



Repartim Felicitat en Format
Catering

WWW.CANSIBARITA.CAT
INFO@CANSIBARITA.CAT

674726040

Sobre Nosaltres

CAN SIBARITA uneix l'esforç d'un gran equip de professionals dirigit per la Núria Presas i en Valentí Sendra per oferir qualitat, responsabilitat i originalitat a cada un dels serveis que oferim.

La NOSTRA CUINA, amb la base de cuina tradicional casolana amb tocs de modernitat culinària i de presentació. Sempre buscant els ingredients sibarita de qualitat i proximitat que ens diferencien.

Us presentem la nostra proposta amb la qual volem que escolliu el vostre menú personalitzat.



Coffee Breaks

BÀSIC 10€

2 Cafès

1 Te

Llets variades

1 aigua

1 suc

1 peça dolça

1 peça fruita

ENTREPÀ GRAN 3€

CELÍACS +1€

LLOGUER CAFETERA 50€/DIA

*Si disposeu de cafetera adaptem les càpsules

COMPLERT 12€

2 Cafès

1 Te

Llets variades

1 aigua

1 suc

1 peça dolça

1 peça fruita

1 mini salat

CAMPIONS 15€

2 Cafès

1 Te

Llets variades

1 aigua

1 suc

1 peça dolça gran

1 peça dolça petita

1 peça fruita

1 mini salat

+

ENTREPÀ GRAN



Opcions Salades

VERMUT 14€

1 aigua

1 refresc

Secallones

Variats de formatges

Variats de pans i crackers

Olives

Mini burger amb ceba

1 postre

+5€ Vermuts

APERITIUS 24€

1 aigua

1 refresc

5 aperitius a escollir

Variats de formatges

Variats de pans i crackers

1 postre

+5€ Vi blanc i negre

PLATS

Amanides al gust 10€

Truita de patata i ceba 10€

Truita de sobrassada i Brie 10€

Quiche de Porros i Bacon 15€

Variat de formatges, crackers i melmelada 18€

Variat d'embotits ibèrics amb pa amb tomàquet 22€

Pop amb parmentier de patata 18€

Croquetes de Rostit o Bolets 1€/unitat

Croquetes de Gorgonzola i nous o de Tinta 2€/u

Ració de pa amb tomàquet 2€



Menús Diaris (mínimo 15 personas)

PRIMERS

Rossejat de fideus amb allioli
Amanida de llenties amb formatge fresc
Pasta a la carbonara, bolonyesa o pesto
Wok de Tallarins amb verdures
Rissoto de ceps
Mil fulls de Patata, carbassó i pamesà
Paella de l'Empordà
Cigrons amb espinacs

SEGONS

Burger de Vedella o Vegetariana
Pollastre farcit de pernil dolç i formatge
Pollastre farcit de bolets
Peix al forn o arrebossat *segons mercat
Tofu amb ceba caramel·litzada i tomàquet
Quesadilla de pollastre marinat
Pollastre al curri amb arros basmati
Mandonguilles amb tomàquet

POSTRE

logurt
Flam
Fruita
Crema
Postre casolà

1 OPCió DE CADA COLUMNA: 15€

2 OPCIONS DE CADA COLUMNA: 18€

3 OPCIONS DE CADA COLUMNA: 21€

CELÍACS +1€

Pa i aigua INCLÒS

+1,5€ REFRESCS

+1,5€ café (lloguer cafetera 50€)



Begudes



APERITIU 15€

Vi blanc Freye

Vi negre Freye

Cava Vallformosa

Refrescs

Aigua

ÀPAT 18€

Vi blanc Freye Penedés

Vi negre Freye Penedés

Cava Vallformosa BN

Refrescs

Aigua

Cafès i tes

Xarrups - Ratafia, orujo, dolços

APERITIU LLARG - PACK 25€

+2€ DO Empordà - Tocat de l'Ala

+4€ DO Montsant -Jaspí

PUNTS FREDS

Taula temàtica Vermut + xips i olives 7€

Aigües de colors i llimonada 3€

Cubells de gel amb cervesa 5€ (2 quintos)

