



PROPUESTAS  
GASTRONÓMICAS  
2019

---

## COFFEE BREAK

OPCIÓN A

---

*Solo Servicio de bebidas*

### BEBIDA

Café, Descafeinado, Leche, Infusiones,  
Zumos de frutas y Aguas Minerales

*Duración 30 minutos*

---

## COFFEE BREAK

OPCIÓN B

---

*Surtido de mini bollería dulce*

(2 piezas per persona)

### BEBIDA

Café, Descafeinado, Leche, Infusiones,  
Zumos de frutas y Aguas Minerales

*Duración 30 minutos*

---

# COFFEE BREAK

## OPCIÓN C

---

***Surtido de mini bollería dulce***

(2 piezas per persona)

***Surtido de referencias saladas***

(2 piezas per persona)

## BEBIDA

Café, Descafeinado, Leche, Infusiones,  
Zumos de frutas y Aguas Minerales

*Duración 45 minutos.*

---

# REFERENCIAS COFFEE BREAK ( A E S C O G E R )

---

## REFERENCIAS DULCES

Mini croissants

Mini ensaimadas

Mini berlina de chocolate y avellanas

Coca de chocolate y anís

Surtido de mini donuts de chocolate y azúcar glaseé

Palmeritas de hojaldre

Surtido de pastas de te

Bizcocho casero

## REFERENCIAS SALADAS

Flautín de cereales con tomate y embutidos variados

Chapata de queso manchego

Brioche de jamón y queso

Brioche de pollo ahumado con rúcula y mayonesa de mostaza

Remini de tortilla de patatas

Mini croissants salados

Surtido de pastas saladas



---

## COFFEE BREAK

HEALTHY

---

Pan de espelta con queso fresco y nueces

Pan de cereales con jamón York

Vasito de yogurt con sus toppings (miel, nueces, muesli...)

Brocheta de fruta de temporada

## BEBIDA

Café, Descafeinado, Leche, Infusiones,

Zumos de frutas y Aguas Minerales

*Duración 45 minutos.*



---

# ESTACIÓN DE BEBIDAS SELF SERVICE

---

*Servido dentro de la misma sala de reunión*

## BEBIDA

Máquina de café y cápsulas

(Normal y descafeinado)

Termos de Leche caliente

Termos de leche

Termos de agua para infusiones

Infusiones variadas

Zumos de fruta

Aguas minerales

*Servicio a disposición de los asistentes dentro de la sala*

*No incluye servicio de camarero*

*No incluye reposición*

*Mínimo de 50 personas*

**Precio por refrescar la barra de bebidas:**

**Reposición de bebidas según consumo:**

---

# COPA DE CAVA

## OPCIÓN A

---

### EN MESAS DE APOYO

Chips vegetales  
Olivas de Kalamata y Gordal  
Surtido de frutos secos

### BODEGA

Copa de Cava Brut  
Aguas minerales y zumos

*Duración 30 minutos*

---

# COPA DE CAVA

## OPCIÓN B

---

### EN MESAS DE APOYO

Chips de plátano y curry  
Sticks de pistacho y queso  
Dados de queso manchego  
Pan de coca con tomate y jamón Ibérico  
Coca de escalivada con queso de cabra

### BODEGA

Copa de Cava Brut  
Aguas minerales y zumos

*Duración 30 minutos*

---

## COPA DE CAVA

O P C I Ó N C

---

- Piruleta de parmesano y pipas
- Pan de coca con tomate y jamón Ibérico
- Pincho de tortilla de patatas y cebolla
- Brocheta de tomate con mozzarella y aceite de albahaca
- Vasito de guacamole con pico de gallo
- Empanada gallega
- Mini eclair de queso azul
- Mosaico de quiche de setas

