



Repartimos Felicidad en Formato

Catering

WWW.CANSIBARITA.CAT

INFO@CANSIBARITA.CAT

674726040

Sobre Nosotros

CAN SIBARITA une el esfuerzo de un gran equipo de profesionales dirigido por Núria Presas y Valentí Sendra para ofrecer calidad, responsabilidad y originalidad en cada uno de los servicios que ofrecemos.

NUESTRA COCINA con base de cocina tradicional casera con toques de modernidad culinaria y de presentación. Siempre buscando los ingredientes sibarita de calidad y proximidad que nos diferencian.

Os presentamos nuestra propuesta con la cual queremos que escojáis vuestro menú personalizado.



Bebidas



APERITIVO 15€

Vino blanco Freye

Vino tinto Freye

Cava Vallformosa

Refrescos

Agua

EN MESA 18€

Vino blanco Freye Penedés

Vino tinto Freye Penedés

Cava Vallformosa BN

Refrescos

Agua

Cafés i tes

Chupitos- Ratafía, orujo, dulce

APERITIVO LARGO - PACK 25€

+2€ DO Empordà - Tocat de l'Ala

+4€ DO Montsant -Jaspí

PUNTOS FRÍOS

Mesa temática Vermú + chips y aceitunas 7€

Aguas de colores y limonada 3€

Cubos de hielo con cerveza 5€ (2 quintos)

Stand de Champagne 15€

Aperitivos Calientes 3€

- Croqueta de Rustido
- Croqueta de Gorgonzola y Nueces
- Croqueta de Tinta de calamar
- Cucharita de Carpaccio de Pulpo con crema de patata y sal de pimentón
- Canelón crujiente de Pollo asado, Manzana y cebolla caramelizada
- Taco de ternera “Ropa Vieja” cocida a baja temperatura
- Cucharita de Canelón de Rustido
- Takoyaki de Pulpo con Katsuobushi
- Corneto de brandada de bacalao e higos
- Bikini a la inversa de Queso brie y Crema de trufa
- Cazuelita de Mejillones a la marinera
- Mil hojas de patata Brava con crema de ajo
- Tarrina de Gambitas al ajillo
- Mini Bao de cochinita Pibil, sour cream y cebolla osmotizada



Aperitivos Frios 3€

- Mini Macaron de Foie
- Mini Mochi de Foie
- Bombones de Foie y Manzana Caramelizada
- Ceviche de Corvina, Langostín y Leche de tigre
- Coca de Sardina ahumada con Cítricos
- Ensaladilla de Langostinos, Alcaparras y Mayonesa de lima
- Crispy spicy Tuna tartar
- Dadito de Salmón marinado con Ponzu
- Tataki de Atún sobre mayonesa de Wasabi y Sésamo
- Tulipa filo de Ensalada de Pollo con Aguacate
- Canelón de Calabacín, Gambas y Cangrejo
- Coca con Tomate de Jamón Ibérico





Buffets Temáticos

- Buffet de Jamón Ibérico con Cortador Profesional
 - Precio según tipo de jamón y localización del evento
- Buffet de Quesos Seleccionados y Panes variados 10€
- Buffet de Croquetas variadas (4 tipos) 8€
- Buffet de Embutidos Ibéricos con pan con tomate 12€
- Buffet México 10€
 - 1 taco de ropa vieja
 - 1 quesadilla de champiñones y queso
 - 1 nachos con guacamole i pico de gallo + salsas
- Buffet Sushi 10€
 - Salmón, mango, cangrejo y aguacate
 - Atún y aguacate
 - Mango, gamba, manzana y aguacate
 - Pollo rebozado y pepinillo

Show Cookings

- Rossejat de Fideos con alioli 12€ *ración degustación
- Arroz - Paella de l'Empordà 14€ *ración degustación

- Marisco

- Gambas, navajas, almejas *S/M

- Ostras *S/M

- Barbacoa

- Mini Burger con cebolla 4€
- Chistorras 5€
- Presa Ibèrica 12€
- Picaña 15€
- Entrama de ternera 10€
- Entrecot de Vaca 19€
- Chuletón *S/M

- Mini Brochetas a la plancha 8€ (2 piezas)

- Gambas (2 unidades)
- Atún con manzana
- Pollo teriyaki con piña
- Lagarto ibérico
- Heura con Verduras

- Huevos Rotos 8€ (3 toppings)

- Jamón
- Champiñones
- Trufa
- Espárragos
- Chistorra



Platos Principales

- Rissoto de Murgolas 18€
- Canelón de Pescado y Gamba Roja 12€
- Crema de Temporada con virutas de Parmesano 12€
- Canelones de Bacalao, pasas y piñones 12€
- Timbal de Ratatouille, calabaza asada y cherrys confitados 15€
- Tagliatelle con Almejas, gambitas y Salsa Verde 14€
- Orada rellena de Boletos con crema de Gambas y verduritas 17€
- Carpaccio de gamba con relleno de Txangurro y caviar con microbrotes 15€
- Tronco de Atún Rojo Salteado con Hinojo y Cherrys Escaldados 18€
- Corvina a baja temperatura, puntas de Espárrago, Alcachofas y salsa de Gambas 18€
- Roll de Salmón rebozado con panko y relleno de Queso con salsa de mostaza de curry 17€
- Mero a la brasa con Tomates al sol, salsa de cítricos y Tocino crujiente a baja temperatura 24€



