



l'esclusività  *catering*





En **L'Esclusivité Catering** queremos hacer de su evento una experiencia única e irrepetible. Somos una empresa fundada el 2010 dedicada a clientes de alta gama, partimos con un equipo de más de 18 años de experiencia en el sector en sus componentes siguiendo la evolución de la hostelería en el catering con lo mejores profesionales del sector. Es por eso que nuestro reto es traer la cocina del restaurante allí donde usted quiera mejorando el nivel actual gastronómico que hay en el mercado adaptándonos a cualquier horario o tipología de servicio, modalidad gastronómica o fin del evento en particular.

En este tipo de eventos siempre se reúne gente querida con lo que aumenta el nivel emocional del mismo y así su exigencia. Cumpleaños para sorprender a sus amigos y familiares, dulces bautizos y comuniones, reuniones con sus seres queridos, etc. nos complacería mucho colaborar en ellos.

Teníamos que ser un restaurante deluxe de pocas mesas, con trato exquisito, gastronomía de primera línea pero en catering. Para eso tuvimos que adoptar la filosofía de la exclusividad, realizando un solo evento por jornada ya que nos permite trabajar de una forma distinta a la mayoría, y así conseguimos los siguientes propósitos:

- Primero de todo poder dedicar una atención y comunicación extensa con nuestro cliente para empaparnos de sus ideas para posteriormente poder captarlas, organizarlas y llevarlas a cabo, dando nuestro asesoramiento constante para conseguir una armonía desde el principio al fin del evento.
- Segundo, al no buscar un volumen de eventos diarios, nos permite apurar en la compra de materias primas para que sean lo más frescas posibles y ser elaboradas cuando precisa sin que pierda la más mínima calidad para que nuestro cliente disfrute de nuestra gastronomía.
- Tercero, siempre vamos el mismo equipo a trabajar, apoyados por camareros extras como hacen todos los caterings, pero al tener un solo evento no nos vemos obligados a dividir al personal habitual en varios eventos siendo nuestra base en cada banquete.



Menú de Gala 1

Aperitivo frío

- Coca de oli con jamón 5 J.
- Chupito de vichissoice de mango con viruta de foie.
- Tosta escalibada con anchoa del cantabrico.
- Tosta tartar de buey con romero y parmesano.
- Langostino crujiente con chutney de mango (caliente).

Primer Plato

- Cocktail de gambas con mango , cebollino y crujiente de bacon.
- Crema de almejas frescas al hinojo al perfume de vino blanco.
- Milhojas de berenjena, hilos de cebolla, mozzarella y queso de cabra con pesto de rúcula.
- Gratinado brandada de bacalao con mermelada de tomate y aceite albahaca.
- Crepe crujiente de verduras y langostinos con salsa de coral (+1€).
- Timbal de berenjena, pasta fresca, salmón ahumado y langostinos con salsa de eneldo (+0,75€).
- Hojaldre de huevos pochée con salsa de boletus y foie (+1 €).
- Tartar de atún ensalada selvática, crema de aguacate y tostas japonesas (+1,5€).
- Hojaldre de lenguado y gamba con crema de cebollino y chips de alcachofa (+ 0,75€).
- Canelones de la abuela con foie y trufa (+2€).

Segundo Plato

- Pollo de payes sin hueso a la catalana relleno de manzana y salsa ratafía.
- Colita de rape al horno con lecho de patatas, verduras y almejas.
- Merluza fresca a la plancha con arroz de ceps y mermelada de tomate.

- Roast beef de ternera con compota de manzana natural y vinagreta de foie (frio) (+1€).
- Confit de pato con "trinxat" de la Cerdaña y caramelo de oporto (+1€).
- Magret de pato con ganache de zanahoria y fresones al módena con menta (+1€).
- Magret de pato al oporto con foie y manzana glaseada (+2,5€).
- Entrecot de ternera a la mostaza con patata a la crema (+1,5€).
- Solomillo de ternera con salsa de ceps y rostig de patata (+3,5€).
- Solomillo de ternera con foie, manzana glaseada y salsa de oporto (+5€).
- Tournedors de rape fresco con mermelada de tomate y saquito de setas (+3,5€).