## B O D E G A

- Cava Brut, Vino Blanco y Vino tinto
- Aguas minerales, refrescos y cervezas

Duración 45 minutos



---

# CÓCTEL COMIDA / CENA

## OPCIÓN A

---

Piruletas de parmesano

Pan de coca con tomate y jamón Ibérico

Brocheta de tomates secos y oliva de Kalamata

Eclair de queso azul

Mini enrollado de jamón de pato con rúcula

Sándwich de cangrejo con mayonesa de wasabi

Remini de tortilla con cebolla caramelizada

Mini pitas de verduras con romesco

Vasito de ensalada caprese con aceite de albahaca

Blini de salmón marinado con naranja y gengibre

\*\*\*

Surtido de dulces de nuestro chef

## B O D E G A

Vino tinto y blanco

Refrescos, Cervezas y aguas minerales

Duración 60 minutos

---

## CÓCTEL COMIDA / CENA

### OPCIÓN B

---

Chips vegetales con sal ahumada

Pan de coca con tomate y jamón Ibérico

Mosaico de quiche Lorraine

Snap de aguacate con pico de gallo

Remini de tortilla de patatas con cebolla caramelizada

Nuestro club sandwich

Mini wrap de escalivada con queso de cabra

Chupito de gazpacho de fresas

\*\*\*

Croquetas de setas

Brocheta de pulpo con dado de patata y pimentón de la Vera

Brocheta de pollo con crujiente de quico, soja y naranja

Degustación de fideua con "all i oli" a parte

\*\*\*

Surtido de dulces de nuestro chef

## B O D E G A

Vino tinto y blanco

Refrescos, Cervezas y aguas minerales

Duración 90 minutos

---

# CÓCTEL COMIDA / CENA

## OPCIÓN C

---

Sticks de sobrasada, queso y olivas

Brocheta de tomate con oliva de Kalamata

Pan de coca con tomate y jamón Ibérico

Esponjoso de tomate con esferas de Idiazabal

Dado de salmón marinado con caviar de yogurt

Cuadrícula de cereales con mostazo, roast beef y berenjena

Tatake de atún con mango

\*\*\*

Croquetas de Ibérico

Buñuelos de arroz negro

Gyoza vegetal

Mini Burger de ternera con pan de sésamo

Hummus con pulpo y pimentón de la Vera

Mini canelón trufado con infusión de parmesano

\*\*\*

Surtido de dulces de nuestro chef

## B O D E G A

Vino tinto y blanco

Refrescos, Cervezas y aguas minerales

Duración 90 minutos

## CÓCTEL COMIDA / CENA OPCIÓN D

Stick de filo de sobrasada y crumel, y de olivada y orégano

Focaccia de pesto de tomate y panela

Pan de coca de Folgueroles con tomate y jamón Ibérico

Brocheta de mozzarella, tomates secos y aceite con aroma de albahaca

Brocheta de langostinos con brunnoise de verduras

Fajita de salmón, queso crema y aguacate

Pan de especias y foie mi -cuit con mermelada de higos

Cuadrícula de cereales con berenjena y parmesano

Atún con melocotón confitado y pesto de pistachos

\*\*\*

Mini Burger de calamar con pan de tinta

Dúo de croquetas caseras by Castell Jalpí y de Maó

Brocheta de pollo con salsa chipotle al tamarindo

Pequeño cilindro de calabacín con verduritas y chimichurri

Degustación de canelón del pato con infusión de parmesano

\*\*\*

Surtido de dulces de nuestro chef

### B O D E G A

Cava Brut, Vino tinto y blanco

Refrescos, Cervezas y aguas minerales

Duración 90 minutos

---

# BUFFETS OPCIONALES PARA COMPLETAR LOS COCTAILS

---

## **Buffet de jamón**

Asistido por cortador profesional

## **Buffet de quesos**

Manchego, brie, payoyo, parmesano...  
Acompañado de grisines, picos y frutos secos

