



cuina en moviment

casaments 2013

Ospi càtering [www.restaurantospi.com](http://www.restaurantospi.com) 93.820.64.98 649.99.38.39

**Persona de contacte**  
**Pressupost**  
**Dia**  
**Tel**  
**Mail**  
**Lloc del Càtering:**

**Adults**

**Nens**

**Ospi restaurant i càtering**  
**C/ Estació, 4 08650 Sallent**  
**Tels: 93.820.64.98 - 649.99.38.39**  
**info@restaurantospi.com**  
**NRSIPAC 26.06413/cat**  
**RGS 26.10936/B**

## Aperitiu

### A l'arribada.

- 1 Copa de cava o San Francisco
- 2 Xips de vegetals
- 3 Llonganissa de Cal Rovira de Sagàs

### Aperitiu a peu dret

#### Tapes fredes

- 4 Xarrups de gaspatxo amb pa torrat
- 5 Sashimi de tonyina amb sèsam blanc, negre i salsa Yamasa
- 6 Conill escabetxat amb vinagreta de mango
- 7 Mousse de foie caramel·litzat sobre base de poma reineta
- 8 Mini truites de patates amb menta fresca
- 9 Xarrups de iogurt especiat amb cogombre i caviar de truita
- 10 Mini canalons de formatge fresc amb tomàquet confitat i nous
- 11 Bufet de formatges, codony, puré de fruites i vins de diferents D.O.
- 12 Bufet de Pernil Ibèric de Gla, Guijuelo, Salamanca (opcional veure preu en extres no inclosos)
- 13 Pa de Coca de Folgueroles amb tomàquet pels 2 bufets (Formatges i Penil)

#### Tapes calentes

- 14 Pop de la llotja d'Arenys de Mar a la gallega
- 15 Zamburinyes farcides d'Ibèric i marisc
- 16 Falses Espardenyes (farcellets de calamars amb bacón)
- 17 Bufet de risotto de ceps amb formatge cremós, en viu (cuiner presencial)
- 18 Cilindre de patata confitada amb salsa brava
- 19 Brotxetes de gambes a l'allet
- 20 Hamburguesa de cérvol amb foie

### Barra de begudes (refrigerada)

Vins, Caves, Vermouth, refrescos, suc i aigües minerals

## Menú

### Entrant

#### Suplement per persona

Tàrtar de salmó fresc amb crema de verdures i brots amanits	- € Persona
Coca de sardines deshidratades amb ibèric	1,00 € Persona
Amanida de bou de mar amb romesco de taronja	2,00 € Persona
Anguila fumada amb fruits secs i reducció de vi i canyella	2,00 € Persona
Bacallà fumat amb sopeta de tomàquet i olivada	2,00 € Persona
Llom de bacallà confitat amb escalivada d'orellanes i sofregit de ceba	3,00 € Persona
Sipions de costa farcides d'albergínia fumada amb crema de porradell	3,00 € Persona
Suprema de turbot al forn amb marinera d'algues	4,00 € Persona
Llbarro planxa amb fideus de calamars i salsa de taronja	5,00 € Persona

### Carn

#### Suplement per persona

Ploma Ibèrica farcida de prunes i festucs	- € Persona
Melós de vedella amb salsa de porto	1,00 € Persona
Espatlla de xai desossada i cuita a baixa temperatura	2,00 € Persona
Llamineres de porc amb civet	2,00 € Persona
Cua de bou estofada amb vi negre del Bages	2,00 € Persona
Carré de xai amb salsa de cardamom verd	3,00 € Persona
Magret d'ànec amb plàtans i salsa d'anís estrellat	3,00 € Persona
Filet de vedella amb salsa de cafè Paris	4,00 € Persona
Filet de cérvol amb salsa de vi ranci	5,00 € Persona

## PrePostre

Tiramisú Ospi (escuma de mascarpone amb gelat de caputxino)  
Pinya Colada (escuma de pinya amb gelat de coco)  
Crema de vainilla amb mango i coulis de gerds  
Panacota de gingebre amb taronja amarga  
Tocinet de cel amb coulis de fruits vermells  
Cilindre de xocolata farcit de crema i trufa  
Maduixes macerades amb pesto dolç  
Pa, oli, xocolata i sal

## Pastís

Pastís de xocolata (saxer) farcit de maduixes, albercoc o nocilla  
Pastís de iogurt grec  
Pastís de nata i trufa  
Tarta de formatge amb mermelada d'aranyons

## Bodega:

Vi blanc Gandesola D.O Terra Alta  
Vi negre Petit Bernat D.O Pla del Bages  
Cava brut Nature Terrer de la Creu  
Aigües minerals  
Cafès o infusions