Postre

- Brocheta de frutas con chocolate o salsa de yogurt a la menta.
- Tarta brownie con glaseado de mango (+2,50€).
- Banoffe (galleta, banana, nata, chocolate y toffe) (+3€).
- Coulant de chocolate negro o blanco con frutas del bosque (+3€).
- Lemon pie (+3€).

Menú gastronómico propuesto

TOTAL POR PERSONA: 60,00 €

Nuestro presupuesto incluye

- Material necesario para el evento.
- Aguas minerales, refrescos, y zumos.
- Vino blanco y tinto Xenius D.O. Penedés.
- Cava Xenius Brut Selecció.
- Cafés y licores.
- 1 Montaje.
- 1 Camarero por cada 20 personas.
- 3 Cocineros.
- 1 Coordinador (Roger).
- Transporte.

SUPLEMENTOS Y DESCUENTOS

+150 PERSONAS	- 10 %
- 80 PERSONAS	+ 5 %
- 50 PERSONAS	+ 20 %
- 30 PAX	+ 30 %
-25 PERSONAS	+ 40 %





Menú de Gala 2

Coktail de cava o mimosa de bienvenida

Aperitivo frío

- Chips de banana al curry.
- Viruta con jamón de Bellota con pan con tomate.
- Chupito de gazpacho veraniego de sandia y olivada.
- Tosta escalibada con anchoa del cantábrico.
- Mini carpaccio de salmón al eneldo.
- Bouquets de rape alangostado.
- Buffet de quesos: Cabrales, tou des tilers, tupí, idiazábal y torta del casar con grissinies de sabores y tostas variadas / Buffet de salmón ahumado con tostas y mantequilla.

Aperitivo Caliente

- Brocheta de pollo con sésamo y teriyaki.
- Tosta de foie micuit con huevo frito de codorniz.
- Almejas frescas con crema de espinacas.
- Pechuga de codorniz con glaseadas al chocolate.
- Tataki de atún con mermelada de tomate y mousse de agaucate.
- Merluza a la romana con salsa de romescu.
- Buffet de fideuá de rape con all i oli / Buffet de pasta con gambas y calabacines.

Primer Plato

Crepe crujiente de verduras y langostinos / Gazpacho de langostinos con crujiente de jamón 5 J y rúcula / Ensalada de naranja quemada y jamón de pato con pistachos caramelizados.

Segundo Plato

Magret de pato grillée al oporto con foie y gajos de manzana glaseada con su crujiente / Tournedor de solomillo de ternera las finas hierbas con patata al gratén y salteado de setas / Tournedors de rape a la plancha con aceite de albahaca y mermelada de tomate con brick de setas.

Pre Postre y Postre

- Sorbete de mandarina con risolé de naranja.
- Brocheta de frutas con salsa de yogurt a la menta.
- Coulant de chocolate negro / Banoffe / Tarta brownie con glaseado de mango / Fresco de cítricos con mango / Lemon pie.

Menú gastronómico propuesto

TOTAL POR PERSONA: 98,00 €

Nuestro presupuesto incluye

- Material necesario para el evento.
- Aguas minerales, refrescos, y zumos.
- Vino blanco y tinto Xenius D.O. Penedés.
- Cava Xenius Brut Selecció.
- Cafés y licores.
- 1 Montaje.
- 3 Cocineros.
- 1 Coordinador (Roger).
- Transporte.