## **Buffet de Cocas variadas**

Escalibada, Trampó, 4 quesos, butifarra

## **Buffet Embutidos Ibéricos**

*Amb coca de Mosen de Folgueroles i tomàquet*

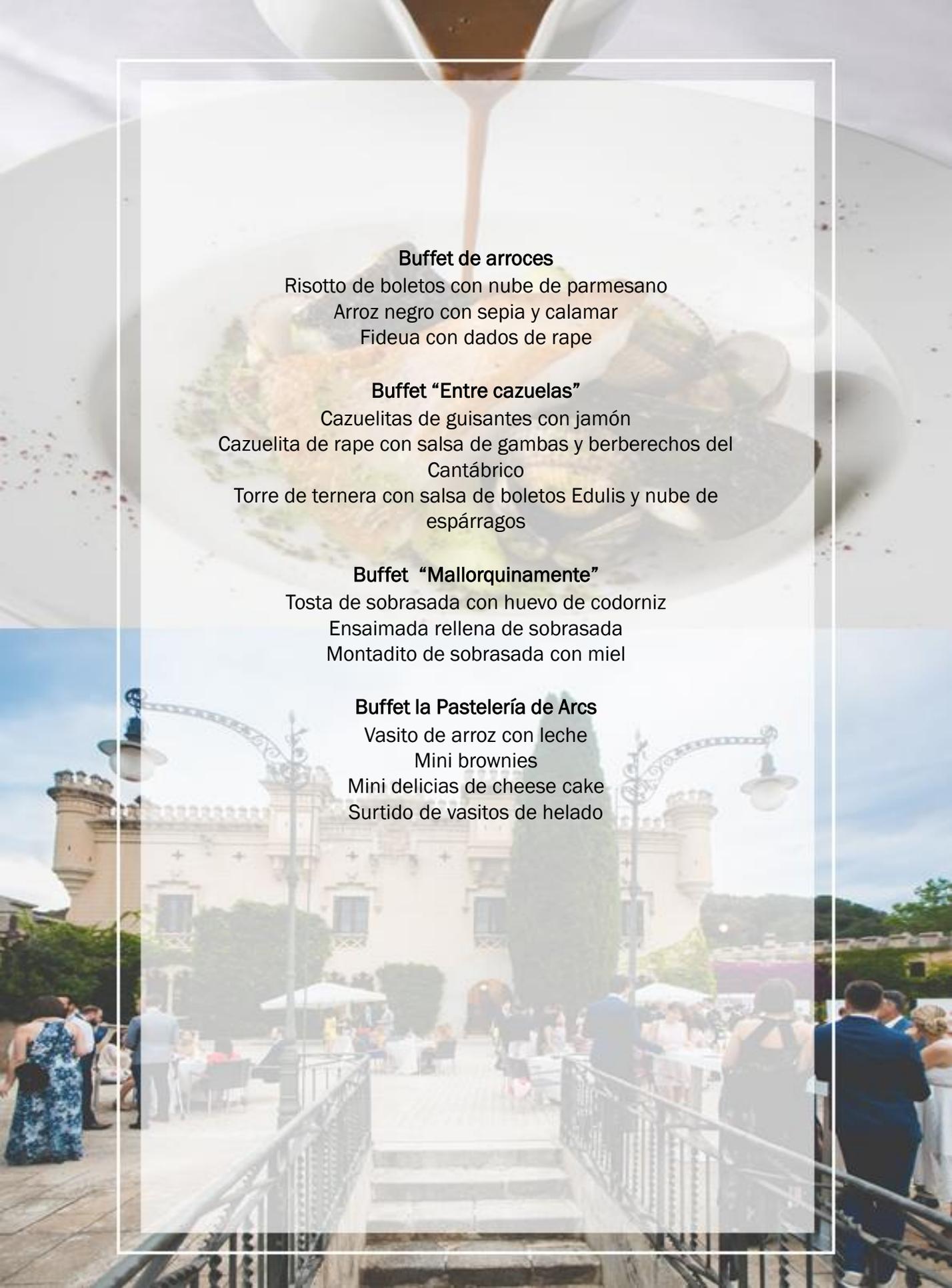
## **Buffet de conservas**

*Berberechos, mejillones, navajas, olivas, anchoas de  
Cantábrico*

## **Buffet de Sushi**

## **Buffet de ostras**





### **Buffet de arroces**

Risotto de boletos con nube de parmesano

Arroz negro con sepia y calamar

Fideua con dados de rape

### **Buffet “Entre cazuelas”**

Cazuelitas de guisantes con jamón

Cazuelita de rape con salsa de gambas y berberechos del Cantábrico

Torre de ternera con salsa de boletos Edulis y nube de espárragos

### **Buffet “Mallorquinamente”**

Tosta de sobrasada con huevo de codorniz

Ensaimada rellena de sobrasada

Montadito de sobrasada con miel

### **Buffet la Pastelería de Arcs**

Vasito de arroz con leche

Mini brownies

Mini delicias de cheese cake

Surtido de vasitos de helado

# COMIDA/CENA TRABAJO

## PRIMEROS PLATOS

Ensalada de salmón marinado con eneldo, crostini de pan con parmesano y concassé de tomate

Ensalada de langostinos y mango con vinagreta de piñones

Crema de calabaza con ravioli de verdura de temporada

Canelón de rustido con puerros confitados y queso Payoyo

## SEGUNDOS PLATOS

Lingote de ternera con ragú de temporada sobre fina coca de hojaldre

Salmón a la baja temperatura con salsa de sidra y zócalo de patata y calabacín

Filete de corvina con parmentier de patata y salsa verde

Filete de Ibérico con ragú de patata y espinacas

## POSTRES

Bloque de yogurt de fresa con crujiente de chocolate blanco

Brownie con helado de baileys

Carpaccio de piña con crujiente de sésamo

Cremoso de cítricos con helado de vainilla de Tahití