**Preu per persona des de: 95,00 €**

## Altres aperitius o buffets no inclosos al preu per personalitzar-ho

## Suplement per persona

Bufet Japonés (Julio López, Cuiner de la Marca Miele)		10,00 € Persona
Bufet de foie, diferents textures		8,00 € Persona
Bufet de fumats (Salmó, pop, anguila i bacallà)		6,00 € Persona
Bufet d'ostres i copa de champagne		6,00 € Persona
Bufet de carpaccio (Bou, Peu porc, Tonyina)		6,00 € Persona
Bufet de marisc a la planxa		6,00 € Persona
Bufet de cuinats (cloïses marinera, escopinyes vapor)		6,00 € Persona
Bufet de Tartars (vedella, salmó, tonyina)		5,00 € Persona
Bufet de mini postres		5,00 € Persona
Bufet de pinxos o entrecotes a la barbacoa		3,00 € Persona
Bufet de bolets confitats a la planxa		3,00 € Persona
Bufet de menuts (cap i pota, callos, llengua)		2,00 € Persona
Pernil de gla de Guijuelo (Salamanca) al tall	A partir de 60 persones	350,00 € Peça
Espatlla de gla de Guijuelo (Salamanca) al tall	Fins a 60 persones	180,00 € Peça
Salmó teriyaki		2,00 € Persona
Natxos de bacallà amb romesco		2,00 € Persona
Costelletes de conill amb all i oli		2,00 € Persona
Brotxeta d'anxoves del Cantàbric amb formatge cremós		3,00 € Persona
Brotxeta de tonyina macerada a baixa temperatura		2,00 € Persona
Brotxeta de salmó amb mantega de ciboulette		2,00 € Persona
Xarrups de crema de verdures amb ou potxé		2,00 € Persona
Xarrups de crema de meló amb ibèric		2,00 € Persona
Xarrups de vichyssoise amb cruixents de porros		2,00 € Persona
Xarrup de gaspatxo de cireres amb escopinyes		2,00 € Persona
Xarrup de crema de blat de moro		2,00 € Persona
Xarrup de sopa de tomàquet amb alfabrega		2,00 € Persona
<b>Altres Extres per la taula</b>		
Carro de licors pels cafès		4,50 € Persona
Degustacions d'olis i flor de sal		3,00 € Persona
Tomàquet Kumato amanit en mig de la taula		3,00 € Persona
Músics pels cafès		3,00 € Persona
Modificar vins, altres D.O		2,00 € Persona

## Altres Extres per la Barra del Ball

Xuxes per la barra lliure		2,00 € Persona
Mojitos		2,00 € Persona
3ª Hora extra Ball	Sempre és contarà el total comensals inicials	4,00 € Persona
4ª Hora extra Ball	Sempre és contarà el total comensals inicials	3,50 € Persona
5ª Hora extra Ball	Sempre és contarà el total comensals inicials	3,00 € Persona
Barra Bàsica a Càrrec de Premium Lounge Bar de Manresa		6,00 € Persona
Barra Bàsica + Mojitos a Càrrec de Premium Lounge Bar de Manresa		8,00 € Persona
Barra Premium a Càrrec de Premium Lounge Bar de Manresa		10,00 € Persona

## El preu Inclou:

Servei de cuina i sala	(cada 12-14 persones 1 Cambrer)
Desplaçament fins:	Fins la màsia
Barra lliure	2 HORES
Minuts personalitzades	REGAL
2 Proves del menú per als nuvis	REGAL
Anàlitiqes del menjar realitzades pel Laboratori Calitec de Barcelona	Incloues

## Preus d'altres extres:

Menú Infantil	50,00 € Persona	
Menú Staff (dj's, fotògraf, etc..)	50,00 € Persona	
Menú per a les proves per pares, amics o familiars	50,00 € Persona	
Monitora per als infants	Màxim 20 nens per monitora	130,00 €
Parament de taula (menage de cuina, de sala, taules, cadires, etc)	25,00 € Persona	
Carpes de 4mts x 6mts	Muntada/iluminada	250,00 € Unitat
IVA, falta sumar.		8% Persona

## Condicions

El preu serà vigent fins la data de la celebració de l'acte  
El banquet es confirmarà amb una paga i senyal de 500,00 euros  
La resta del pagament és farà efectiva el dia d'abans  
En el cas d'anul·lació del banquet no hi haurà devolució de la paga i senyal  
Ospi deixarà les instal·lacions tal i com estaven abans d'arribar  
Tots els extres no reflexats al pressupost són a part  
Els comensals es confirmaran 5 dies abans  
Les baixes no comunicades abans de 48 hores es cobraran al 50%  
El preu del menjar dels staff variarà segons menú  
Per garantir l'eficàcia del servei de càtering, Ospi només realitza un càtering diari.  
El menú és orientatiu, en cada cas es podrà modificar fins trobar la proposta que més s'adapti a les necessitats de cada parella

## Important per aquells casaments de menys de 100 persones

No hi haurà cap tipus de penalització econòmica si el número de comensals **NO** arriba a 100 persones