la cuina  
de l'Araceli

*sabors, moments, emocions*

FORMULA C

CELEBRA / BANQUET

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

La millor selecció de serveis integrals per la vostra celebració, al vostre jardí o un altre lloc especial. Un projecte elaborat amb i per a vosaltres perquè el vostre somni es compleixi a la perfecció.

La Fórmula C 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](mailto:cuinaaraceli@gmail.com).

**4**

BRANQUES D'EXPERIÈNCIA

**2**

PAMS DE PASSIÓ

**3**

FULLES DE QUALITAT

REMENAT TOT AMB UN BON FIL DE DEDICACIÓ

Consta de rebuda als convidats amb un còctel i snaks variats, a continuació al pas-sar a taula amb pica-pica bodegós, d'entrants gran assortit de cuina d'autor, seguint a triar un plat principal, pastís celebració, bodega, parament i servei.

## MENÚ 1 - A Taula (Per un mínim de 30 Persones/Adultes)

1432

### Benvinguda Còctel i refrescos

Canapès assortits, Snacs salats de verdures,, Piruletes de formatge i llavors  
Xup-xups cake pops (Sobrassada i xocolata), Xup-xups cake pops (Raim, formatge de cabra i panís), Xup-xups cake pops (oliva Philadelphia, i fruits secs)

3311

### Pica-pica a taula

Assortiment de formatges  
Pernil Ibèric a doll  
Pa de vidre Mossèn Cinto amb tomàquet i oli de les Garrigues

3324

### A taula

Cruixent de llagostí amb gorgonzola  
Gotet de poma i codonyat amb formatge de cabra cruixent d'ametlla i festucs  
Tàrtar de salmó i guacamole amb snack cruixent  
Xarrup pa amb pernil i sopeta de tomàquet  
Carpaccio de pop amb escuma de patata i romesco  
Ravioli d'albergínia farcida d'encenalls de sèpia confitada i escalivada  
Dau de salmó fumat i patata amb essència de vainilla  
Broquetes de rap i llagostí amb salsa teriyaki

2119

### Plat principal entre altres ...

**Melós de vedella**, pasta bri amb la seva salsa i culis de cirera, acompanyat amb patata farcida de confit de ceba i poma, i bolets de temporada.

4060

### Postres

**Massini de xocolata negra del 55%** amb dos bescuits de cacau poc dolç napat amb xarop a l'aroma de licor de taronja.

4104

### Bodega

Vins bancs i negres D.O. (Costers del Segre)  
CAVA RAIMAT CHARDONNAY XARUL·LO  
, aigües minerals i refrescos  
Cafès, licors digestius

9003-9056

### Servei i parament

Parament taula, cobrateria i vaixela  
Centre taula floral  
Servei de cuiners i cambrers.

## ALTRES OPCIONS

Crema suau i ceps amb oli de trufa.

Broqueta de rap i llangostins amb salsa teriyaki.

Guacamole amb tàrtar de tonyina.

Copeta de poma, foie i ceviche.

Llagostins de sèsam amb mel i mostassa.

Bombo de foia amb xocolata.

Xarrup de formatge de cabra i melmelada de ceps i crema de tòfona.

### NOVETATS — 2022

**Bombo de corder a baixa temperatura** amb s'infonia de tomàquets i patata dupinoise al perfum de romaní.



**Suprema de salmó** al cava  
Amb llangostins i espàrrecs blandés.

## DESGLOS DEL PREU

### ALTRES OPCIONS

#### MENÚ INFANTIL

Pica-pica infantil  
--  
Macarrons casolans  
O  
Canelons  
--  
Nuggets de pollastre  
O  
Escalopa de pollastre  
amb patates  
--  
Gelat

**30.00 €**



#### ALTRES OPCIONS DE PLAT PRINCIPAL

#### Plats principals dins del preu del menú

- **MELÓS DE VEDELLA CONFITADA** pasta bri amb a la seva salsa i culis de cirera, acompanyat amb patata farcida de confit de ceba i poma, i bolets de temporada.
- **TERNASCO A LES GARRIGUES** acompanyat amb patata panadera i bolets de temporada.
- **TORNADOR DE XAI FARCIT DE BOLETS** Tornador d'espàtlla de xai farcida de bolets, acompanyat de fruits secs caramel·litzats, gratinat de patata amb culis de ceps.
- **TIMBALS DE SALMÓ I LLENGUADO** amb llagostins i salsa de pinya.
- **FARCELL DE RAP I LLAGOSTINS** Farcell cruixent farcit de rap, llagostins i bolets tot acompanyat amb llagostins a les dues salses.
- **MIL FULLS DE VEDELLA I FRUITES DE LA TERRA** intercalada amb làmines fines i la seva bresa i acompanyada amb assortiment de bolets i salsa de cireres.
- **CUIXA D'ÀNEC CONFITADA** confit d'ànec salsa de cítrics, pera caramel·litzada i bolets de temporada

#### Plats principals (amb suplement )

- **FILET DE VEDELLA AL VI** amb reducció "Pedro Jiménez", escalunyes confitades i mil fulls d'albergínia al rocafort. (Increment 6 €)
- **CABRIT AL FORN** a les herbes amb patata i ceba caramel·litzada. (Increment 6 €)
- **SARSUELA COMPLERTA** Sípia, calamarsó, rap, lluç, gambes llagosteres escamarlans, musclos, cloïsses. (Increment + 10 €)

## MENÚ 2 - Còctel Bufet (Per un mínim de 50 Persones/Adultes)



### Bodega

Cava Raimat Brut Nature Chardonnay-Xarel·lo .  
Vi (D.O. Costers del Segre) blanc  
Vi (D.O. Costers del Segre) negre

### Open bar

Refrescos variats  
Galledes amb cerveses

### "Estació "La Xarcuteria"

#### "Xarcuteria"

- Pernil ibèric recebo de Quijuelo
- Assortiment d'ibèrics
- Pa de vidre "Mossèn cinto" amb tomàquet i oli.

