



2025

PROPUESTAS GASTRONÓMICAS PERA EVENTOS FAMILIARES EN LA GARRIGA DE CASTELLADRAL



Josep Torras A.

MIRADOR MONTSERRAT CÀTERING
CATALÀ



Dto. de Càtering Mirador del Montserrat s.l.
Urb. Mirador del Montserrat s/n.
08251 Santpedor
Tel: 93.8320207-- 619538479
E-mail::miradormontserrat_presupuestos@hotmail.com

Hola, pareja, soy Josep Torras jefe de cocina y propietario de Mirador Montserrat Catering y en todos los eventos de catering el trato será conmigo.

Como cada pareja tiene unas ideas diferentes y al que a continuación le expongo es sólo es una pincelada, tanto en concepto económico como en contenido así pues todo se puede cambiar y modificar



Os puedo adelantar que tiene una opción de primer precio para casarse en La Garriga por 104'00 € por comensal con aperitivo y menú y amas a mas ..

- ***Están incluidos las minutas exclusivas de "La Garriga"***
- ***Dos horas de barra libre incluida MINIMO 100 COM.***
- ***Fuente de chocolate con fresas, nubes, plátano etc ..***
- ***Resopón (mini bocadillos)***
- ***El montaje desmontaje está incluido cubertería, platos etc .. (consultar José) incluye todo el material necesario para cualquier menú.***
- ***Personal de cocina servicio y dirección***
- ***Prueba de menú de degustación en nuestro restaurante***

Toda una serie de ideas que personalmente os avanzaremos, infórmese

La Garriga
★★★★ *de Castelladral*



Dto. de Càtering Mirador del Montserrat s.l.
Urb. Mirador del Montserrat s/n.
08251 Santpedor
Tel: 93.8320207-- 619538479
E-mail: miradormontserrat_presupuestos@hotmail.com

Copa de Bienvenida

2 Snaks a elegir de la relación de tapas

aperitivo A

Al Buffet:

De: Jamón bodega con dados de chapata con tomate

*De: Platón de 10 tipos de quesos con selección de 6 tipos de tostadas mermeladas
y 6 vinos tintos y 1 de blancos*

Tapa popular

*8 tipos a elegir de las tapas de la relación y
2 sopas frías*

Tapa de nueva cocina:

8 tipos a elegir de las tapas de la relación

Bebidas:

*Cervezas, refrescos comunes, Zumos de fruta,
cava Brut*

Vermut blanco y negro

Total 30 tentaciones de aperitivo

Precio por comensal en la terraza de la sala piano: :27'50per comensal



La Garriga
★★★★ *de Castelladral*



Dto. de Càtering Mirador del Montserrat s.l.
Urb. Mirador del Montserrat s/n.
08251 Santpedor
Tel: 93.8320207-- 619538479
E-mail: miradormontserrat_presupuestos@hotmail.com

Copa de Bienvenida

2 Snaks a elegir de la relación de tapas

aperitivo B

Al Buffet:

De: Jamón ibérico con dados de chapata con tomate

*De: Platón de 12 tipos de quesos con selección de 6 tipos de tostadas mermeladas
y 8 vinos tintos y 2 de blancos*

Tapa popular

*10 tipos a elegir de las tapas de la relación y
2 sopas frías
1 platillo de cazuela*

Tapa de nueva cocina:

10 tipos a elegir de las tapas de la relación

Bebidas:

*Cervezas, refrescos comunes, Zumos de fruta,
cava Brut*

Vermut blanco y negro

Total 37 tentaciones de aperitivo

Precio por comensal en la terraza de la sala piano::32'50per comensal



La Garriga
★★★★ *de Castelladral*



Dto. de Càterring Mirador del Montserrat s.l.
Urb. Mirador del Montserrat s/n.
08251 Santpedor
Tel: 93.8320207-- 619538479
E-mail:miradormontserrat_presupuestos@hotmail.com

Copa de Bienvenida

3 Snaks a elegir de la relación de tapas

Aperitivo B

Al Buffet:

De: Jamón ibérico con dados de chapata con tomate

De: Platón de 12 tipos de quesos con selección de 6 tipos de tostadas mermeladas y 8 vinos tintos y 2 de blancos

Tapa popular

*12 tipos a elegir de las tapas de la relación y
2 sopas frías
2 platillo de cazuela*

Tapa de nueva cocina:

8 tipos a elegir de las tapas de la relación

Barbacoa o show kooking

8 tipos para elegir de las tapas de la relación

Bebidas:

Cervezas, refrescos comunes, Zumos de fruta,

cava Brut

Vermut blanco y negro

Total 41 tentaciones de aperitivo

Precio por comensal en la terraza de la sala piano: 37'50per comensal



La Garriga
★★★★ *de Castelladral*



Dto. de Càtering Mirador del Montserrat s.l.
Urb. Mirador del Montserrat s/n.
08251 Santpedor
Tel: 93.8320207-- 619538479
E-mail: miradormontserrat_presupuestos@hotmail.com

LISTA DE APERITIVOS I TAPAS

Snaks

- Piruletas de queso con frutos secos de gustos (VG)
- Palomitas de arroz salvaje (VG)
- Garrapiñadas de kikos y cortezas
- Bocabits de piel de bacalao
- Chips de verduras, yuca, batata, raíz de loto, remolacha ... (VG)

Sopas frías y calientes

- Sopa de negrillas o rebozuelos con daditos de trufa
- Gazpacho de fresas con gaseosas (VG)
- Caldo de abuela con pelotita de piñones
- Sopa de puerro con jamón de pato
- Sopa y con pincho de gambas
- Zumo de sandía con vodka y azúcar moreno
- Crema de melón con poso de Oporto (VG)
- Espuma caliente / tibia de patata trufada con aceite verde (VG)
- Espuma de guisantes dulces y vino rutas de jamón de pato crujiente



populares

- Tostada de huevos revueltos con setas y ajos tiernos (VG)
- Taco de bacalao marinado con judías
- Mini legumbreira de Brandada de bacalao gratinada
- Croquetas triangulares de cepas (VG)
- Carpacho de Bacalao, tomate "case" y piñones
- Carpacho de ternera con queso de Parma
- Croquetas redondas de marisco
- Croquetas alargadas de queso (VG)
- Croquetas regulares de jamón ibérico y pollo
- Chipirones a la andaluza
- Platillo de pulpo a feria
- Torta de queso y anchoas
- Buñuelos de bacalao
- Huevos revueltos con gulas a los ajetes
- Quitche lorene tradicional
- Tabla de embutidos catalanes
- Madera de ibéricos
- Tosta de asado de berenjena (VG) i pimiento con anchoas de la escala



La Garriga
★★★★ *de Castelladral*



Dto. de Càtering Mirador del Montserrat s.l.
Urb. Mirador del Montserrat s/n.
08251 Santpedor
Tel: 93.8320207-- 619538479
E-mail: miradormontserrat_presupuestos@hotmail.com

jamones

- *Ibérico de Bellota de Sanchez Romero y C. De 5 J supl de 475*

Populares de cazuela

- *Fideua negro de sepia y conejo*
- *Fideua de peces y mariscos*
- *Arroz negro de chipirones*
- *Risotto de setas(VG)*
- *Arroz con verduras i germinados (VG)*
- *Risotto de pie de cerdo y setas*
- *Risotto de bogavante*
- *Arroz caldos de conejo y carne de perol*



Nueva cocina

- *Brocheta de langostino con tempura de cerveza y romesco*
- *Rodillo de salmón ahumado con queso cremoso marinado y reducción PX*
- *Tostada Mallorquina (sobrasada queso brie gratinado y miel)*
- *Pincho de sepias con ajo y perejil*
- *Pincho de encurtidos con langostinos en madera*
- *Pincho de pelotas de mozzarella, tomate, y pesto (albahaca)*
- *Sorbete de boquerón en vinagre y jugo de tomate*
- *Terrineta de conserva de queso cremoso marinado con mango(VG)*
- *Terrineta de foie con gelatina de Pedro Ximenez*
- *Balón de Paté de Foie De oca con crocante de almendra*
- *Taco de ventresca de atún confitado con cebolla hecho en casa con tete de Moie*
- *Jamoncito de codorniz escabechadas y sésamo*
- *Copa Martini y helado de limón (VG)con almejas suspendidas*
- *Croquetas de foie natural*
- *Steak tartar de carne*
- *Steak tartar de salmón*
- *Steak tartar de atún*
- *Rodillo de jamón dulce quemado con bizcocho al jerez viejo*
- *Surtido Japonés de Sushi y Maki de salmón y atún con salsa yajasaki-torio*
- *Guacamole con atún marinado y nachos*
- *Pulпитos con salsa de fuego*



La Garriga
★★★★ *de Castelladral*



Dto. de Càtering Mirador del Montserrat s.l.
Urb. Mirador del Montserrat s/n.
08251 Santpedor
Tel: 93.8320207-- 619538479
E-mail: miradormontserrat_presupuestos@hotmail.com