Stand de Champagne 15€

Aperitius Calents 3€

- Croqueta de Rostit
- Croqueta de Gorgonzola i Nous
- Croqueta de Tinta de calamar
- Cullereta de carpaccio de Pop amb crema de patata i sal de pimentó
- Caneló cruixent de Pollastre rostit, poma i ceba caramel·litzada
- Taco de vedella “Ropa Vieja” cuita a baixa temperatura
- Cullereta de Caneló Rostit
- Takoyaki de Pop amb Katsuobushi
- Cornet de brandada de bacallà i figues
- Bikini a la inversa de Formatge brie i Crema de trufa
- Cassoleta de musclos a la Marinera
- Mil fulls de patata Brava amb espuma d'all i oli
- Terrina de Gambetes a “l’ajillo”
- Mini Bao de cochinita Pibil, sour cream i ceba osmotitzada



Aperitius Freds 3€

- Mini Macaron de Foie
- Mini Mochi de Foie
- Bombons de Foie i Poma Caramel·litzada
- Ceviche de corball, llagostí i llet de tigre
- Coca de sardina fumada amb cítrics
- Ensaladilla de Llagostins, Tàperes i Maionesa de llima
- Crispy spicy Tuna tàrtar
- Dauet de Salmó marinat amb ponzu
- Tataki de tonyina sobre maionesa de wasabi i sèsam
- Tulipa filo d'amanida de pollastre amb alvocat
- Caneló de Carbassó, Gambes i Cranc
- Coca amb tomàquet de pernil ibèric



Buffets Temàtics



- Buffet de Pernil Ibèric amb Tallador Professional
 - Preu segons tipus de pernil i localització de l'esdeveniment
- Buffet de Formatges Seleccionats i Pans variats 10€
- Buffet d'Embotits Ibèrics amb pa amb tomàquet 12€
- Buffet de Croquetes variades (4 tipus) 8€
- Buffet Mexicà 10€
 - 1 taco de ropa vieja o cochinita pibil
 - 1 quesadilla de xampinyons i formatge
 - 1 nachos amb guacamole
- Buffet Sushi 10€
 - Salmó, mango, cranc i alvocat
 - Tonyina i alvocat
 - Mango, gamba, poma i alvocat
 - Pollastre arrebossat i cogombre

Show Cookings

- Rossejat de Fideus amb allioli 12€ *ració tast
- Arròs - Paella de l'Empordà 14€ *ració tast

- Marisc

- Gambes, navalles, cloïsses *S/M

- Ostres *S/M

- Barbacoa:

- Mini Burger amb ceba 4€
- Xistorres 5€
- Presa Ibèrica 12€
- Picanya 15€
- Entrama de vedella 10€
- Entrecot de Vaca 19€
- Txuletón *S/M

- Mini Brotxetes a la planxa 8€ (2 peces)

- Gamba (2 unitats)
- Tonyina amb poma
- Pollastre teriyaki amb pinya
- Lagarto ibèric
- Heura amb Verduretes

- Ous Trencats 8€ (3 toppings)

- Pernil
- Xampinyons
- Trufa
- Espàrrecs
- Xistorra



Plats Principals

- Rissoto de Múrgoles 18€
- Caneló de Peix i Gamba Vermella 12€
- Crema de Temporada amb virutes de Parmesà 12€
- Canelons de Bacallà, panses i pinyons 12€
- Timbal de Ratatouille, Carbassa i xerris confitats 15€
- Tagliatelle de cloïsses, gambetes i salsa verda 14€
- Orada farcida de ceps amb crema de gambes i verduretes 17€
- Carpaccio de gamba amb farcit de Txangurro i caviar amb microbrots 15€
- Tronc de Tonyina Vermella al Grill Saltejat amb Fonoll i Cherrys Escaldats 18€
- Corball a baixa temperatura, puntes d'espàrrec, Carxofes i suquet de Gambes 18€
- Roll de Salmó arrebossat amb panko i farcit de Formatge amb salsa de mostassa de curri 17€
- Mero a la brasa amb tomàquets al sol, salsa de cítrics i cansalada cruixent a baixa temperatura 24€



Plats Principals

- Caneló de Rostit Tradicional 12€
 - Espatlla de Xai sense feina amb mil fulls de patata i cebetes 26€
 - Pollastre Farcit de Mousse de Foie i Bolets amb Roti de Patata 14€
 - El nostre fricandó amb bolets i llàgrima de patata 16€
 - Melós de Vedella a Baixa Temperatura amb parmentier de patata 18€
 - Filet de Vedella amb Escalopa de Foie i Salsa Perigourdine 24€
 - Timbal de cua de Bou, crema celery i fils de carxofa 22€
 - Rack de Xai, Verdures mini, suc de romaní i Bearnesa 29€
 - Tournedó de Filet de Porc Ibèric amb Papada, pastís de boniato amb salsa cafè París 18€
-
- Arròs - Paella de l'Empordà 19€ *ració complerta
 - Rossejat de Fideus amb all i oli 17€ * ració complerta



Postres

ELS NOSTRES PASTISSERS - KABUKI CAMEL

La Lara i en Xevi, situats a Sant Miquel de Balenyà amb un concepte nou de pastisseria i confiteria.