## BODEGA

Vino blanco y tinto

Refrescos, Cervezas y aguas minerales

Cafés y infusiones

Surtido de Pan

*Duración del servicio 2 horas*



## APERITIVO GALA OPCIONAL

Chips vegetales con sal ahumada

Pan de aire con virutas de jamón ibérico

Lasaña de salmón con parmesano y pesto

Chupito de mousse de foie con reducción de Pedro Jiménez y naranja

Brandada de bacalao con oliva de Aragón

## B O D E G A

Copa de Cava Brut Nature

Aguas minerales y zumos

*Duración del servicio 30 minutos*

*Mínimo 50 pax*



# CENA DE GALA

## ENTRANTES

Ravioli de foie y trufa con setas y puré de Tatín  
Hatillo de changurro con cremosos de marisco y aceite de calamares  
Ensalada de vieiras, canónigos, galleta de Arroz, maíz y gambas  
Ensalada de langostinos con crostini de queso Comté, vinagreta de frambuesa i pomelo tailandés

## PLATOS PRINCIPALES

Solomillo de ternera con salsafinos, patata violeta y salsa Cabernet  
Rape de costra verde y brocheta de langostino con tempura de quicos  
Lubina con rosa de patata y cebollitas en tempura  
Espalda de cordero deshuesada con alcachofas y miel de romero

## POSTRES

Chocolate con cacahuete y cremosos de yogurt natural  
Lingote de leche merengada con corazón de cítricos  
Chocolate blanco, pistachos y arándanos  
Media esfera de chocolate y trufa con virutas de naranja

## BODEGA

Vino Blanco y Vino Tinto  
Cava Brut Nature  
Refrescos, cervezas y aguas minerales  
Cafés e infusiones

*Duración del servicio 2 horas*

# ARCS

CATERING SERHS



## ARCS CATERING

Carretera Arenys de Munt (B-551)  
08358 Arenys de Munt (Barcelona)

Tel. 93 703 28 28

Mov. 670 47 90 63

[arcs@grupserhs.com](mailto:arcs@grupserhs.com)

[www.arcscatering.com](http://www.arcscatering.com)