



Micuit 
Catering



MENUS BODAS 2017 / 2018
Grupos reducidos
(A partir de 25 a 50 comensales)



APERITIVO

Chips de yuca con sal de Himalaya

Crujiente de semillas

Jamón ibérico sobre pan de tostado

Cucharita de salmón ahumado y encurtidos

Bombón de foie y crujiente de quicos

Tostadita de romero, anchoas y casse de tomate.

Maky de calabacín, queso de la garrotxa y brotes fresco

Perlas de melón, cherry y boquerón tradicional

Dados de queso en aceite de especiado

Croquetas de carn d'olla

La Tortilla a nuestra manera

Samosas al curry estilo Jordania.

Calamares a la romana con alioli.

Pulpo gallego a nuestra manera

Bodega durante el aperitivo

Vino blanco, Vino tinto

Cava Brut Nature Bastets

Agua mineral

Refrescos, Vermouth negro y blanco,

Cervezas con y sin alcohol



OPCION 1

Aperitivo

Ensalada de quesos artesanos y manzana,
Cebolla de fuentes y salmón ahumado.

Solomillo ibérico con risotto de setas y aceite de trufa

Carpaccio de piña, frutos del bosque y zumo de naranja

Pastel de celebración
(Sacher o Massini)

BODEGA

Agua mineral, con y sin gas; cervezas y refrescos.

Vino blanco Bastets

Vino tinto Bastets

Cava Brut Nature Bastets

Café e infusiones

PVP- 54 € + 10% IVA



OPCION 2

Aperitivo

Carpaccio de melón y jamón de pato con ensalada fresca de frutas y vinagreta de caviar.

½ espaldita de cordero asado tradicional con patatas panaderas

Sorbete de limón con menta fresca

Pastel de celebración
(Sacher o Massini)

BODEGA

Agua mineral, con y sin gas; cervezas y refrescos.

Vino blanco Bastets

Vino tinto Bastets

Cava Brut Nature Bastets

Café e infusiones

PVP- 57.5 € + 10% IVA



OPCION 3

Aperitivo

Timbal de pétalos de bacalao y tomate confitado,
Verduritas crujientes y coulis de habitas frescas.

Milhojas de Solomillo de ternera, puré de patata,
crujiente de berenjena y salsa de oporto.

Ensalada de mango, kiwi y helado de pistachos.

Pastel de celebración
(Sacher o Massini)

BODEGA

Agua mineral, con y sin gas; cervezas y refrescos.

Vino blanco Bastets

Vino tinto Bastets

Cava Brut Nature Bastets

Café e infusiones

PVP- 64.70 € + 10% IVA



OPCION 4

Aperitivo

Langostinos fritos a la sartén, y ensalada de mango y aguacate,
Vinagreta de frutos secos

Rodaballo a baja cocción

Mini pimientos rellenos de sanfaina y salsa de parmesano

Piña y frutos rojos en sopa de vainilla haytiana.

Pastel de celebración
(Sacher o Massini)

BODEGA

Agua mineral, con y sin gas; cervezas y refrescos.

Vino blanco Bastets

Vino tinto Bastets

Cava Brut Nature Bastets

Café e infusiones

PVP- 67.00 € + 10% IVA



OPCION 5

Aperitivo

Vieiras confitadas en salsa verde, almejas gallegas al vapor y brotes frescos con naranja.

Costillar de cordero lechal en panko de finas hierbas, Verduras al vapor y salsa de tomillo limonero.

Helado de mandarina con coulis de frutos rojos

Pastel de celebración
(Sacher o Massini)

BODEGA

Agua mineral, con y sin gas; cervezas y refrescos.

Vino blanco Bastets

Vino tinto Bastets

Cava Brut Nature Bastets

Café e infusiones

PVP- 72.00 € + 10% IVA



OPCION 6

Aperitivo

Wantoo de mariscos, crema de nécoras
y berberechos en gelee.

Solomillo de ternera mechado de foie y trufa,
Ravioli de micro-verduras y antipasto

Croqueta de chocolate con sopa de vainilla

Pastel de celebración

Tarta Massini

BODEGA

Agua mineral, con y sin gas; cervezas y refrescos.

