



la cuina de l'Arcebi
CENTRE D'INNOVACIÓ I SALUDARNOCIÓ

Fòrmula E

EMPRESA



Esdeveniments



la cuina de l'Arcebi
CENTRE D'INNOVACIÓ I SALUDARNOCIÓ

Fòrmula E

EMPRESA



Esdeveniments corporatius



la cuina de l'Araceli
CÀTERING & CELEBRACIONS

*Fa falta poques coses per fer les coses ve,
però menys encara per fer-les malament.*

Paul ,Bocuse



Cuina d' Autor



Check list

- Pressupost i acceptació del mateix.
- Reunions durant els dies previs per ultimar els detalls.
- Coordinació dels diferents proveïdors tant els dies previs com el dia de l'esdeveniment.
- Elaboració i seguiment d'un timang per a la correcta coordinació i un full de servei on és reflecteixi:
- Dades de l'esdeveniment
Client - data - Horari - Tipus esdeveniment - Llocs.
- Numero comensals - Especials - infantils - Staf.
- Programa general: Arribada - Aperitiu - parlaments - Inici dinar/sopar - Entrega regals - Dj i/o barra - fi de l'esdeveniment.
- Muntatge: Zones a utilitzar i horaris muntatge, pla-nell muntatge, presidència, números taula, minutes, decoració taules...

ÍNDEX:

Coffee break i bruch	4
Aperitiu presentacions	5
Menú a taula 1	6
Menú a taula 2	7
Sopars gala	8
Menú còctel i bufet	9
Menú personalitzat	10
Menú cassola, paella	11
Bodega	12
Condicions generals.....	13

Les nostre ofertes



Coffee Break

Coffee break (pausa cafè Mati)

Cafè Torrelsa, llet, infusions i té.
Sucs variats (Préssec, taronja, pinya) aigües minerals.

Mini xapates:

- Xapata tomàquet (Pernil)
- Mini bola formatge (Pernil dolç)
- Mafra Ceba (Xoriç, salsitxó)
- Mini panet d'olivada (Palet cranc, enciam, pastanaga, maionesa)

Mini dònuts glacejats.

Mini croissants de mantega.

Coffee break (pausa cafè Tarda)

Cafè Torrelsa, llet infusions i té.
Sucs variats (Préssec, taronja, pinya) aigües minerals.

Mini dònuts glacejats.

Mini croissants de mantega.

Pastes de té.

Brunch

... *Buffet*

Aigua mineral, refrescos
Cerveses i vi D.O.

Les coques:

- Coca amb ceba caramelitzada i pernil
- Coca de rocafort i anous
- Coca d'escalivada i llonganissa
- Coca de carabassó

Enfilats

- De patata
- D'espínacs

Piruletes de formatge elemental, parmesà.

Assortiment de mini wraps cruixents i cremes

- Orellanes i tonyina
- Brandada
- Pesto i guacamole

Gotets humus de cigrons amb dips de pastanaga.

Escuma de patata amb pinxo de pop.

Xup xups cake pops (oliva Philadelphia, i fruits secs)

Xup xups cake pops (Sobrassada i xocolata)

Xup xups cake pops (Raim, formatge de cabra i panís)

Cava brindis

Cava Extra brut D.O.

Canapès assortits

Bombó de xocolata

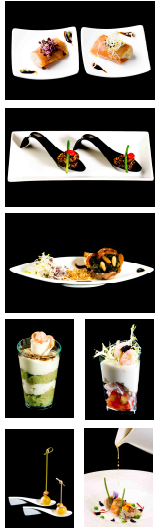


Serveis mínims

Mínim 50 Persones (Menys
consultar preu)

Servei de cambrer 120 € c/

Aperi- tius



Dinar plantat Finger-Food - Mínim 100 Packs

Aperitiu calent 2 ref.

- Fideuada de marisc
- Croquetons variats amb la seva salsa

Aperitiu cuina d'autor (6)

- Cullereta d'esqueixada de bacallà.
- Cullereta de gelatina de caviar i crema d'avellana.
- Plateret de remenat de favetes baby confitades.
- Plateret de embolcall de salmó i crema d'albergínia.
- Xupito de codonyat i formatge de cabra i ametlla.
- Xarrup tricolor de gamba amb parmentier de patata.

