

MENÚ 1

XARRUPS I AMANIDA

Salmorejo amb síndria osmotitzada
Amanida de mango i llagostins

WRAPS I LLESQUES

Salmó fumat
Pollastre especiat amb mostassa i mel
Mini pernil
Mini formatge

QUICHES I PIZZES

Quiche Lorraine
Pizza vegetal
Coca d'escalivada amb formatge de cabra

CROQUETES

De pollastre i ceps

POSTRES

Amanida de fruita
Rebosteria

18.50 € per persona
Només càtering

COMANDES 633762941

 espaijordicuina

MENÚ 2

XARRUPS I AMANIDA

Salmorejo amb síndria osmotitzada

Amanida de mango i llagostins

WRAPS I LLESQUES

Salmó fumat

Pollastre especiat amb mostassa i mel

Mini pernil

Mini formatge

QUICHES I PIZZES

Quiche Lorraine

Pizza vegetal

Coca d'escalivada amb formatge de cabra

CROQUETES

De pollastre i ceps

POSTRES

Amanida de fruita

Rebosteria

BODEGA

Aigua, refrescs o cervesa

Bufar i fer ampolles Blanc i negre D.O. Empordà

Cava Pedragosa

25.50 € per persona
Càtering + begudes

COMANDES 633762941

 espaijordicuina

MENÚ 3

XARRUPS I AMANIDA

Salmorejo amb síndria osmotitzada
Amanida de mango i llagostins

WRAPS I LLESQUES

Salmó fumat
Pollastre especiat amb mostassa i mel
Mini pernil
Mini formatge

QUICHES I PIZZES

Quiche Lorraine
Pizza vegetal
Coca d'escalivada amb formatge de cabra

CROQUETES

De pollastre i ceps

POSTRES

Amanida de fruita
Rebosteria

BODEGA

Aigua, refrescs o cervesa
Bufar i fer ampolles Blanc i negre D.O. Empordà
Cava Pedragosa

34.50 € per persona
Càtering + begudes + servei

MENÚ 4

APERITIUS

Taula d'embotits
Taula de formatges
Coca d'escalivada amb anxoves
Coca d'albergínia amb formatge de cabra i mel
Mini quiche
Xarrup de gaspatxo
Brioix de pulled porc

ARROSSOS, FIDEUÀ

Risotto de bolets
Fideuada de sèpia, musclos i gambes

SEGONS A ESCOLLIR

Bacallà amb salsa de ceps
Roast beef

-----o-----

Paupiette de llobarro amb crema de galeres
Galta de vedella amb salsa de xocolata

PRE-POSTRES

Sopeta de pinya amb cremós de iogurt

POSTRES

Pastis a escollir o Rebosteria variada

40.50 € per persona
Càtering

MENÚ 5

APERITIUS

Taula d'embotits

Taula de formatges

Coca d'escalivada amb anxoves

Coca d'albergínia amb formatge de cabra i mel

Mini quiche

Xarrup de gaspatxo

Pastís de gamba

Brioix de pulled porc

ARROSSOS, FIDEUÀ,

Risotto de bolets

Fideuada de sèpia, musclos i gambes

SEGONS A ESCOLLIR

Bacallà amb salsa de ceps

Roast beef

-----o-----

Paupiette de llobarro amb crema de galeres

Galta de vedella amb salsa de xocolata

PRE-POSTRES

Sopeta de pinya amb cremós de iogurt

POSTRES

Pastis a escollir o Rebosteria variada

BODEGA

Aigua, refrescs o cervesa

Bufar i fer ampolles Blanc i negre D.O. Empordà

Cava Pedragosa

47.00 € per persona
Càtering + begudes

Comandes 633762941

 [espaijordicuina](https://www.instagram.com/espaijordicuina)

MENÚ 6

APERITIUS

Taula d'embotits
Taula de formatges
Coca d'escalivada amb anxoves
Coca d'albergínia amb formatge de cabra i mel
Mini quiche
Xarrup de gaspatxo
Pastís de gamba
Brioix de pulled porc

ARROSSOS - FIDEUÀ - SHOW COOKING

Risotto de bolets
Fideuada de sèpia, musclos i gambes

SEGONS- SHOW COOKING

Bacallà amb salsa de ceps
Roast beef

-----○-----

Paupiette de llobarro amb crema de galeres
Galta de vedella amb salsa de xocolata

PRE-POSTRES

Sopeta de pinya amb cremós de iogurt

POSTRES

Pastis a escollir o Rebosteria variada

BODEGA

Aigua, refrescs o cervesa
Bufar i fer ampolles Blanc i negre D.O. Empordà
Cava Pedragosa

56.00 € per persona
Càtering + begudes + servei

MENÚ 7

APERITIUS

Taula d'embotits

Taula de formatges

Coca d'escalivada amb anxoves

Coca d'albergínia amb formatge de cabra i mel

Mini quiche

Xarrup de gaspatxo

Pastís de gamba

Brioix de pulled porc

ARROSSOS, FIDEUÀ, CREPES - SHOW COOKING

Risotto de bolets

Fideuada de sèpia, musclos i gambes

Crepes

de pernil dolç i formatge, de sobrassada i mel

SEGONS- SHOW COOKING

Bacallà amb salsa de ceps

Paupiette de llobarro amb crema de galeres

Roast beef

Galta de vedella amb salsa de xocolata

PRE-POSTRES

Sopeta de pinya amb cremós de iogurt

Gominola de fruites

POSTRES- SHOW COOKING

Pastis a escollir, Rebosteria variada, crepes

BODEGA

Aigua, refrescs o cervesa

Bufar i fer ampolles Blanc i negre D.O. Empordà

Cava

65.50 € per persona
Càtering + begudes + servei

Comandes 633762941



espaijordicuina

MENÚ FIDEUÀ/ARRÒS

APERITIU

Xips de verdures

PRIMER A ESCOLLIR

Amanida verda amb ventresca, cirerols i
Escalivada amb formatge de cabra

SEGON A ESCOLLIR

Fideuà
Arròs

POSTRES

Crema catalana
Maduixes amb iogurt

35 € per persona

Càtering + Elaboració d'arròs o paella IN SITU
(servei a part)

RESERVES 633 762 941

 [espaijordicuina](https://www.instagram.com/espaijordicuina)