

MUN CÀTERING

CÒCTELS

 HOTEL
VAPOR GRAN

 AFINIA
HOTELES

HOTEL VAPOR GRAN**, Portal nou 42 - 08221 TERRASSA**
T. 93 736 90 30 / F. 93 736 90 31 - comercial@hotelvaporgran.com

MUN

CÀTERING

Proposta 1

Còctels

MINI FLAUTA D'ESPETEC DE VIC
MINI XAPATA DE PERNIL
MINI BRIX DE PERNIL DOLÇ AMB MANTEGA
CHIPS VEGETALS
VARIAT DE PETITS FOURS
MINI XICS SALATS
MOAIC DE CANAPÉS VARIATS
FOCACCIA D'ESCALIVADA I ANXOVES
CROQUETES TRADICIONALS DE PERNIL DE GLÀ

Postres

ASSORTIMENT DE REBOSTERIA

El Celler

VI NEGRE VALLMAJOR (Terra Alta)
VI BLANC VALLMAJOR (Terra alta)
CAVA ROBERT J.MUR BRUT NATURE
AIGÜES,REFRIGERIS VARIS I CAFÈS

23€ (per persona, IVA inclòs) - Transport inclòs (Zona Valles Occidental i Oriental)

MUN

CÀTERING

Proposta 2

Còctels

Freds

FOCACCIA D'OLI I ESCALIVADA AMB ANXOVES

BROQUETA DE MOZZARELLA FRESCA AMB AMANIMENTA AGREDOLÇA

CULLERA DE BACALLÀ AMB ROMESCO I PIPES TORRADES

VARIAT DE FORMATGES, CODONY I TORRADETES

PERNIL IBÈRIC AMB BASE DE PA DE XAPATA AMB TOMÀQUET

Calents

BROQUETA DE BOTIFARRA DE PAGÈS, PRUNES I SOJA

CULLERETA DE PATATA CREMOSA I FORMATGE D'OVELLA AMB NOU MOSCADA

CRUIXENT DE PASTA FIL-LO AMB AMANIMENT AGREDOLÇ

CROQUETES TRADICIONALS DE PERNIL DE GLÀ

CRUIXENT DE LLAGOSTINS I PATATA AMB TOC DE TERIYAKI

Postres

COULANTS DE XOCOLATA MUN

El Cellar

VI NEGRE VALLMAJOR (Terra Alta)

VI BLANC VALLMAJOR (Terra alta)

CAVA ROBERT J.MUR BRUT NATURE

AIGÜES,REFRIGERIS VARIS I CAFÈS

28€ (per persona, IVA inclòs) - Transport inclòs (Zona Valles Occidental i Oriental)

MUN

CÀTERING

Proposta 3

Còctels

Freds

CULLERA DE TONYINA MARINADA, TOMÀQUET ESCALIVAT I SOFREGIT
GOTET DE VICHYSOISE I PINYA AL CURRI
GOTET DE TOMÀQUET EMULSIONAT, ALFÀBREGA I FORMATGE FRESC
GOTET D'AMANIDA DE FAVETES I CONCENTRAT D'OLIVA NEGRE
BOMBÒ DE FOIE, ENTREBANCS CROCANTS I PA TORRAT D'OLI
PERNIL IBÈRIC AMB BASE DE PA DE XAPATA AMB TOMÀQUET

Calents

BROQUETA DE VERDURES ROSTIDES I SALSA XATÓ
BROQUETA DE LLAGOSTINS AMB OLI DONOSTI
CULLERA DE MANDONGUILLA DE VEDELLA I DOLÇ AMB CEBA CAMEL.LITZADA
CROQUETA CREMOSA DE CEPES

Postres

PASTA DE FULL DE CREMA O NATA AMB MADUIXETES (Montserratina)

El Cellar

VI NEGRE VALLMAJOR (Terra Alta)
VI BLANC VALLMAJOR (Terra alta)
CAVA ROBERT J.MUR BRUT NATURE
AIGÜES,REFRIGERIS VARIS I CAFÈS

32€ (per persona, IVA inclòs) - Transport inclòs (Zona Valles Occidental i Oriental)

MUN

CÀTERING

Proposta 4

Còctels

Freds

PIRULETA DE GAMBA

CULLERA DE SALMÓ AL WHISKY, AMB TOC DE CÍTRICS I SAL ESCAMADA

GOTET DE VICHYSSEOISE I PINYA AL CURRI

GOTET DE GAMBES EN ESCABETX I VARIAT D'ALGUES

GOTET D'AMANIDA DE MOSTASSA DIJON, PERNIL D'ÀNEC I FAVETES

PERNIL DE GLÀ AMB BASE PA DE XAPATA AMB TOMÀQUET

ASSORTIMENT DE SUSHIS

Calents

BROQUETA DE LLAGOSTINS AMB OLI DONOSTI

CULLERA DE MANDONGUILLA DE VEDELLA I DOLÇ AMB CEBA CARMEL.LITZADA

CULLERA DE PATATA CREMOSA I FORMATGE D'OVELLA AMB NOU MOSCADA

CROQUETA CREMOSA DE CEPES

BUNYOL DE BACALLÀ, AMANIMENTA AGREDOLÇA

BOMBÓ DE BOTIFARRÓ D'IBÈRIC

BOMBÓ DE FOIE, ENTREBANCS CROCANTS I PA TORRAT D'OLI

Postres

CATALANA INNOVADA EN COPA

El Celler

VI NEGRE VALLMAJOR (Terra Alta)

VI BLANC VALLMAJOR (Terra alta)

CAVA ROBERT J.MUR BRUT NATURE

AIGÜES,REFRIGERIS VARIS I CAFÈS

38€ (per persona, IVA inclòs) - Transport inclòs (Zona Valles Occidental i Oriental)

MUN

CÀTERING

BBQ Mun

També els oferim la possibilitat de realitzar **barbacoes** sota pressupost.

Gestió de Complements

Suplements

Cava Robert J.Mur Brut Nature	2€ (iva inclòs) /comensal
Cava Anna de Codorniu Brut Natire	4€ (iva inclòs) /comensal
Pastís de celebració	s/pressupost

Animació i decoració

Música - DJ (Amenització / ball)	s/pressupost
Centres taula - decoració	s/pressupost
Minutes	s/pressupost

Desplaçaments

Suplement desplaçament fora de la zona del vallès.....	25,00€ (iva inclòs)
--	---------------------

Personal

Servei de cambrer / cuiner	24,00€ (iva inclòs) /hora
----------------------------------	---------------------------

El preu del menú no inclou:

- Transport fora de la zona del vallès occidental i oriental
- Material necessari muntatge event; taules, cadires, estovalles, cristalleria, vaixel·la, etc.
- Personal; cambrers, cuiners, etc.

MUN

CÀTERING

Condicions de pagament i anul·lació

Per a considerar en ferm la reserva caldrà fer un pre pagament del **25%** del total a la confirmació de l'event.

El **75%** restant es realitzarà tres dies previs a la realització del servei a la recepció de l'hotel, en efectiu, targeta de crèdit o taló (conformat per el banc).

En el cas d'anul·lar el banquet en menys de 48 hores a la data de l'esdeveniment, es cobrarà el **50%** del total de la factura.

Confirmació de comensals

A efectes de facturació es considerarà contractat l'últim número de comensals indicat amb 3 dies d'antelació a la celebració i s'entendrà com a definitiva.