Aperitiu variat bufet

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

Assortiment de coques varides

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

Postres Bufet

- Postres pasta full nata
- Postres pasta de full crema i fruita primavera
- Pinxos de fruita assortida



Bodega i complements

Refrescos, i vins vinya els vilars (D.O. Costers del Segre)
Vaixella, cristalleria i manteleria matel blanc luxe
Servei de cambrers pel passe i per les barres
Taules i taulells i útils
Muntatge i recollida

El dinar plantat en reunions i poc temps, el més ràpid és tenir-lo tot amb bufet central i als laterals estratègicament els bufets de calent, bodega i postres (a desarrelar segons necessitats)



Menú 1 a taula

PREU MENÚ

No inclòs mobiliari de:

Taules i estovalles, cadires i coixins, paradetes i carpes

Benvinguda a taula

- Safata assortiment d'ibèrics
- Safata assortiment de formatges
- Pa torrat de pagès amb tomàquet i oli
- Canapès assortit
- Patates Xips

Primers plats

- Canalons freds de marisc acompanyat amb llagostí
- Entremès mar i muntanya, d'embotits amb caneló de mariscs.
- Canelons de marisc i bolets, embolcalls amb pasta wanton, i una culis de ceps i gratinats amb parmesà.
- Raviolis d'albergínia farcida amb sípia i bolets, xips de fideus xinesos i enciams de color i vinagreta de maduixa.
- Albergínia farcida de carn de porc amb aroma de Rocafort i gratinat al forn.

Plats principals

- 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.
- TORNADOR DE XAI FARCIT DE BOLETS Tornador d'espalla de xai farcida de bolets, acompanyat de fruits secs caramel·litzats, gratinat de patata amb culis de ceps.
- CUIXA D'ANEC CONFITADA confit d'ànec salsa de cítrics, pera caramel·litzada i bolets de temporada .
- - TIMBALS DE SALMÓ I LENGUAT amb llagostins i salsa de pinya.

Novetats 2021

Lingot de melós de vedella amb gratem de carabassó amb verduretes i salsa de mel i romaní (Increment 4 €)



Suprema de salmó al cava amb llangostins i espàrrecs blandés. (Increment 4 €)



... AMB SUPLEMENT

- MELOS 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. (Increment 3 €)
- TERNASCO AL PORTO acompanyat amb la seva salsa, niu de patata farcit de poma i seva caramel·litzada i bolets de temporada. (Increment 4 €)
- FILET DE VEDELLA AL VI amb reducció "Pedro Jiménez", escalunyes confitades i mil fulls d'albergínia al rocafort. (Increment 8 €)
- CABRIT AL FORN a les herbes amb patata i ceba caramel·litzada. (Increment 8 €)
- FARCELL DE RAP I LLAGOSTINS Farcell cruixent farcit de rap, llagostins i bolets tot acompanyat amb llagostins a les dues salses. (Increment 4 €)

Postres

Pastis Maduixot "Taller La Perla"

Cafès i carro licors digestius

BODEGA

Vi (D.O. Costers del Segre) blanc
Vi (D.O. Costers del Segre) negre
Cava Vilars Extra Brut
Aigües minerals i refrescos

Preu Mínim 100 persones





Menú 2 a taula

PREU MENÚ

No inclòs mobiliari de:

Taules i estovalles, cadires i coixins, paradetes i carpes



Preu Mínim 100 persones

Benvinguda copa còctel

- Copa de Còctel
- Canapès assortits
- Xips de verdures exòtiques

D'entrants es pot triar dues opcions ...

(Opció 1) Assortit degustació especial Araceli

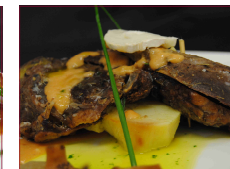
1. Pa de vidre mossèn cinto amb tomàquet oli de les Garrigues i pernil ibèric.
2. Vol-au-vent amb espinacs a la catalana
3. Xatonada de bacallà amb romesco.
4. Gotets humus de cigrons amb xips.
5. caneló de marisc.

