

COFFEE BREAKS

COFFEE BREAK BÁSICO

Zumos de frutas variados
Selección de cafés
Estación de té e infusiones
Variedades de leche: entera, soja y sin lactosa
Agua mineral y agua con gas

7.95 €

COFFEE BREAK PREMIUM

Zumos de frutas variados
Selección de cafés
Estación de té e infusiones
Variedades de leche: entera, soja y sin lactosa
Agua mineral y agua con gas
Surtido de mini bollería
Selección de mini bocadillos de panes variados
Vasitos de fruta fresca

11.95 €

COFFEE BREAK ESTÁNDAR

Zumos de frutas variados
Selección de cafés
Estación de té e infusiones
Variedades de leche: entera, soja y sin lactosa
Agua mineral y agua con gas
Surtido de mini bollería

9.95 €

COFFEE BREAK HEALTY CORNER

Zumos y batidos detox
Selección de cafés
Estación de té e infusiones
Variedades de leche: entera, soja y sin lactosa
Agua mineral vitaminada
Estación de granola y frutos secos
Tortitas de arroz inflado y maíz
Vasito de tabulé de trigo tierno
Sándwich vegetal de aguacate, queso fresco y tomates secos
Tarta de zanahoria
Vasito de fruta fresca variada

11.95 €

Precio por persona IVA incluido

Las personas que requieran un menú adaptado a causa de alergias o intolerancias consulten con antelación a nuestro equipo de eventos.

MENÚS DE EMPRESA

MENÚ GÀRUM

ENTRANTES A ELEGIR

Ensalada de burrata con tomates secos y salsa de pesto

o

Crema de calabaza asada con huevo ecológico pochado a baja temperatura y pipas de calabaza crujientes

PLATOS PRINCIPALES A ELEGIR

Tagliata de onglet a la parrilla con wok de verduras y salsa criolla de kimchee y soja

o

Suprema de salmón asado sobre risotto de trigo tierno y salsa suave de ají amarillo

POSTRES A ALEGIR

Crema catalana infusionada de tomillo con helado de chocolate

o

Piña con espuma de coco y lima

BODEGA

Agua mineral, cerveza o refresco.

Vinos seleccionados de nuestra bodega.

Café o infusión

30,00 €

Precio por persona IVA incluido

* Puede haber alguna modificación de producto en función de la temporada.

Los comensales deberán confeccionar con anterioridad un único menú para todos, compuesto de un primero, un segundo y un postre.

Las personas que requieran un menú adaptado a causa de alergias o intolerancias consulten con antelación a nuestro equipo de eventos.

MENÚ DE EMPRESA

MENÚ ÁGORA

ENTRANTES A ELEGIR

Ensalada de aguacate con mango y jamón ibérico

o

Rigatoni con salsa cremosa de gambas y tomates cherrys asados

PLATOS PRINCIPALES A ELEGIR

Entrecote de ternera (350gr) a la brasa con patatas asadas y láminas de parmesano

o

Lomo de bacalao asado al vacío con escalibada y salsa romesco

POSTRES A ALEGIR

Coulant de chocolate con helado de vainilla y sopa fría de maracuyá

o

Coctel de frutas con cremoso de mascarpone y miel

BODEGA

Agua mineral, cerveza o refresco.

Vinos seleccionados de nuestra bodega.

Café o infusión

35,00 €

Precio por persona IVA incluido

* Puede haber alguna modificación de producto en función de la temporada.

Los comensales deberán confeccionar con anterioridad un único menú para todos, compuesto de un primero, un segundo y un postre.

Las personas que requieran un menú adaptado a causa de alergias o intolerancias consulten con antelación a nuestro equipo de eventos.

MENÚ DE EMPRESA

FINGER FOOD

Pan de cristal con tomate y jamón ibérico

Cucharitas de hummus de berenjenas asadas con pipas de calabaza

Mini ensalada de cous cous con queso feta y frutos secos

Wrap vegetal de aguacate con queso fresco y tomates secos

Bao de salmón ahumado y salsa tártara

Sandwich de pan de semillas con roastbeef y mayonesa de kimchee

Croquetas variadas

Brocheta de pulpo a la brasa con mayonesa de miso

Brocheta de pollo glaseada en salsa BBQ y sésamo

Cazuelita de fideuá de almejas con "all i oli" de lima

Mini brownie de chocolate con salsa de maracuyá

Mini vasito de frutas de temporada

Agua mineral, refrescos y cerveza

Selección de vinos de nuestra bodega

36,00€

Precio por persona IVA incluido

* Puede haber alguna modificación de producto en función de la temporada.

Las personas que requieran un menú adaptado a causa de alergias o intolerancias consulten con antelación a nuestro equipo de eventos.

MENÚ DE EMPRESA

MENÚ VEGETARIANO

ENTRANTES A ELEGIR

Ensalada de aguacate, mango, queso fresco y vinagreta de miel

o

Fideos de arroz salteados con tofu, verduras y soja

PLATOS PRINCIPALES A ELEGIR

Risotto de verduras con espárragos verdes y parmesano

o

Wok de seitán, verduras con garam masala, setas, salsa de soja y sésamo

POSTRES A ALEGIR

Surtido de frutas de temporada

o

Crema tradicional catalana

BEBIDAS

Agua mineral, cerveza o refresco

Vinos seleccionados de nuestra bodega

Café o infusión.

PVP 30,00 €

Precio por persona IVA incluido

* El menú está sujeto a la temporalidad del producto

* Disponemos de menú vegano

Los comensales deberán confeccionar con anterioridad un único menú para todos, compuesto de un primero, un segundo y un postre.

Las personas que requieran un menú adaptado a causa de alergias o intolerancias consulten con antelación a nuestro equipo de eventos.