Vegetaria" (VG)

- *Humus con nachos*
- *Pincho pelotitas de motssarela con tomate, y pesto (albahaca)*
- *Croquetas de verduritas*
- *Guacamole*
- *Pincho de Tortilla de escalivado*
- *Espuma de judías con remolacha*
- *Pequeña Ensaladilla con tofu*

Barbacoa

- *Laminas de solomillo de ibérico con queso caliente*
- *Gambas al ajo y perejil*
- *Navajas*
- *Pincho de ave al curry*
- *Choricitos de segovia*
- *Pincho de verduritas con romesco (VG)*
- *Mini platillo de huevos fritos de codorniz con sobrasada*
- *Brochetas de salchicha de setas*



LISTA DEL BAR

*Bebidas carbónicas de: cola, Naranja, Cola,
Vermut Blanco y Negro, biter
Cava Rosado y Brut
Vinos de la selección de los Quesos de procedencia de:
Cataluña, Rioja, Rivera de Duero
Surtido de Cervezas con y sin alcohol
Zumos de frutas
Aguas minerales Con gas y sin*

*La Garriga
★★★★ de Castelladral*



Dto. de Càterring Mirador del Montserrat s.l.
Urb. Mirador del Montserrat s/n.
08251 Santpedor
Tel: 93.8320207-- 619538479
E-mail::miradormontserrat_presupuestos@hotmail.com

MENÚ 1



Terrineta de vidrio con brotes frescos y langostinos con toque de yogur y bolitas de aceite y vinagre

o

Coca de langostinos y "escalivat" con queso y salmón ahumado

Muslo de pato con peras al vino tinto de forma tradicional y pastelito de patata con queso

o

Espalda de cordero al horno 7 horas con patatas de panadero y tomates enanos al orégano y perlas de cebollitas rubias



Dúo de sorbetes

Pastel grupo nº 1



Aguas minerales, Cafés, Licores Finos Pan Crujiente de almendras

Vinos: Synera blanco D: O: Cataluña

Mediterranean Negro D.O. Penedès

Cava: Freixenet Brut Excelencia

PREU P.P. 76'50



*La Garriga
★★★★ de Castelladral*

2024L





Dto. de Càtering Mirador del Montserrat s.l.
Urb. Mirador del Montserrat s/n.
08251 Santpedor
Tel: 93.8320207-- 619538479
E-mail: miradormontserrat_presupuestos@hotmail.com

MENÚ 2

Suprema de Dorada sin aristas con cojín de cebolla y tomate confitado y berberechos al vapor hechas al momento

Lamina de ternera al punto con setas salteadas con ajos tiernos, crema de patata y chicharrones crujientes con chalotas dulces

Dúo de sorbete con boquilla de frutas

Pastel grupo nº 1

Aguas minerales, Cafés, Licores finos, Pan Crujiente de almendras

Vinos: Mediterraneo blanco D.O. Penedès

828 D.O. Rioja

Cava: Segura Viudas Brut

PREU P.P. 78'50



La Garriga
★★★★ *de Castelladral*



Dto. de Càtering Mirador del Montserrat s.l.
Urb. Mirador del Montserrat s/n.
08251 Santpedor
Tel: 93.8320207-- 619538479
E-mail::miradormontserrat_presupuestos@hotmail.com

MENÚ 3

Ravioli artesano de boletus con salsa de trufa y verduritas redondas, reducció de Oporto Rubí y piñones tostaditos

Suprema de lubina con salsa de nueces, arroz basmati con dados de orejones a la crema

Pastel del grupo 1

Aguas minerales, Cafés, Licores finos, Pan

Vinos: Mediterraneo blanco D.O. Penedès

Canals Nubiola D.O. Catalunya

Cava: Segura Viudas Brut

PREU P.P. 84'75



La Garriga
★★★★ *de Castelladral*



Dto. de Càtering Mirador del Montserrat s.l.
Urb. Mirador del Montserrat s/n.
08251 Santpedor
Tel: 93.8320207-- 619538479
E-mail: miradormontserrat_presupuestos@hotmail.com

MENÚ 4

Langostinos sin trabajo con ramillete de escarolas de colores y crep de salmón, y vinagreta de sidra