Podeu personalitzar el postre segons les vostres preferències:

Pastissos personalitzats 8€

Pots del sabor que escolliu 8€

Cake Pops 4€

Postres d'autor 5€

Mini tartaltes 3€

Bombons Brownie 3€

Buffets Dolços (1 minicupcake, 1 macarron, 1 pot) 12€

Candy Bar (piruletes, nubes, xuxes...) 7€

PASTIS DE FORMATGE DEL MAS CLAPEROL 8€

“El pastís de formatge més llarg del món”



Barra Lliure

TRADICIONAL 15€ / 2 HORES

Seagrams, Brugal, Moskovskaya, Cutty Shark
Jaguer i Tequila + aigua i gel

*Hora extra 7€

PREMIUM 20€ / 2 HORES

Bulldog, Absolut, Legendario, Ballantines
Jaguer i Tequila + aigua i gel

*Hora extra 9€

+5€ MOJITOS

CAMBREERS 15€/HORA



*Si el client queda a càrrec de la barra lliure després que Can Sibarita finalitzi el servei, el client serà el responsable de la recollida del material de lloguer i mobiliari utilitzat.

Ressopó

CREPS DOLÇOS

CREPS SALATS

ENTREPANS PLANXATS

HAMBURGUESES

PIZZES

8€

*1 opció a escollir

INCLOU SERVEI DE CARAVANA EN EL CAS QUE
S'HAGI LLOGAT PER L'ESDEVENIMENT



Extres



MATERIAL I MOBILIARI DE LLOGUER

Preu segons preferències de muntatge. Pack bàsic 25€

Concertarem cita amb el nostre proveïdor per visitar el showroom i que escolliu el que més us agradi pels diferents timings de l'esdeveniment.



SERVEI

*Cada servei és únic i requereix unes necessitats de servei diferents.

Per això valorarem les necessitats de personal de cada celebració.

Servei Mínim + 1 visita a la localització 400€

Cambriers i cuiners extra 150€



LLOGUER DE CARAVANA 300€

Sorprèn als convidats fent-la servir per un buffet, pel ressopó o bé per la decoració de l'espai. *Sota disponibilitat

Condicions del Servei

- Les TARIFES del dossier son per persona. Els preus estan subjectes a canvis anuals del mercat. 10% IVA no inclòs.
- Qualsevol al·lèrgia o intolerància ha de ser comunicada amb antelació.
- Per efectuar la reserva del dia es farà efectiva una paga i senyal del 10% del total del pressupost, fins aleshores la data no quedarà reservada.
- El 100% de l'import haurà de ser abonat 10 dies abans de l'esdeveniment quan es confirmaran els comensals definitius, sense opció a reduir la quantitat passada aquesta data.
- El client es compromet a tenir el permís per a la realització del esdeveniment a un espai preparat i amb totes les normatives vigents per realitzar el càtering. Llum (espai cuina 7kw) sinó s'haurà de llogar generador, aigua potable, neteja. En cas que l'espai no disposi de cuina s'haurà de llogar tot l'equipament per adequar el lloc de treball.
- El cànon de cuina correrà a càrrec del client.
- Can Sibarita realitzarà la totalitat del catering, tant del menjar com de la beguda. Si el material de lloguer el lloga el client directament s'aplicarà un extra de muntatge de 200€.
- Can Sibarita establirà els timmings del menjar per tal d'assegurar la millor qualitat del servei.
- Can Sibarita no es fa responsable de les condicions meteorològiques d'aquell dia. No obstant, si atendrem a anul·lacions per causa major justificada. Ens comprometem a reservar la paga i senyal i a buscar una altra data que convingui a ambdues parts. En cap cas es retornarà l'import de la paga i senyal.



Repartim Felicitat en Format

Catering

WWW.CANSIBARITA.CAT

INFO@CANSIBARITA.CAT

674726040