

## ASSORTIMENT 1 CATERING

Enrotllat de salmó fumat, formatge crema i ruca  
Roll de tonyina, ou dur i salsa tàrtara  
Mini croissant farcit de pernil ibèric i formatge brie  
Cassoleta de mousse de foie amb cruixent de fruita seca  
Tartar de tonyina amb guacamole i sèsam  
Bunyol de vent farcit de roast beef al Pedro Ximenez amb cruixent d'emmental  
Pintxo de gall dindi bresat amb tomàquet sec, maionesa i germinats  
Empanada gallega amb tonyina i verdures de temporada  
Sandvitx vegetal amb pollastre i salsa Cèsar  
Croquetes casolanes  
Focaccia de verdures escalivades amb mozzarella italiana

Preu per comensal 28€ IVA inclòs

## ASSORTIMENT 2 CATERING

Briox de pollastre rostit, ruca i mostassa antiga  
Roll de tonyina, ou dur i salsa tàrtara  
Crostini de brie amb pera caramel·litzada, confitura de tomàquet i pols de fruita seca  
Tartaleta de sobrassada ibèrica, ou de guatlla i oli de tòfona  
Tartar de salmó lleugerament fumat amb ceba cruixent i ous de truita de riu  
Bunyol de vent farcit de roast beef al Pedro Ximenez amb cruixent d'emmental  
Coca de pernil ibèric amb tomàquet natural i oli de oliva verge extra  
Milfulles de foie micuit amb poma caramel·litzada i pols de kikos  
Broqueta de llagostins amb vinagreta "sweet Chilli"  
Tataki de tonyina amb sèsam i "ajobanco"  
Bao amb cua de bou, ceba cruixent i salsa Hoising  
Croquetes casolanes

Preu per comensal 35€ IVA inclòs

## ASSORTIMENT 3 CATERING

Briox de pollastre rostit, rucula i mostassa antiga

Roll de tonyina, ou dur i salsa tàrtara

Crostini de brie amb pera caramel·litzada, confitura de tomàquet i pols de fruits secs

Tartaleta de sobrassada ibèrica, ou de guatlla i oli de trufa

Tartar de salmó lleugerament fumat amb ceba cruixent i ous de truita de riu

Bunyol de vent farcit de roast beef al Pedro Ximenez amb cruixent d'emmental

Assortiment d'embotits ibèrics amb pa de vidre i tomàquet natural

Milfulles de foie micuit amb poma caramel·litzada i pols de kikos

Broqueta de llagostins amb vinagreta "sweet Chilli"

Tataki de tonyina amb sèsam i "ajoblanco"

Bao amb cua de bou, ceba cruixent i salsa hoising

Croquetes casolanes

Mini hamburguesa de Nebraska amb ceba cruixent, brie i confitura de tomàquet

Preu per comensal 40€ IVA inclòs

## ASSORTIMENT 4 CATERING

Briox de pollastre rostit, rúcula i mostassa antiga

Roll de tonyina, ou dur i salsa tàrtara

Mini croissant farcit de salmó fumat, formatge crema i ruca

Tartar de salmó lleugerament fumat amb ceba cruixent i ous de truita de riu

Bunyol de vent farcit de roast beef al Pedro Ximenez amb cruixent d'emmental

Milfulles de foie micuit amb poma caramel·litzada i pols de kikos

Broqueta de llagostins amb vinagreta "sweet Chilli"

Tataki de tonyina amb sèsam i "ajoblanco"

Croquetes casolanes

### SEGON PLAT (per escollir 1)

Canelons de confit d'ànec amb beixamel de ceps

Espatlleta de xai a baixa temperatura amb patata fornera i verdures de temporada

Rap a la marinera amb cloïsses i gambes

Preu per comensal 50€ IVA inclòs

## **PACK CAIXA 1**

### **Entrants**

Croquetes casolanes de pernil ibèric (2 per comensal)

Tartar de tonyina amb guacamole

Pop a feria sobre parmentier de patata a la tòfona i allioli de pebre vermell

Mini amanida de salmó fumat, alvocat i formatge de cabra amb vinagreta de fruita seca

Lolipop de foie i xocolata amb sal de l'Himalaia

### **Principal per Escollir**

Melòs de vedella en el seu suc amb parmentier de carbassa i meló caramel·litzat

Llom de bacallà amb saltat de mongetes de Santa Pau i cansalada amb pil-pil suau amb cloïsses

### **Postres**

Neules i turrons

Benjamí de cava o ampolla cada 2 comensals

Preu per comensal 39€ IVA inclòs

## **PACK CAIXA 2**

### **Entrants**

Croquetes casolanes de pernil ibèric (2 per comensal)

Tartar de salmó lleugerament fumat amb maionesa de wasabi i torradetes

Medalló de foie micuit amb bombó de foie al vi negre i melmelada de taronja

Platet de pernil ibèric i formatge amb pa de coca i tomàquet natural

### **Principal per escollir**

Placa de garrí desossat en el seu suc amb parmentier a la mantega i cebetes glacejades

Rap fresc amb gambes i cloïsses en salsa marinera

### **Postres**

Neules i turrons

Benjamí de cava o ampolla cada 2 comensals

Preu per comensal 45€ IVA inclòs

## **PACK CAIXA VEGANA**

### **Entrants**

Croquetes casolanes de bolets (2 u.)  
Focaccia de verdures amb oli d'oliva  
Hummus de cigrons amb crudités i torradetes  
Mini amanida d'espínacs, pera, guacamole i albergínia

### **Principal per escollir un**

Graellada de verdures en tempura amb romesco  
Canelons vegans amb beixamel de ceps

### **Postres**

Pastis tatin i benjamí de cava

Preu per comensal 35€ IVA inclòs

## **PACK CAIXA SENSE GLUTEN**

### **Entrants**

Croquetes de rap i gambes (2 u.)  
Mini graellada de verdures  
Platet de pernil ibèric i formatge amb pa sense gluten i tomaquet natural  
Mini amanida de espínacs, pera, guacamole i albergínia

### **Principal per escollir un**

Caneló d'ànec i foie amb beixamel de ceps  
Melós de vedella en el seu suc parmentier de carbassa i meló caramel·litzat

### **Postres**

Polvoró de xocolata, neules sense gluten i benjamí de cava

Preu per comensal 39€ IVA inclòs

## Condicions del servei

Preus en base recollida al Restaurant Diversus (Ctra. Santa Creu de Calafell, 73, Sant Boi de Llobregat). Consultar condicions de transport.

Informació i reserves:

mail [info@cateringdiversus.com](mailto:info@cateringdiversus.com) / whatsapp 689 244 887

Les propostes de Nadal també es poden consultar a la nostra web:

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

Per formalitzar la reserva s'haurà d'abonar el 20% de l'import del total del servei pressupostat. El 80% restant s'haurà d'abonar 5 dies hàbils abans de l'esdeveniment.

Els pagaments es podran efectuar mitjançant:

- Transferència bancaria al núm. de compte de Diversus Gastronomia, S.L.U:  
ES42-2100-3274-8922-0007-3157
- TARGETA BANCARIA (VISA/MASTERCARD)
- Efectiu

El número definitiu de comensals s'haurà de reconfirmar en un plaç màxim de 3 dies d'antel·lació. En cas que hi hagi plats per escollir, s'hauràn de notificar amb un mínim de 5 dies hàbils abans de l'esdeveniment. Si la cancel·lació es notifica en plaç inferior a 2 dies hàbils suposarà el pagament del 100% del servei pressupostat.