Jarrete de ternera de cocción lenta con aroma de romero y extracto de Pedro Jiménez, rebozuelos salteados y zanahoria a la crema de queso

dúo de sorbete

Pastel del grupo 2

Aguas minerales, Cafés, Licores finos, Pan Crujiente de cáncamos

Vinos: Mediterraneo blanco D.O. Penedès

Portia D.O. Ribera de Duero

Cava: Perelada Brut Reserva

PREU P.P. 84'75



La Garriga
★★★★ *de Castelladral*



Dto. de Càterring Mirador del Montserrat s.l.
Urb. Mirador del Montserrat s/n.
08251 Santpedor
Tel: 93.8320207-- 619538479
E-mail::miradormontserrat_presupuestos@hotmail.com

MENÚ 5

Laminado de bacalao con dados de tomate "casse" rúcula al queso parmesano, piñones y escarolas de colores con jamón de pato

Dados de solomillo de ternera al punto con salsa de fresas y hilos de patata crujiente, puré de yuca con quicos

Pastel del grupo 2

*Aguas minerales, Cafés, Licores Hasta, Pa
Crujiente de cáncamos*

Vinos: Rene Barbier Blanco

Viña Mantibre D.O Rioja

Cava: Vallformosa Bruto o Lluís Guitart Bruto

PREU P.P. 85'25



La Garriga
★★★★ *de Castelladral*



Dto. de Càtering Mirador del Montserrat s.l.
Urb. Mirador del Montserrat s/n.
08251 Santpedor
Tel: 93.8320207-- 619538479
E-mail::miradormontserrat_presupuestos@hotmail.com

MENÚ 6

Suprema de merluza de anzuelo envuelto con ibérico con ajos tiernos y puré de boniato y aceite de cebollino

Turnedó de Pierna de cordero aragonés deshuesada, con salteado de verduras minis y bastoncillos de ibérico

Pastel grupo 2

Aguas minerales, Cafés, Licores finos, Pan Crujiente de almendra

Vins: Rene Barbier Negre

Fray German Verdejo D.O Rueda

Cava: Sumarroca Brut



PREU P.P. 90'75



La Garriga
★★★★ *de Castelladral*



Dto. de Càtering Mirador del Montserrat s.l.
Urb. Mirador del Montserrat s/n.
08251 Santpedor
Tel: 93.8320207-- 619538479
E-mail: miradormontserrat_presupuestos@hotmail.com

MENÚ 7

Salmón ahumado relleno de brandada de bacalao con salsa de setas y bastoncitos de almendra tostados y reducción de Oporto Ruby

*Turnedó de ternera con salsa de moras
Arroz semi salvaje con frutos secos y endibia braseada al queso*

Trio de sorbetes cítricos con brunoise de frutas al moscatel

Pastel del grupo 2

*Aguas minerales, Cafés, Licores finos, Pan
Espejo de repostería en el café*

Vinos: Abadal blanco

Tres Peus al Gat D.O. Catalunya

Cava: Peralada bruto reserva



PREU P.P. 92'75



*La Garriga
★★★★ de Castelladral*



Dto. de Càtering Mirador del Montserrat s.l.
Urb. Mirador del Montserrat s/n.
08251 Santpedor
Tel: 93.8320207-- 619538479
E-mail::miradormontserrat_presupuestos@hotmail.com

MENÚ 7

Bogavante sobre hojaldre con escalivado, bouquet de brotes de colores, con helado de vinagre y dado de pastel del coral, vinagreta de sidra

Muslos de cabrito joven, asadas al horno y melosas con guarnición de setas y tomates enanos macerados con orégano.

Carpacho de piña con helado de coco

Pastel de grupo 2

Aguas minerales, Cafés, Licores finos, Pan Crujiente de almendra

*vinos: Monologo D.O Rueda
Abadal Cabernet Franc D.O. Bages
Cava: Perelada Brut Reserva*

PREU P.P. 94'50



*La Garriga
★★★★ de Castelladral*



Dto. de Càterring Mirador del Montserrat s.l.
Urb. Mirador del Montserrat s/n.
08251 Santpedor
Tel: 93.8320207-- 619538479
E-mail::miradormontserrat_presupuestos@hotmail.com

MENÚ 9

Suprema de rodaballo con salsa de almejas de manera tradicional

Meloso de ternera con su salsa y guarnición de setas de temporada y puré de patata rate

Pastel del grupo 3

Aguas minerales, Cafés, Licores finos, Pan

Crujiente de almendra

*Vinos: Torres Ibericus crianza 2008-9 Negro
Monologo D.O Rueda
Cava: Anna de Codorniu Brut*



PREU P.P. 95'50



La Garriga
★★★★ *de Castelladral*



Dto. de Càtering Mirador del Montserrat s.l.
Urb. Mirador del Montserrat s/n.
08251 Santpedor
Tel: 93.8320207-- 619538479
E-mail: miradormontserrat_presupuestos@hotmail.com



MENÚ 10

Ensalada de cigalas con aceite de jamón de bellota y brunoise de manzana al anís estrellado.