SUPLEMENTOS Y DESCUENTOS

+150 PERSONAS	- 10 %
- 80 PERSONAS	+ 5 %
- 50 PERSONAS	+ 20 %
- 30 PAX	+ 30 %
-25 PERSONAS	+ 40 %



Menú Cocktail Caliente 1

Aperitivo frío

- Sticks de parmesano.
- Viruta de jamón 5 J con coca de oli y tomate.
- Tartar de salmón fresco al eneldo.
- Chupito gazpacho de sandía con olivada.
- Tosta escalivada y anchoa del cantábrico.
- Brocheta de tomate cherry con mozzarella y anchoa.

Aperitivo Caliente

- Brocheta trilogía de butifarras.
- Brocheta de pollo teriyaki.
- Pepito de lomo de cerdo.
- Merluza a la romana con romesco.
- Mini hamburguesa con hilos de cebolla al módena.

- Buffet de fideuá de rape.

Postre

- Brocheta de frutas con chocolate o salsa de yogurt a la menta.
- Tarta brownie con glaseado de mango (+2,50€).
- Banoffe (galleta, banana, nata, chocolate y toffe) (+3€).
- Coulant de chocolate negro o blanco con frutas del bosque (+3€).
- Lemon pie (+3€).

Menú gastronómico propuesto

TOTAL POR PERSONA: 40,00 €

Nuestro presupuesto incluye

- Servilletas de papel.
- Agua y refrescos.
- Cerveza.
- Vinos blanco y tinto Xenius D.O. Penedés.
- Cava Xenius Brut Selecció.
- Mesas con mantel para barra y apoyo.
- Cubiteras y cubos para refrescar.
- Cristalería, vajilla y cubertería.
- 1 camarero cada 20 pax.
- 1 cocinero cada 40 pax.
- Transporte.

SUPLEMENTOS Y DESCUENTOS

+150 PERSONAS	- 10 %
- 80 PERSONAS	+ 5 %
- 50 PERSONAS	+ 20 %
- 30 PAX	+ 30 %
-25 PERSONAS	+ 40 %





Menú Cocktail Caliente 2

Aperitivo frío

- Chips de yuca con guacamole.
- Viruta de jamón 5 J con coca de oli y tomate.
- Cucharita tartar de atún con crocanti de piñones y soja.
- Chupito de vichyssoice de mango con foie.
- Brocheta de sandia, tomate cherry, anchoa y albahaca.
- Dado de bacalao con tomate seco y olivada.

- Buffet de quesos: Idiazabal, brie francés, cabra rulo, teta gallega y gorgonzola con tostas.

Aperitivo Caliente

- Langostinos en tempura con chutney de mango.
- Cucharita de pulpo a la gallega con parmentier trufado.
- Mini pan de amapola de morcilla con hilos de cebolla.
- Brocheta de verduras a la plancha con romescu.
- Mini pepito de solomillo de ternera.

- Buffet de risotto funghi / Buffet risotto de ceps y langostino.

Postre

- Brocheta de frutas con chocolate o salsa de yogurt a la menta.
- Tarta brownie con glaseado de mango (+2,50€).
- Banoffe (galleta, banana, nata, chocolate y toffe) (+3€).
- Coulant de chocolate negro o blanco con frutas del bosque (+3€).
- Lemon pie (+3€).

Menú gastronómico propuesto

TOTAL POR PERSONA: 45,00 €

Nuestro presupuesto incluye

- Servilletas de papel.
- Agua y refrescos.
- Cerveza.
- Vinos blanco y tinto Xenius D.O. Penedés.
- Cava Xenius Brut Selecció.
- Mesas con mantel para barra y apoyo.
- Cubiteras y cubos para refrescar.
- Cristalería, vajilla y cubertería.
- 1 camarero cada 20 pax.
- 1 cocinero cada 40 pax.
- Transporte.