#### "Els formatges"

- Selecció de formatges
- Selecció de mermelades i pans de llavors.

### Estació "Carretó les coques"

- Tradicional d'escalivada
- Espinacs, nous i formatge rocafort
- Ceba tenyida empebrada
- Ceba amb contrast de pernil, poma.
- De carabassó

### Estació "El Xiringuito"

- Ous estrellats amb pernil i ceba caramel·litzada
- Mini croquetes de ceps i pomesà
- Calamars a la andalusa
- Patates braves a la seva salsa secreta.

### Estació "BBQ Les Brases"

- Mini broquetes yaquitori moruna
- Mini hamburgueses enfilat
- Gambes al wiski a la planxa

### Estació "Els Arrossos"

- Fideuada de marisc amb all i oli
- Rissoto de ceps i pomesà

## DESFILADA D'APERITIUS



- Cruixent de Llagostí amb formatge gorgonzola.
- Gotet de poma l codonyat amb formatge de cabra cruixent d'ametlla i festucs.
- Tartaleta cruixent de pernil amb crema d'espínacs i pinyons sobre un llit d'enciams i panís.
- Bombó de formatge de cabra embolicat amb carpaccio de vedella i encenalls amb pomesà.
  - Carpaccio de pop amb escuma de patata i romesco.
- Ravioli d'albergínia farcida d'encenalls de sèpia confitada i escalivada.
- Dau de salmó fumat i patata amb essència de vainilla.

*Consta de rebuda als convidats amb canapès i Snack variats, a continuació gran bufet bodegó al passar al menjador gran assortit d'entrants de cuina d'autor, a triar un plat principal.*

### BUFET DE POSTRES

Brownie de xocolata  
Mil fulles de crema i fruita  
Cheesecake amb fruita vermells  
Tres xocolates amb gerds  
Mousse de llimona  
Bombo de pa amb oli i xocolata  
Assortiment de "macarons"  
Rebosteria variada



### Cafès i licors digestius

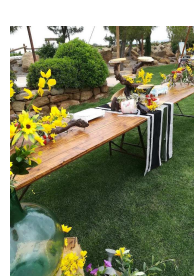
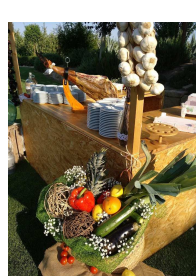
#### Parament

Utilitatge: coberteria, vaixel·la cristalleria  
Decoració selecta amb flor natural a tots els bufets  
Servei de cambrer  
Personal de cuina  
Inclou les taules dels bufets

---

No inclou les paradetes amb sostre (proposta a part)

No inclou taules i cadires (proposta a part)



## CONDICIONS GENERALS

El preu del menú inclou la planificació i personalització de tot l'esdeveniment, és a dir:

- Estovalles
- Utiltatge: coberteria, vaixella cristalleria
- Taules i cadires (inclòs en l'opció de menú a taula)
- En l'opció bufets (taules i cadires no inclòs Opcional +10 €)
- Decoració selecta amb flor natural a totes les taules de sala.
- Servei de cambrer i metre
- Personal de cuina
- Muntatge i recollida
- Disposició d'una ampla gama de plats per a vegetarians, celíacs i al·lèrgics.

## CONDICIONS DE CONTRATACIÓ

- Condicions de pagament: Reserva data senyal i paga de 20 % de la previsió, resta durant la setmana de la celebració.
- Es facturarà el número d'invitats que es comuniquen 48 hores abans per e-mail.
- Es requereix un previst de 48 hores per l'adaptació de menús amb possibles intoleràncies, al·lèrgies alimentaries o especials.
- Els preus no inclouen el 10% l'IVA corresponent.

**BARRA LLIURE**

**6 €/pers. i hora** (Les dos primeres hores)

3ra. Hora **150 €**

(Vas plàstic metr-quilat)

**RESSOPÓ + 4 €/Pers.**

Assortiment de mini entrepans de xapata

Mini dònuts i mini Darling de xocolata

Assortiment de fruita al tall

**Possibilitat de DJ** que personalitzarà la vostra celebració, tècnic de so i d'il·luminació te un cost de 475 € (inclòs l'impost general d'autors).

**CELLER basic triar ... Inclòs al preu**

VI VILARS QUIM 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 CLAMOR 1\* NEGRE (C. O. 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 Sisquella Blanc Bodega Clos Pons D.O. (Costers del Segre)

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 Alges Negre Bodega Clos Pons D.O. (Costers del Segre)

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.