Dúo de filetes de ternera a las dos salsas pimienta verde y frambuesa con gratinado de patata y queso con chalotas glaseadas y fardo de espárragos verdes

Pastel del grupo 3

Aguas minerales, Cafés, Licores finos, Pan

Crujiente de almendra

Bodega: : Cop de vent D.O Empordà

Cop de vent DO Empordà

Cava: Vallfomorsa Brut Reserva

PREU P.P. 102'00



La Garriga
★★★★ *de Castelladral*



Dto. de Càterring Mirador del Montserrat s.l.
Urb. Mirador del Montserrat s/n.
08251 Santpedor
Tel: 93.8320207-- 619538479
E-mail::miradormontserrat_presupuestos@hotmail.com

MENÚ 11

Bogavante sobre hojaldre con escalivado, bouquet de brotes de colores, con helado de vinagre y dado de pastel del coral, vinagreta de sidra

Medalla de solomillo de ternera con mil hojas de patata y salsa de setas y jamón crujiente con buñuelo de plátano

Pastel del grupo 3

Aguas minerales, Cafés, Licores finos, Pan Crujiente de almendra

*Bodega: La Goleta D.O Rueda
Abadal 3.9 D.O.Bages
Cava: Juve & Camps Brut*

PREU P.P. 109'00



*La Garriga
★★★★ de Castelladral*



Dto. de Càtering Mirador del Montserrat s.l.
Urb. Mirador del Montserrat s/n.
08251 Santpedor
Tel: 93.8320207-- 619538479
E-mail: miradormontserrat_presupuestos@hotmail.com

MENÚ no.12



*Foie de pato semi cocido al Calvados con bouquet de escarolas
y salsa de piñones tostados, selección de tostadas*

*Medalla Rape con setas ("llanega" o ruiseñores) de temporada
con tres perfumes de bosque*

*Paletilla de cabrito confitadas, patatas rate a laminas tostadas
con aderezo bouquet de espárragos, miniatura de pimientos
rojos y berenjenas asadas*

Pastel grupo 3

*Aguas minerales, Cafés, Licores Hasta Pan
Trío de gourmand*

De la bodega:

Perelada blanco Pescador

Abadal Cabernet D.O. Bages

De la cava:

Torelló Brut Nature o Recaredo brut Nature



PREU P.P.110'50



*La Garriga
★★★★ de Castelladral*



Dto. de Càtering Mirador del Montserrat s.l.
Urb. Mirador del Montserrat s/n.
08251 Santpedor
Tel: 93.8320207-- 619538479
E-mail: miradormontserrat_presupuestos@hotmail.com

MENÚ 13

Gazpacho con bogavante i pequeñas verduritas

Solomillo de ibérico con salsa de arándanos y confitura de manzana con anís estrellado

Pastel del grupo 3

Aguas minerales, Cafés, Licores finos, Pan

Repostería fina o golosinas

Vinos: Vallformosa blanco D.O. Penedes

Marques de Cáceres D.O. Rioja

Cava: Mont Ferran Brut Nature



PREU P.P. 112'00



La Garriga
★★★★ *de Castelladral*



Dto. de Càterring Mirador del Montserrat s.l.
Urb. Mirador del Montserrat s/n.
08251 Santpedor
Tel: 93.8320207-- 619538479
E-mail::miradormontserrat_presupuestos@hotmail.com

MENÚ 14

Crema de melón con jamón de pato crujiente y aceite de menta y caviar de Oporto

*Corona de Marisco al vapor:
Medio Bogavante. 2 cigalas 5 cigalas de costa, 2 Langostinos,
1-2 caracoles de más, Percebes (depende lonja)*

Láminas de solomillo de "Lletó" salsa de arándanos, setas y ajos tiernos confitados



Pastel del grupo 3

*Aguas minerales, Cafés, Licores, Pan
Trío de golosinas*

De la Bodega:

*Torres Vinya sol D.O. Penedés
Viña Albina reserva D.O. Rioja*

De la cava:

Gramona Imperial



PREU P.P. 135'00



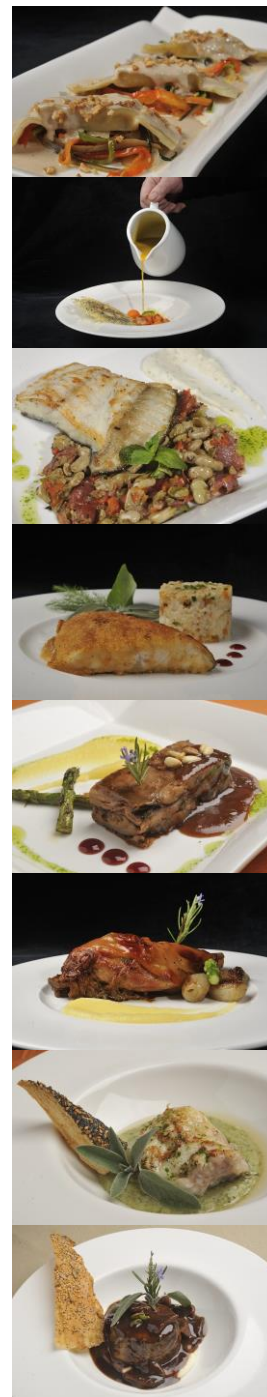
*La Garriga
★★★★ de Castelladral*



Dto. de Càtering Mirador del Montserrat s.l.
Urb. Mirador del Montserrat s/n.
08251 Santpedor
Tel: 93.8320207-- 619538479
E-mail::miradormontserrat_presupuestos@hotmail.com

OTROS PLATOS PARA CAMBIAR O SUGERIR EN LOS MENÚS

- *Trío de raviolis de foie con salsa praliné y wok de verduritas con salsa de toffe*
- *Crema de calabaza con camarones y crujiente de queso*
- *Suprema de rodaballo con habitas mini con ibérico y puré de hinojo.*
- *Suprema de medalla de lubina con costra de almendras y arroz con orejones*
- *Lingote de cordero sin trabajo con puré de peras y salsa de su asado, espárragos a la brasa y reducción de moscatel. (también en cochinitillo)*
- *Pierna de lechón confitado con puré de manzana al anís estrellado y chalotas doses*
- *Merluza plancha con picadillo y lanza de especias*
- *Cola de buey con puré de patata rate, setas y salsa de su cocción, con teja crujiente entonces*



La Garriga
★★★★ *de Castelladral*



Dto. de Càtering Mirador del Montserrat s.l.
Urb. Mirador del Montserrat s/n.
08251 Santpedor
Tel: 93.8320207-- 619538479
E-mail: miradormontserrat_presupuestos@hotmail.com

PASTELES DE BODA

GRUPO -1-

- SEMI FRIO DE LIMÓN CON CULIS DE FRAMBUESAS
- SEMI FRÍO DE NARANJA CON JULIANA CARAMELIZADA Y S. CHOCOLATE
- SEMI FRÍO SEMI ESFÉRICO DE PISTACHO CON SALSA DE FRUTAS ROJAS
- SEMI FRÍO DE MARACUYÁ NATURAL S, DE TOFFE
- SEMI FRÍO DE MANGO NATURAL CON SALSA DE ARAÑONES O MORAS
- SEMI FRÍO DE CÍTRICOS DE MANDARINA Y LIMÓN
- SEMI FRIO DE CHOCOLATE
- SEMI FRÍO DE PISTACHO
- TIRAMISÚ EN EL CHOCOLATE Y GELATINAS EN EL MOSCATEL
- SEMI FRÍO DE TRIO DE CHOCOLATE
- SEMI FRÍO DE CHEESE CAKE CON ARÁNDANOS O FRUTOS SECOS CARAMELIZADOS

GRUPO -2-

- MASSINI DE YEMA QUEMADA CON CREMA Y STOK DE FRUTAS
- MASSINI DE NATA Y TRUFA TIPO SANT JORDI
- MASSINI DE NATA O MANTEQUILLA
- CHOCOLATE TIPO SATCHER CON FRAMBUESAS Y S, DE FRUTOS ROJOS
- CARROT CAKE SEMI "NAQUEJADO"
- RED BELVET

GRUPO -3-

- LIONESAS Y CHOCOLATE CALIENTE
- BASE CON CREMA Y FRUTAS DE BOSQUE
- CHOCOLATE TIPO SATCHER CON FRAMBUESAS Y S, DE FRUTOS ROJOS
- CARROT CAKE SEMI "NAQUEJADO"
- RED BELVET
- FUNDANDO A DIFERENTES GUSTOS INTERNOS
- INDIVIDUALES CON SAQUITOS DE CHOCOLATE A GUSTO.