(Opció 2) Cuina d'autor "L'Araceli"

- Roll de salmó amb emulsió d'albergínia i escalivada.
- 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'espinacs i pinyons sobre un llit d'enciams i panís.
- Bombó de formatge de cabra embolicat amb carpaccio de vedella i encenalls amb parmesà.
- Carpaccio de pop amb escuma de patata i romesco.
- Ravioli d'albergínia farcida d'encenalls de sèpia confitada i escalivada.

Plats principals

- 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 cire-res.
- TORNADOR DE XAI FARCIT DE BOLETS Tornador d'espatlla de xai farcida de bolets, acompanyat de fruits secs caramel·litzats, gratinat de patata amb culis de ceps.
- TIMBAL DE MELÓS IBÈRIC rostit a l'aroma de les Garrigues sobre llit de patata panaderes gratinat amb formatge de cabra i ceba confitada.
- CUIXA D'ANEC CONFITADA confit d'ànec salsa de cítrics, pera caramel·litzada i bolets de temporada
- - TIMBALS DE SALMÓ I LLENGUAT amb llagostins i salsa de pinya.
- RAP A LA MARINERA amb llagostins i cloïsses



Postres

Pastis "Taller La Perla"

Cafès i carro licors digestius

BODEGA

Vi (D.O. Costers del Segre) blanc
Vi (D.O. Costers del Segre) negre
Cava Vilars Extra Brut
Aigües minerals i refrescos

Sacher de gerds amb cruixent de nocciolada
Pa de pessic, pasta de groc, meringa de escaldat negre,
baudet amb intens coloració del cacau.





Sopar GALA

PREU MENÚ

No inclòs mobiliari de:

Taules i estovalles, cadires i coixins, paradetes i carpes



Entrants

- Embolcall de carabassó amb brandada gratinada
- Gules a l'allet, gambes al whisky i cloïsses al chardonnay amb brots frescos.
- Sopeta freda de tomàquet i sindria amb llamàntol
- tòpics sesa i sal de l'Himàlaia.
- Vichissoise de coco a les tres textures
- amb llangostins i alga wakame a l'aroma de Malibú
- Amanida de foie mi cuit i pernil d'ànec
- amb pera al Pedro Ximenez i figues confitades.
- Amanida de llamanto amb brots de tardor
- simfonia de fruites i vinagreta de festucs.
- Gaspatxo de cireres amb llamàntol i mil fulles de gamba
- Crema de meló fresc amb encenalls d'ibèric a l'aroma de menta.
- Coqueta de ceba i poma amb suprema de foia i amanida de brots frescos i fruits vermells.
- Timbal d'escalivada amb poma vieires, bolets frescos i vinagreta de cítrics.
- Amanida de magret d'ànec amb gelat de foia, pera al vi d'anous i vinagreta de maduixes.

Plats principals

- **Bombó de corder a baixa temperatura**
- amb s'infonia de tomàquets i patata dupinoise al perfum de romaní
- **Espatleta de cabrit a l'aroma de la muntanya** i patata panadera amb milfulles d'albergínia.
- **Mil fulles de vedella farcides de bolets i ceba**
- caramel·litzada, prunes al mar de cava i farcell de verdures
- **Filet de vedella alo foia amb reducció Pedro ximenez**
- bolets de temporada i poma cristal·lina.
- **Melós cruixent de vedella acompanyat amb cireres**
- al brandy, bolets temporada i barqueta de patata farcida de confit de ceba, poma.
- **Farcell cruixent de rap i llangostins** Farcell a les dues salses.
- **Suprema de rap a la mel** llangostins i vieira amb salsa de gambes i espuma de llimó.
- **Sarsuela completa:** Sípia, calamarsó, rap, lluç, gambes llangostineres, escamarlans, musclos, cloïsses. (Increment + 10 €)

Plats vegetarians

- **Farcell de verdures, bolets, tofu i embolcall de pasta bric** Amb salsa de culis de ceps i pastanaga acompanyat amb favetes i carxofa confitades i cruixent de verdures amb fideus xinesos.
- **Mil fulles d'hortalisses d'escalivada amb contrast** de poma i seitàn gratinat amb parmesà, acompanyat de bolets frescos i vinagreta de cítrics.
- **Mini creps farcits de ceps espinacs pinyons i ricota** Sobre humus de cigrons i crudités de verdures, amb contrast de salsa tahin.
- **Raviolis de carabassó farcits de verduretes tofu i seitàn** Sobre una salsa fina de piquillo i alga wakame acompanyat de bolets i cruixent de parmesà.
- **Timbal de patata porro, carabassó i bolets** a l'estil coulant de formatge de cabra acompanyat amb toc dolç de figues al mar de cava, pera al Pedro Ximenez sobre espaguetis de verdures.