Platos Principales

- Canelón de Rustido Tradicional 12€
- Espalda de Cordero sin faena con mil hojas de patata y cebollitas 26€
- Pollo Relleno de Mousse de Foie y setas con Roti de Patata 14€
- Nuestro fricandó con setas y lágrima de patata 16€
- Meloso de Ternera a Baja Temperatura con parmentier de patata 18€
- Solomillo de Ternera con Escalopa de Foie y Salsa Perigourdine 24€
- Timbal de Rabo de Toro, crema celery e hilos de alcachofa 22€
- Rack de Cordero, Verduras mini, zumo de romero y Bearnesa 29€
- Tournedó de Filete de Cerdo Ibérico con Papada, pastel de boniato con salsa café París 18€

- Arroz - Paella de l'Empordà 19€ *ración completa
- Rossejat de Fideos con alioli 17€ * ración completa



Postres



NUESTROS PASTELEROS - KABUKI CARAMEL

Lara y Xevi, situados en Sant Miquel de Balenyà con un concepto nuevo de pastelería y confitería.

Podéis personalizar el postre según vuestras preferencias:

Pasteles personalizados 8€

Botes del sabor que escojáis 8€

Cake Pops 4€

Postres de autor 5€

Mini tartaletas 3€

Bombones Brownie 3€

Buffets Dulces (1 minicupcake, 1 macarron, 1 Bote) 12€

Candy Bar (piruletas, nubes, chucherías...) 7€

PASTEL DE QUESO DEL MAS CLAPEROL 8€

“El pastel de queso más largo del mundo”

Barra Libre

TRADICIONAL 15€ / 2 HORAS

Seagrams, Brugal, Moskovskaya, Cutty Shark
Jaguer y Tequila + agua y hielo

*Hora extra 7€

PREMIUM 20€ / 2 HORAS

Bulldog, Absolut, Havana Club, Ballantines
Jaguer y Tequila + agua y hielo

*Hora extra 9€

+5€ MOJITOS

CAMAREROS 15€/HORA



*Si el cliente queda a cargo de la barra libre después de que Can Sibarita finalice el servicio, el cliente será el responsable de la recogida del material de alquiler y mobiliario.

Recena

CREPS DULCES

CREPS SALADOS

BOCADILLOS PLANCHADOS

HAMBURGUESAS

PIZZAS

8€

*1 opción a escoger

INCLUYE SERVICIO DE CARAVANA EN CASO QUE
SE HAYA CONTRATADO PARA EL EVENTO



Extras



MATERIAL Y MOBILIARIO DE ALQUILER

Precio según preferencias de montaje. Pack Básico 25€

Concertaremos cita con nuestro proveedor para visitar el showroom y que escojáis lo que más os guste para los distintos timings del evento.



SERVICIO

*Cada servicio es único y requiere unas necesidades distintas. Por eso, valoraremos las necesidades de personal de cada celebración.

Servicio Mínimo + 1 visita a la localización 400€

Camareros y cocineros extra 150€



ALQUILER DE CARAVANA 300€

Sorprende a los invitados utilizándola para un buffet, la recena i para la decoración del espacio. *Bajo disponibilidad

Condiciones del Servicio

- Las TARIFAS del dossier son por persona. Los precios están sujetos a cambios anuales del mercado. **10% IVA no incluido.**
- Incluye degustación para los novios en eventos de mínimo 50 personas. Opción a traer 2 personas más, pagando el coste del menú elegido.
- Cualquier alergia o intolerancia debe ser comunicada con antelación.
- Para efectuar la reserva del día se hará efectiva una paga y señal del 10% del total del presupuesto, hasta entonces la fecha no quedará reservada.
- El 100% del importe deberá ser abonado 10 días antes del evento cuando se confirmarán los comensales definitivos, sin opción a reducir la cantidad una vez pasada esta fecha.
- El cliente se compromete a tener el permiso para la realización del evento en un espacio preparado y con todas las normativas en regla para realizar el catering. Luz (espacio cocina 7kw) sino se deberá alquilar un generador, agua potable, limpieza.. En el caso que el espacio no disponga de cocina se alquilará todo el equipamiento para adecuar el lugar.
- El canon de cocina correrá a cargo del cliente.
- Can Sibarita realizará la totalidad del catering, tanto comida como bebida. Si el material de alquiler lo alquila directamente el cliente se aplicará un extra de montaje de 200€.
- Can Sibarita establecerá los timings de la comida para asegurar la mejor calidad del servicio.
- Can Sibarita no se hace responsable de las condiciones meteorológicas del día del evento. No obstante, si atenderemos a anulaciones por causa mayor justificada. Nos comprometemos a reservar la paga y señal y a buscar otra fecha que convenga a ambas partes. En ningún caso se devolverá el importe de la paga y señal.



Repartimos Felicidad en Formato

Catering

WWW.CANSIBARITA.CAT
INFO@CANSIBARITA.CAT

674726040