

-- GRUP *Cal Jafra* --

Cátering de Navidad,
Fin de Año y Reyes 2019

oriol@caljafra.com

PRIMEROS PLATOS FRÍOS

Pastel Montevideo 6/8 raciones.	40,00€
Pastel frío de atún y salmón. 6/8 raciones.	40,00€
Tortilla de cebolla y patata XXL.	15,00€
Croquetas de la Fonda. de cebolla confitada y jamón del país de bacalao y crujiente de ajo de queso manchego y membrillo de mezcla de setas.	1,25€/u

PRIMEROS PLATOS

Bandejas de embutidos, dos trozos por persona: jamón, chorizo ibérico, longaniza, queso manchego, jamón york y butifarra blanca.	4,50€/ración
Ensalada de invierno: mezclum, membrillo, queso manchego, granada, cebolla crujiente, chips de manzana y vinagreta.	5,50€
Ensalada de salmón: mezclum, espárragos blancos, bolas de mozzarella, tacos de salmón ahumado, vinagreta agridulce y sésamo.	6,60€
Ensalada de frutos secos: mezclum, frutos secos variados, cebolla crujiente y delicia de queso de cabra rebozado con polvo de kikos.	6,00€
Ensalada de pato: mezclum, frutos secos con deshilachado de pato, coulis de frutos rojos, cebolla crujiente y dados de pan frito.	6,50€
Canelones de la Fonda de carne.	4,50€
Canelones de pato con bechamel de setas.	5,75€
Caldo de Navidad con galets, carne desmigada y pelota.	4,75€
Crema de pescado y marisco con gambitas, mejillones y daditos de pescado.	4,75€
½ berenjena rellena de carne y gratinada.	4,75€
6 gambas al Whisky.	7,50€
Callos.	7,50€

PLATOS VEGETARIANOS

Escalivada con patata, cebolla, pimiento, berenjena y tomate. Todo hecho al horno.	7,50€
Sopa Minestrone con verduras, legumbres, fideos y pesto.	4,50€
Ensalada de espinacas con vinagreta de cebolla, champiñones Portobello, tomate cherry y orégano.	5,50€
Canelón de verduras con cebolla, calabacín, puerro, champiñón, zanahoria y queso cremoso, napado con bechamel y queso emmental.	5,00€
Sinfonía de hummus con pimiento de la vera, aceite de oliva, tahín y sus tostaditas.	5,00€

SEGUNDOS PLATOS

Pescados

Suprema de bacalao sobre cama de espinacas, pasas y piñones, gratinado con alioli.	10,00€
Suprema de bacalao a la Bilbaína, sobre cama de cebolla, tomate y pimiento asado.	10,00€
Suprema de bacalao con cebolla confitada, pasas, piñones y perfume de miel del Perelló.	10,00€
Guisado de sepia con gamba, mejillón y almeja.	9,50€
Pulпитos con cebolla y tomate.	9,50€

Aves

Pato mut del Penedès con ciruelas y piñones. "Especialidad de la Fonda".	9,50€
Pato mut del Penedès con ciruelas y piñones, "Especialidad de la Fonda" solo muslo.	12,00€
Pollo de corral de 3kg relleno y guarnición de manzana y ciruelas. 6/8 raciones.	40,00€
Pollo de corral de 3kg a octavos con ciruelas, orejones y almendra filada con su salsa. 6/8 raciones.	40,00€
Bridado de muslo de pollo relleno y salsa de mistela con guarnición de pera y ciruelas.	7,00€

Carnes

Ternera con rovellones. (4 trozos)	7,50€
Cochinillo al horno con guarnición de cebolla y patata panadera.	150€
½ cochinillo al horno con guarnición de cebolla y patata panadera.	100€
Filete de cerdo a la mostaza antigua con arroz pilaf. (4 trozos por ración).	7,50€
Meloso de ternera con llanegas (2 carrilleras por ración).	7,50€

¡FELICES FIESTAS!

Los encargos se harán como máximo con 15 días de antelación.

Se recogerán en nuestro restaurante envasados y fríos.

Días 24, 31, 4. De 10 a 15 horas.

Una vez hecho el pedido no se aceptarán cambios.

Los encargos no se pueden hacer vía WhatsApp. Hacerlos via email.

Para hacer el encargo nos pueden contestar este correo indicando nombre y apellidos, teléfono, casa en la que están hospedados, fecha de entrada y salida, día de entrega del catering y código de reserva (es el código que usaron para hacer el ingreso del 25%)