Menú CÒCTEL DINAR

PREU MENÚ

No inclòs mobiliari de:

Taules i estovalles, cadires i coixins, paradetes i carpes

ESMORZAR I VERMUTERIA

"Cafeteria esmorzar dolç"

- Cafès durant tot el dia.
- Sucos naturals.
- Mini donuts glacejats.
- Mini croissants dolços.
- Mini Darling xocolata.

"Vermuteria i cerveseria"

- Vermut amb sífó.
- Cervesa a doll.
- Cascada de patates xips.
- Assortiment d'encortits, banderilles, quimbos ...

CÒCTEL DINAR

LES PARADETES Triar les 5 ESTACIONS "paradetes" que millor s'adapten al teu estil.

PARADETA la xarcuteria

- El perniler (Ibèric decebo de Quijuelo)
- Pa de vidre amb tomàquet i oli verge extra
- Gran assortiment de formatges, pans de llavors i les seves mermelades

Estació "Showcooking" Brassà

- Pinxos de pollastre kaquitori
- Pinxos de llonganissa
- Pinxos de llagostins
- Calamars a l'andalusa
- Xampinyons bassa
- Espàrrecs verds brasa
- Pebrot i albergínia brasa

Estació "l'asiàtic"

- Yakisoba (fideus saltejats de verdures i carn)
- Sushi (maki) de salmó alvocat i tonyina.
- Karaagee (pollastre amb cebollino)

Estació "Infantil"

- Macarrons casolans
- Frankfurt amb quetxup
- Ració de patates braves amb salsa brava.

Estació "Arrossos"

- Fideuada de marisc amb all i oli.
- Rissoto de ceps i parmesà.

Bufet cuina d'autor

- Cullereta d'esqueixada de bacallà
- Cullereta de bombó de formatge de cabra embolicat amb carpaccio de vedella i encenall de parmesà.
- Cullereta amb gelatina de gerds i crema de formatge suau
- Plateret de remenat de favetes baby confitades.
- Plateret de embolcall de salmó i crema d'albergínia.
- Xarrup d'emulsió de poma i codonyat amb formatge de cabra i

Bufet assortiment de coques

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

BUFET DE POSTRES

- Brownie de xocolataM
- Mil fulles de crema i fruita
- Cheesecake amb fruita vermells
- Tres xocolates amb gerps
- Mousse de llimona
- Bombo de pa amb oli i xocolata
- Fruita assortida.
- Rebosteria variada

BODEGA a taula

Vi (D.O. Costers del Segre) blanc
Vi (D.O. Costers del Segre) negre
Aigües minerals i refrescos





Menú

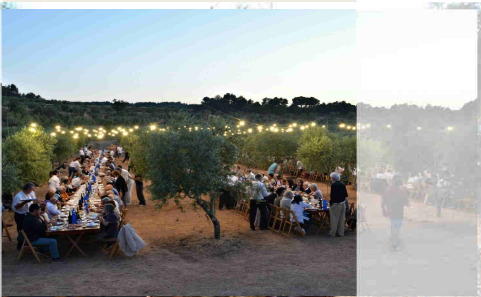
Personalitzat

brasa

PREU MENÚ

No inclòs mobiliari de:

Taules i estovalles, cadires i coixins, paradetes i carpes



Objectiu del menú:

- Menú tradicional molt de les garrigues, variat per tots els gustos.
- Servit amb safates cada 4/5 persones, dona rapidesa, tot-hom ja pot menjar al rebre les primeres safates, no hi ha esperes, com també cadascú es munta la seva ració amb mes o menys gana.