SUPLEMENTOS Y DESCUENTOS

+150 PERSONAS	- 10 %
- 80 PERSONAS	+ 5 %
- 50 PERSONAS	+ 20 %
- 30 PAX	+ 30 %
-25 PERSONAS	+ 40 %





Menú Cocktail Deluxe

Aperitivo frío

- Viruta de jamón de bellota Guijuelo con "coca de oli" y tomate.
- Tosta de foie micuit con salsa de arandanos.
- Dados de salmón ahumado a la vainilla de Madagascar.
- Carpaccio de ciervo con espuma de queso de cabra y vinagreta de miel.
- Bouquets de bogavante con escarola francesa y tártara.
- California roll de aguacate y huevas de salmón.
- Brocheta de langostino con alcachofa y vinagreta de avellanas.
- Buffet de marisco: navajas, almejas, berberechos con salsa espinaler, lima o vinagreta de fruta de la pasión.

Aperitivo Caliente

- Brocheta de solomillo con salsa de dijón.
- Tosta de sardinada macerada a la fresa con verduritas al modena.
- Dados de magret de pato al oporto con manzana glaseada.
- Brocheta de suquet de rape con gamba.
- Mini hamburguesa de canguro con mostaza de estragón y pan de nueces.
- Buffet de risotto de parmesano y trufa
- Buffet de raviolis artesanos de gamba y alcachofa salteados con salvia y tomate cassé.

Postre

- Brocheta de frutas con chocolate o salsa de yogurt a la menta.
- Tarta brownie con glaseado de mango.
- Banoffe (galleta, banana, nata, chocolate y toffe).
- Coulant de chocolate negro o blanco con frutas del bosque.
- Lemon pie.

Menú gastronómico propuesto

TOTAL POR PERSONA: 75,00 €

Nuestro presupuesto incluye

- Servilletas de papel.
- Agua y refrescos.
- Cerveza.
- Vinos blanco Afortunado (Verdejo).
- Vino tinto Luís Cañas (Rioja).
- Cava Mas Tinell Brut Real.
- Mesas con mantel para barra y apoyo.
- Cubiteras y cubos para refrescar.
- Cristalería, vajilla y cubertería.
- 1 camarero cada 15 pax.
- 1 cocinero cada 30 pax.
- Transporte.

SUPLEMENTOS Y DESCUENTOS

+150 PERSONAS	- 10 %
- 80 PERSONAS	+ 5 %
- 50 PERSONAS	+ 20 %
- 30 PAX	+ 30 %
-25 PERSONAS	+ 40 %



Aperitivo frío

- Brocheta de tomate cherry con mozzarella y pesto / Mini baguette de manchego.
- Chapata de jamón 5 J.
- Tosta mouse de salmón con pesto i cherry / Tosta tartar de buey con romero y parmesano.
- Canapé de tortilla de patata / Pastel de pescado con salsa rosa.
- Tosta escalibada con anchoa del cantábrico / Tosta ricotta con anchoa del cantábrico.
- Mini sándwich vegetal de pollo / Mini sándwich vegetal de salmó ahumado / mini sándwich vegetal de atún.
- Mini croissant de jamón york y queso / Mini croissant de sobrasada y queso.
- Brioche de pollo a la mostaza / Brioche de york y queso.
- Quiche loraine de puerros con bacon / quiche loraine de setas.

- Buffet de pasta con atún / Buffet de pasta con salmón ahumado / Buffet de ensaladilla rusa / Buffet de vitello tonato.

Postre

- Brocheta de frutas con chocolate o salsa de yogurt a la menta.
- Tarta brownie con glaseado de mango (+2,50€).

Menú gastronómico propuesto

TOTAL POR PERSONA: 35,00 €

Nuestro presupuesto incluye

- Bandejas con blonda/Aluminio.
- Platos y cubiertos de plástico.
- Transporte.
- Servilletas de papel.
- Agua y refrescos.
- Cerveza.
- Vinos blanco y tinto Xenius D.O. Penedés.
- Mesas con mantel para barra y apoyo.
- Cubiteras y cubos para refrescar.
- Cristalería, vajilla y cubertería.
- 1 camarero cada 20 pax.
- Transporte.

