



la cuina
de l'Araceli

sabors, moments, emocions

FORMULA C

CELEBRA

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 s'acompleixi 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.

4

BRANQUES D'EXPERIENCIA

2

PMAS DE PASSIÓ

3

FULLES DE QUALITAT

REMENT TOT AMB UN BON FIL DE DEDICACIÓ

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

1231

1432

Benvinguda

Còctel, refrescos
Snack i canapès variats
Assortit de kake-pops.

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

Cullereta d'esqueixada de bacallà
Cullereta de bombó de formatge de cabra embolicat amb carpaccio de vedella i encenall de parmesà.
Plateret de mini ravioli d'albergínia farcida amb encenalls de sèpia confitada i escalivada.
Plateret de tàrtar (cogombre, ceba, tomàquet i mostassa a l'antiga) de salmó al perfum de taronja.
Plateret de tartaleta cruixent de pernil amb crema d'espínacs i pinyons sobre un llit d'enciams i panís.
Plateret d'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

2119

Plat principal entre altres ...

Melós de vedella 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.



4060

Postres

Maduixot t "Taller La Perla"

4104

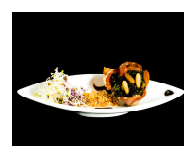
Bodega

Vins D.O. (Costers del Segre)
Cava, aigües minerals i refrescos
Cafès, licors digestius

9003-9056

Servei i parament

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



ALTRES OPCIONS

Crema suau i ceps amb oli de trufa.
Broqueta de rap i llagostins 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.
Dau de salmó fumat i patata amb essència de vainilla.
Xarrup de formatge de cabra i melmelada de ceps i crema de tòfona.

NOVETATS — 2019

Bombo de corder a baixa temperatura
amb s'infonia de tomàquets i patata dupi-
noise al perfum de romaní.



Suprema de salmó al cava
Amb llagostins i espàrrecs blandés.

Consultar preus a:
cuinaaraceli@gmail.com
O trucant al 973 16 00 42

MENÚ INFANTIL

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

ALTRES OPCIONS DE PLAT PRINCIPAL

Plats principals

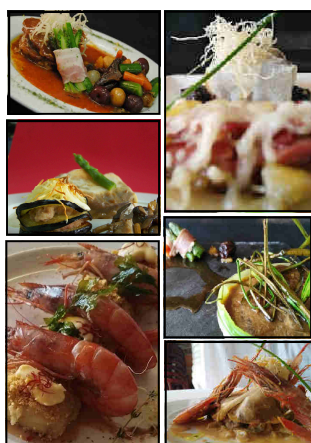
- **MELOS DE VEDELLA CONFITADA** pasta bri amb a la seva salsa i culis de cirera, acompanyat amb patata farcida de confit de ceba i poma, i bolets de temporada.
- **TERNASCO A LES GARRIGUES** acompanyat amb patata panadera i bolets de temporada.
- **TORNADOR DE XAI FARCIT DE BOLETS** Tornador d'espàtlla de xai farcida de bolets, acompanyat de fruits secs caramel·litzats, gratinat de patata amb culis de ceps
- **TIMBALS DE SALMÓ I LLENGUAT** 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.

Plats principals (amb abonament - 3 €)

- **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. (Abono 3 €)
- **CUIXA D'ANEC CONFITADA** confit d'ànec salsa de cítrics, pera caramel·litzada i bolets de temporada (Abono 3 €)

Plats principals (amb suplement + 6 €)

- **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 llagostineres, escamarlans, musclos, cloïsses. (Increment + 10 €)



CONDICIONS GENERALS

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

- Estovalles
- Tovallons blancs
- Utillatge: coverteria, vaixella cristalleria
- Decoració selecta amb flor natural a totes les taules de sala.
- Servei de cambrer i maitre
- 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 del event
- 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.

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

MENÚ 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 recevo de Quijuelo
- Assortiment d'ivèrics
- Pa de vidre "Mossèn cinto" amb tomàquet i oli.

"Els formatges"

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

Estació "El Xirnguito"

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

Estació "BBQ Les Brasses"

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

Estació "Carretó les coques"

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

Estació "Els Arrossos"

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

DESFILADA D'APERITIUS

- 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 pomes.
- 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.

BUFET DE POSTRES

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

Assortiment de macarons

Reposteria variada

Cafès i licors digestius



Parament i servei

Utilatge: coberteria, vaixela cristalleria

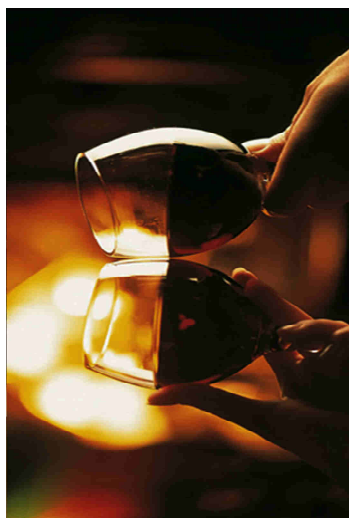
Decoració selecta amb flor natural a tots els bufets

Servei de cambrer

Personal de cuina

Muntatge i recollida



**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 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 Franconi

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 MATA LLONGA "Banya Negra"

VI RENDE MASDEU NEGRE de L'Espluga de Franconi

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 MATA LLONGA "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.