Rebuda els convidats i visita

- Aigua amb llimona natural i gel
- Copa de vi degustació "Vinya els Vilars"
- Snacks xips barreja verdures (de banana, d'albergínia, yuca...)
- Piruletes de formatge amb llavors



Durant visita

Entrants Cada 4 persones

- Amanida de reclusa, panses, sèsam, maduixa, formatge parmesà
- Amanida escarola XATONADA, amb bacallà romesco de fruits secs
- Pop a la gallega amb patata morter
- Sípia tallada amb all i julivert

El dinar

Plat principal

- Safata de fesols (Seques) amb raig d'oli
- Safata de graellada de verdures
- BRASA, llonganissa, corder amb all i oli



Es parlaments

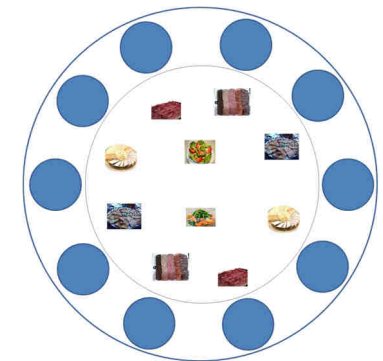
Bodega: vi, cava, aigua, gasosa

Tertúlia i sobretaula

Cafes i carro licors digestius

Vaixella i coberteria,

Muntatge, material i permisos barbacoa, servei cambrers, recollida i neteja i tot el necessari pel bon funcionament.



Menú

Personalitzat

Cassola

Paella

PREU MENÚ

No inclòs mobiliari de:

Taules i estovalles, cadires i coixins, paradetes i carpes

Rebuda els convidats i visita



- Vermut i refrescos
- Snacks xips barreja verdures (de patata, banana, d'albergínia, yuca...)
- Olives i escortis variats

Entrans Cada 4 persones

- Regleta d'amanida verda de formatge fres, codonyat i anous (Amb vinagreta d'oli d'oliva verge d'Arbeca i mel)
- Regleta de xatonada, escarola, bacallà (Amb romesco de fruits secs)
- Assortiment de tomàquets - Ceba amanida - Olives Arbequines
- Embotits variats de la comarca
- Formatges assortits

Plat principal

- **Cassola de tros d'estiu de les Garrigues**
- O ...
- **Paella d'arròs mixta**, de marisc i conill

Postre

- Brarvaroise, copa de fruita, brouli i nata.
- Fruites assortides.
- Becs d'Arbeca i roques del toll.

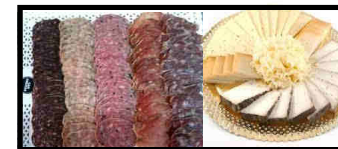
Objectiu del menú:

- Primer variat molt de les Garrigues, variat per tots els gustos.
- Tradició, fer d'un plat popular un plat de primera de primera línia.

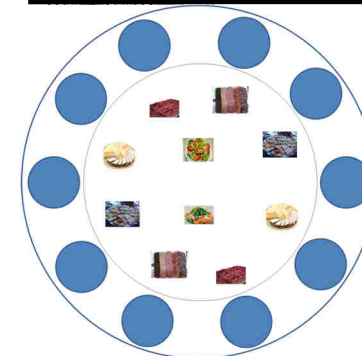
Durant visita



El dinar



Es parlaments



Tertúlia i sobretaula

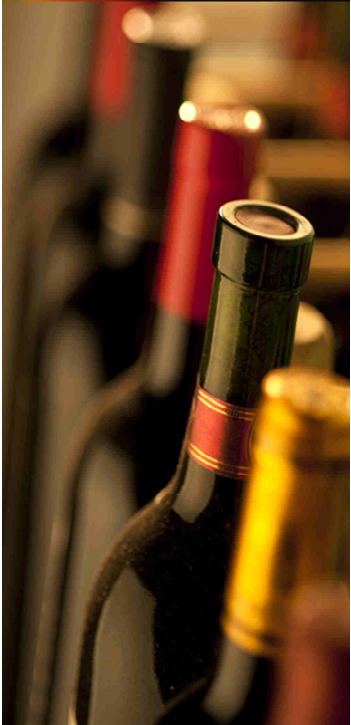
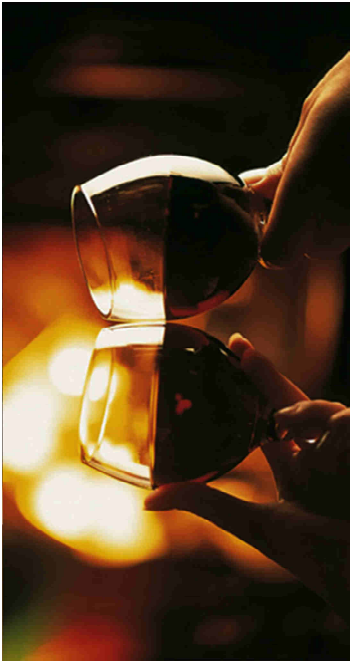
Bodega: vi, cava, aigua, gasosa