SORBETES Y HELADOS

- SORBETE DE LIMÓN, LIMÓN, MANDARINA, MENTA, FRAMBUESA, CÁSIS, FRESA, MANZANA, MORAS, MELOCOTÓN DE VIÑA, MOJITO, PIÑA COLADA.
- HELADO DE VAINILLA BOURBON, TE EARL GREY EN FLOR, MANGO, VINAGRE DE MÓDENA, CARAMELO, JENGIBRE, LECHE MERENGADO CON NUEVOS CARAMELIZADAS, CHOCOLATE, REGALIZ, BAYLEIS, RATAFÍA, RON.



La Garriga
★★★★ *de Castelladral*



Dto. de Càtering Mirador del Montserrat s.l.
Urb. Mirador del Montserrat s/n.
08251 Santpedor
Tel: 93.8320207-- 619538479
E-mail: miradormontserrat_presupuestos@hotmail.com

PRE-POSTRE

- Selección de frutas con gelatinas de moscatel y helado de leche merengada y nueces caramelizadas.
 - Copa de melón y sandía con sopita de menta fresca.
 - Laminado de piña con perfume de limón y helado de coco.
 - Degustación, dúo o trío de heladería (ver lista)
 - Copa de frutas y queso cremoso suave con culis de frambuesa y azúcar crujiente.
- Crema quemada con frutas de bosque



MENÚ DE NIÑOS

- Entremés de jamón dulce y salado
- Canelones Al rascan
- Macarrones Boloñesa

Pollo asado, con patatas y ketchup
Escalopa rebozada con patatas y ketchup
Salchichas con patatas y ketchup
Libritos de lomo con queso, patatas, y ketchup

A tierno cuidado los aperitivos, postres y dulces y beber que estarán incluidos.
Los niños estarán juntos

Precio por comensal: 45'00 €

CANDY BAR:



Precio de candy bar junior...200'00
Precio de candy bar.....300'00
Precio de candy bar súper....350'00

La Garriga
★★★★ *de Castelladral*



Dto. de Càtering Mirador del Montserrat s.l.
Urb. Mirador del Montserrat s/n.
08251 Santpedor
Tel: 93.8320207-- 619538479
E-mail: miradormontserrat_presupuestos@hotmail.com

ESTACIONES Y RESOPÓN DIVERTIDOS. (Por la hora del baile)

- Bufet de Frutas país y tropicales
- Resopón "American foot" hot-dogs, Burger, chips. etc.
- Resopón de "Spanish Botifarra" Surtido de morcillas de gustos, de setas, de ajos tiernos, de queso brie, chistorras formato pequeño de 3 mordeduras.
- Barra de combinados Decorada y ambientada con productos tropicales cocos piñas bananas y donde se sirve caipiriña Mojito, piña colada, daiquiri, Manhattan, blueMery, San Francisco
- Resopón de mini sándwiches. Un bufete de diferentes gustos de "ten-te en pie" para no parar de bailar
- Estación Bombonera de Enric Rovira, La excelencia de la originalidad del Chocolate con los gustos más inhóspitos.
- Chocolate con churros: una manera de sorprender tradicional
- Buffet de manzanas rojas: maderas de manzanas azucaradas rojas
- Estación de nubes de azúcar. Quién no ha comido nunca una nube de azúcar

SERVICIO:

Todos los menús están contados en un servicio de cada 18- 20 comensales.
los Horarios establecidos por medio día, del personal es de 10:00 a 20:30 horas y la cena desde las 17:00 hasta las 03:00 horas. Fuera de estas horas consultar, José.

CARPAS:

La gerencia de La Garriga de Castelladral té disponible carpas para el aperitivo a precio muy asequible, rogamos que se pongan en contacto con la Sra. Montserrat o Sra. Nuria

MÚSICOS:

La gerencia de La Garriga de Castelladral té disponible músicos para el aperitivo, ceremonia o baile a precios muy asequibles, rogamos que se pongan en contacto con la Sra. Montserrat o Sra. Nuria

La Garriga
★★★★ *de Castelladral*



Dto. de Càtering Mirador del Montserrat s.l.
Urb. Mirador del Montserrat s/n.
08251 Santpedor
Tel: 93.8320207-- 619538479
E-mail:miradormontserrat_presupuestos@hotmail.com

BARRA LIBRE:

Licores servidos en el café: Whisky Malta Cardhu, Torres 10, Larios Príncipe Whisky CuttySark Brandi Mascaró, Pacharán Etxeco, Bailey s, Whisky Peche, Cointreau, Marie Brizard, Licores de frutas (Melocotón y manzana) Fraangelico Orujo ...