Vino blanco Bastets

Vino tinto Bastets

Cava Brut Nature Bastets

Café e infusiones

PVP- 78.00 € + 10% IVA



OPCION 7

Aperitivo

Ensalada de bogavante y parmesano, rúcula salvaje y crema de tomate a la albahaca.

Solomillo de ternera a la sal con empanada “pain perdu” y tomates rellenos

Sorbete de limón a la menta fresca

Saquito con crema de vainilla haytiana.

BODEGA

Agua mineral, con y sin gas; cervezas y refrescos.

Vino blanco Bastets

Vino tinto Bastets

Cava Brut Nature Bastets

Café e infusiones

PVP – 82.5 € + 10% IVA



ESTUDIO ECONÓMICO

Estos precios incluyen

Gastronomía y bodega especificada

Material del servicio

Dirección del servicio

Complementos de servicio no incluidos en el precio

Complementos:

CON LOS CAFES: Carrito de licores 7'50 € / persona contratada

Con y sin hielo.

Anises, Maria Bizard, j&B, Ballantine's, Magno,

Torres 10, Mascaró, Ron Pujol, Ron Habana,

Licores de frutas y Orujos.

Decoración Floral para mesas:

Centros de mesa con flor a partir de 23,00 € por centro por mesa.

(Distintos tonos y flores)

Minutas con impresión de menú: 1,10€ por unidad

Ambientación musical durante almuerzo/cena: 300,00€

Fundas para silla (con lazo) 2,50€ unidad

A estos precios se les deberá aplicar el 10% de I.V.A



No incluyen

Se deberá aplicar el 10% IVA en todos los precios de la propuesta
Ceremonia civil – 900 €(30 a 40 sillas, montaje, decoración standart,
megafonía, oficiante..) Sin oficiante 700€

Resopón en discoteca – 12 € comensal

(Chocolate con churros, tartaletas de fruta y bocaditos varios)

No incluido prueba de menú

Complementos: pídenos presupuesto

Mesas dulces

Galletas personalizadas

Tartas Nupciales (Pasteles de fondant, pasteles Butter cream, cremas)





MENU INFANTIL
PRECIO POR COMENSAL INFANTIL – 36 €

Primeros platos

Macarrones o canelones o spaguettis

Segundos platos

Escalopa de pollo o libritos con patatas fritas

Helado

Bodega y aperitivo.



DISCOTECA

Para acceder a la Discoteca:

1-Para grupos de - de 35 personas:

Canon de 800€ + 25€ por persona contratada en el evento (barra libre)

2-Para grupos de + 35 personas:

a) Canon de 800€ + 12 € por persona contratada en el evento (una consumición)

b) Barra libre a 25 € por persona contratada en el evento 2 horas

+10% IVA

En caso de conformidad con este presupuesto, se solicitará en forma de paga y señal, el 30% del total del presupuesto, en efectivo.

El resto 72 horas antes del servicio con la confirmación de comensales.

72 HORAS ANTES DEL SERVICIO QUEDARÁ FIJADA LA TOTALIDAD DE COMENSALES POR LO QUE EN EL CASO DE ALGUNA VARIACIÓN A LA BAJA TRANSCURRIDO DICHO PLAZO LA EMPRESA FACTURARÍA DICHO SERVICIO YA QUE EN ESE MOMENTO SE TENDRÁ SOLICITADO TODO EL MATERIAL PARA EL EVENTO

Comercial

La Torre de l'Herèu

Proveedores externos homologados para el espacio:

Disponemos de listado de servicios para ofrecerlos

Fotógrafo:

Disponemos de dos profesionales que ofrecen este servicio en nuestro espacio, conocen perfectamente los jardines y la finca, para no tener ningún problema en su álbum, cd, etc...

En el caso que el cliente seleccione otro externo por diferentes motivos, deberá solicitar autorización a la empresa, **petición por escrito**, de la empresa correspondiente, indicando las acciones a realizar.

Decoración floral:

Tenemos a dos excelentes proveedores de flores, con un amplio abanico de posibilidades, para que vuestra celebración sea totalmente perfecta.

Esperamos sea de su agrado nuestra propuesta

Atentamente.

La Torre de L'Hereu

Micuit Grup

933714694