SUPLEMENTOS Y DESCUENTOS

+150 PERSONAS	- 10 %
- 80 PERSONAS	+ 5 %
- 50 PERSONAS	+ 20 %
- 30 PAX	+ 30 %
-25 PERSONAS	+ 40 %





Menú Coffe break o Desayuno

Salado

- Mini chapata de jamón de bellota / lomo de bellota.
- Mini pan de pipas de calabaza con idiazábal o de brie / mini pan de leche con fuet / mini catalana / mini butifarra blanca / mini butifarra negra / canapé de tortilla de patata.
- Mini sandwich vegetal de salmón ahumado / pollo / atún.

Dulce

- Mini croissant de mantequilla / mini ensaimada.
- Muffin de manzana o yogurt / mini croissant de chocolate / vasito de yogurt con coulis de frambuesa / pastas de té / mini chuchos de crema / buñuelos de crema.
- Napolitana de crema y chocolate / mini brocheta de frutas / pastas de té variadas / macedonia.
- Mini capcukes (+3,50€) / cookies de chocolate (+1€).

Menú gastronómico propuesto

TOTAL POR PERSONA: 16,50 €

Nuestro presupuesto incluye

- Material necesario.
- Cafetería mono dosis.
- Zumo de naranja.
- Zumo de melocotón.
- Zumo de piña.
- Aguas minerales (2 servicios).
- Refrescos.
- Montaje y recogida.
- 1 camarero cada 50 pax.
- Transporte.

Nuestro presupuesto no incluye

- Solo 4 piezas de comida (-1€).
- Zumos frescos (clásicos, tropical, tutti-frutti, etc) (+3,50€).
- Barra de zumos exprimidos al momento (8 tipos de fruta fresca) (+5€).
- Camarero extra (+80€).

SUPLEMENTOS Y DESCUENTOS

+150 PERSONAS	- 10 %
- 80 PERSONAS	+ 5 %
- 50 PERSONAS	+ 20 %
- 30 PAX	+ 30 %
-25 PERSONAS	+ 40 %





Menú Pastas Saladas Deluxe

- Pasta salada de rape y puerros blanqueados.
- Pasta salada de foie con manzana glaseada.
- Pasta salada de mousse de salmón con eneldo.
- Pasta salada de gorgonzola dulce y nueces.
- Pasta salada de brandada con tomate seco.
- Pasta salada huevo duro de codorniz y sobrasada ibérica.
- Pasta salada de butifarra negra del perol con piñones y puerro.

Menú gastronómico propuesto

TOTAL POR PERSONA: 16,50 €

Nuestro presupuesto incluye

Servilletas de papel.

Agua.

Refrescos.

Cava Xenius Brut Selecció.

Mesas con mantel para barra y apoyo.

Cubiteras y cubos para refrescar.

Cristalería, vajilla.

1 camarero cada 50 pax.

Transporte.

SUPLEMENTOS Y DESCUENTOS

+150 PERSONAS	- 10 %
- 80 PERSONAS	+ 5 %
- 50 PERSONAS	+ 20 %
- 30 PAX	+ 30 %
-25 PERSONAS	+ 40 %



Estos menús son ejemplos para que nuestros clientes tengan una referencia de que podemos ofrecer y cuanto costamos. De todas formas nuestra función es cubrir sus necesidades en particular.

Condiciones Generales

- Consultar tabla de suplementos y descuentos que hay en cada menu según número de comensales.
- Hora extra de barra libre 5 € ampliable durante el desarrollo de la misma.
- Paga y señal 50%. El resto a negociar. 48 horas antes del evento confirmaran por escrito el mínimo de comensales contratados, que si puede aumentar hasta las 12horas antes del evento.
- Asesoramiento, consultoría y atención permanente en contacto directo con el gerente para armonizar todas las variables del evento. Con visita al espacio donde se realizara el mismo..
- Todos los menús debe añadirse el 10% de IVA o el correspondiente a la fecha.
- Está incluido el desplazamiento del catering en Barcelona.