Cafès i carro licors digestius

Vaixella i cobreteria,

Muntatge, material i permisos barbacoa, servei cambrers, recollida i neteja i tot el necessari pel bon funcionament.





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 4* NEGRE (D.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)

Cafès i carro de licors digestius

BARRA LLIURE

6 €/pers. i hora (Les dos primeres hores 12 €)

3ra. Hora 350 €

4ar. Hora 250 €

RESSOPÓ

Assortiment de mini entrepans de xapata
Mini dònuts i mini Darling de xocolata
Assortiment de fruita al tall

RESSOPÓ Extra

Mini entrepà de pernil ibèric
Trufes gelades
Macarons assortits
Planxa mini hamburgueses amb tròpics
Mini Frankfurt

PACK CELLER

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 RAIMAT ABADIA 6* NEGRE (Costers del Segre)

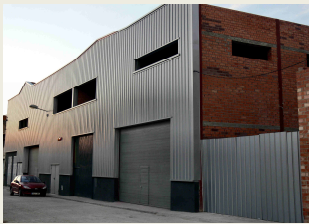
VI CATALINIA "Petit catania" NEGRE ECO. (D.O. Conca de Ba.)
VI CERCAVINS "Bru de Verdu" NEGRE (D.O. Costers del Segre)
VI MATALLONGA "Banya Negra"
VI RENDE MASDEU NEGRE de L'Espluga de Francoli
VI TOMAS CUSINE "Vilosell" NEGRE (D.O. Costers del Segre)

CAVA RAIMAT CHARDONNAY CHALLELO BRUT NATURE
CAVA CODORNIU PRIMA VINYES BANC DE BLANCS
CAVA ANALEC BRUT NATURE 18 Mesos

PACK PREMIUM

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 Vimbodí 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 BLANC 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



Condicions generals

- Transport 100 € no inclòs al preu
- Les propostes d'aquest catàleg es per un mínim de 100 persones.
-
- Els serveis inclou: muntatge, servei i recollida del material (si no es diu el contrari)
-
- No inclou llimpiesa de sala o jardí que es podrà tenir servei de equip de llimpiesa a 15 € hora/persona.
-
- Es facturarà el número d'invitats que es comuniquen 48 hores abans per e-mail. En el cas d'assistir mes invitats dels confirmats, es facturaran a raó del preu del menú establert. En cas d'anul·lació la candidat reservada no serà re-envolsada.
-
- Es requereix un previst de 48 hores per l'adaptació de menús amb possibles intoleràncies, al·lèrgies alimentaries o especials.

Serveis externs



Servei se All Events & Weddings Planner:

Assessorament des de primer dia fins a l'últim seguint un calendari de tasques

Selecció de proveïdors segons el vostre estil i pressupost

Gestió de tots els detalls i proveïdors contactats



Material de lloguer:

Lloguer carpes i escenaris

Taules cadires i material de restauració.

Lloguer de chillout i decoració

Lloguers Sarri tel 608 095 321



Grup amb viu versions + sonorització d'events: Grup New Deans



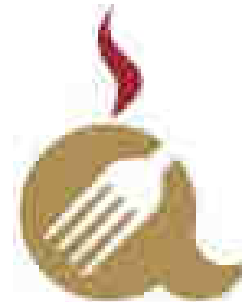
Grup amb viu versions Grup New Deans



Castells inflables



Cuidadors infantils



la cuina de l'Araceli

CÀTERING & CELEBRACIONS