Barra libre durante el baile (2h sobre 100 comensales): Whisky CuttySark, JB, Vodka Absolut Ginebra Beefeter, Bombay, Ron Bacardí, Cacique, Refrigerios, cervezas, zumos, agua ...

. Incluye Mojitos, y Gins Tónicos hasta categorías de Bombay Sapphire, Grahamms, Bulldog y similares.



Posibilidad de montar:

-Barra de balas de paja con decoración vintage de bobinas de cable antiguas, cajas de madera antiguas de cerveza y de graciosas letras de mención "BAR" 450'00

-Letras en poliespán gigantes de las iniciales de los novios ... depende tamaño

Montaje de 3 tresillos de palets con cojines y decoración de sobremesa de cobre con frutas y bajo manteletes de ganchillo 450 El montaje conjunto de las dos cosas es de 800'00 y promoción de las letras de los novios



La Garriga
★★★★ *de Castelladral*



Dto. de Càtering Mirador del Montserrat s.l.
Urb. Mirador del Montserrat s/n.
08251 Santpedor
Tel: 93.8320207-- 619538479
E-mail:miradormontserrat_presupuestos@hotmail.com

OBSERVACIONES:

- Están incluidos las minutas exclusivas de “La Garriga”
- Si se desea el Aperitivo en la “era” suplemento de 250 o en El Prat tiene un suplemento de 375'00 concepto de servicio por cada espacio.
- El montaje desmontaje está incluido cubertería, platos, modelo estándar
- El servicio de corte de jamón en los aperitivos está incluido
- Presupuesto esta contado exclusivamente en La Garriga de Castelladral,
- Los extras o sugerencias deben pactarse antes, así como dietas, o regímenes
- Incluye todo el material necesario para cualquier menú. (aperitivos, barras etc..) modelos clásicos de nuestro catálogo
- Personal de cocina servicio y dirección
- El pago se realizará en transferencia bancaria el 75% antes de boda y el 100% si la residencia fuera del país
- La confirmación de reserva se dará por válida previo pago de 1.000'00 a cuenta del presupuesto o factura.
- Todos los menús son sugerencias, se pueden cambiar.
- El IVA se factura Al 10% no incluido en los menús.

LOGÍSTICA:

En todos los menús y aperitivos incluye el material necesario para llevar a fin del evento, este incluye; mesas, sillas, vajilla, cubertería, copas, mantelería, y demás complementos de mesa, de los modelos “estándar” del catálogo 2019-2020. Todos ellos serán dentro del catálogo de MMPLATS (Empresa de alquiler de material de mesa y fiestas) y que La Garriga de Castelladral tiene como exclusivo.

FLORISTERIA:

Para los centros de mesa se debe consultar a la gerencia de La Garriga. D^a. Montserrat. O D^a. Nuria



La Garriga
★★★★ *de Castelladral*



Dto. de Càtering Mirador del Montserrat s.l.
Urb. Mirador del Montserrat s/n.
08251 Santpedor
Tel: 93.8320207-- 619538479
E-mail:miradormontserrat_presupuestos@hotmail.com

GARANTÍAS:

Como es sabido Mirador del Montserrat S.L. es la empresa del Bages con más aptitudes y experiencia en el mundo de montaje de evento, y en la elaboración de menús con garantías en cuanto, una cocina profesional de alta tecnología y con una cobertura de seguro hasta 450.759 ' 00 € (pol.nºT1353795) por su servicio, y por todo, nos creemos merecedores de su confianza.

Esperando que este presupuesto sea de su interés.

Att.

Josep Torras.

93.832.0207---619538479

Webs relacionadas :

<https://www.mmplatslagarriga.com/>

<http://www.miradormontserrat.com/>

<http://www.cateringmirador.com/>

<https://mmplats.com/cataleg>

<https://www.masialagarriga.com/ca/>

La Garriga
★★★★ *de Castelladral*



Dto. de Càterring Mirador del Montserrat s.l.
Urb. Mirador del Montserrat s/n.
08251 Santpedor
Tel: 93.8320207-- 619538479
E-mail:miradormontserrat_presupuestos@hotmail.com

LA GARRIGA DE CASTELLADRAL



La Garriga
★★★★ *de Castelladral*



Dto. de Càtering Mirador del Montserrat s.l.
Urb. Mirador del Montserrat s/n.
08251 Santpedor
Tel: 93.8320207-- 619538479
E-mail:miradormontserrat_presupuestos@hotmail.com

MIS NOTAS :

La Garriga
★★★★ *de Castelladral*