



junts sumem qualitat.....

Ospi càtering www.restaurantospi.com 93.820.64.98 649.99.38.39



Oscar Piedra Rest Ospi



@ ospirestaurant



Instagram

#ospi_restaurant

| | |
|--------------------------|---------------|
| Noms dels Nuvis | Adults |
| Pressupost | |
| Data del casament | Nens |
| Tel | |
| Mail | Staff |
| Lloc del Càtering | |

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

Proposta Or

| |
|--|
| Refrigeri de benvinguda Quan arriben els convidats podran hidratar-se amb un refrigeri sense alcohol San Francisco, Cosmopolitan Aigües de sabors i ampolletes d'aigua |
|--|

| |
|---|
| Al acabar la cerimònia, rebrem als convidats amb: Xupa xups de formatge de cabra amb kikos i pipes Piruleta de parmesà amb sèsam |
|---|

| |
|--|
| Barra de begudes (refrigerada) Vins, Caves, Vermouth, surtidor de cervesa, refrescos, sucres i aigües minerals |
|--|

| | |
|---|---|
| Bufet de formatges 4 formatges catalans, codony, puré de fruites i diferents vins del celler Xarrups de sopa de tomàquet amb escopinyes Torrades de poma i panses | Inclou sommelier maridant els formatges |
|---|---|

| | |
|---|---------------------|
| Bufet de risoto Risoto de ceps amb formatge cremós. | Showroom amb cuiner |
|---|---------------------|

| | |
|---|---------------------|
| Bufet d'entrecote Entrecote de vedella madurat amb Ozó i sal de l'Himalaia Mostassa antiga de Dijon Sal Halen Mon | Showroom amb cuiner |
|---|---------------------|

| | | |
|---|-----------------|--------|
| Bufet de Pernil Encenalls d'ibèric de Gla, Guijuelo Salamanca Coca de Folgueroles amb tomàquet | Inclou tallador | 4,00 € |
|---|-----------------|--------|

| |
|---|
| Tapes fredes i calentes servides en cullera xina (cambrera amb safata) Xips de vegetals (Patata dolça, xirivía, pastanaga, remolatxa) Conill escabetxat amb vinagreta de mango Mousse de foie caramel·litzat sobre base de poma reineta Sashimi de tonyina o salmó amb reducció de yamasha Pop a la Gallega amb Pimentón Vermell i festucs Ous de guatlla amb sobrassada i mel Patates braves (cilindres de patata amb salsa brava) Mini hamburguesa Hummus Mini truita cremosa Falsa espanyola |
|---|

Menú al saló

| | |
|---|--------|
| Entrants freds i calents | |
| Amanida de canonges, fruits secs, formatge de cabra i melmelada de tomàquet | 0,00 € |
| Salmorejo amb llagostins i cruixent de bacó | 0,00 € |
| Tataki de salmó amb crosta de festucs | 0,00 € |
| Tartar de salmó fresc amb crema de verdures i brots amanits | 0,00 € |
| Lasanya de mongeta verda, pernil i vinagreta de poma i olives negres | 2,00 € |
| Suprema de lluç farcida d'espínacs amb salsa gallega | 2,00 € |
| Bacallà fumat amb sopeta de tomàquet i olivada | 3,00 € |
| Amanida de vieires amb reducció de taronja | 3,00 € |
| Sipions de costa farcits d'albergínia fumada amb crema de porradell | 4,00 € |
| Llom de bacallà confitat amb escalivada d'orellanes i sofregit de ceba | 4,00 € |
| Llobarro a la planxa amb fideus de calamar i salsa de taronja | 5,00 € |
| Coca de llamàntol amb salsa tai | 5,00 € |
| També podem crear a mida de cada parella el seu entrant | |

| | |
|---|--------|
| Segon, Carn Melós de vedella amb salsa de porto | 0,00 € |
|---|--------|

| | |
|---|--------|
| Espatlla de xai desossada i cuita a baixa temperatura | 0,00 € |
| Ploma Ibèrica farcida de prunes i festucs | 0,00 € |
| Cuixa d'ànec ecològic confitada amb el seu greix | 0,00 € |
| Espatlles de conill al forn | 2,00 € |
| Cua de bou estofada amb vi negre del Bages | 2,00 € |
| Carré de xai amb salsa de cardamom verd | 3,00 € |
| Picantó desossat o farcit | 3,00 € |
| Cruixent de garrinet amb puré de taronja | 4,00 € |
| Filet de vedella amb salsa de cafè Paris | 4,00 € |
| Filet de cérvol amb salsa de vi ranci | 5,00 € |
| Llom de cabirol amb salsa al kirsch | 5,00 € |
| També podem crear a mida de cada parella el seu segon | |

| | |
|---|--|
| Pre Postre | |
| Bescuit de xocolata blanca amb xocolata desfeta | |
| Escuma de crema catalana amb gelat de vainilla | |
| Pinya Colada (escuma de pinya amb gelat de coco) | |
| Mini borratxo amb crema pastissera | |
| Panacota de taronja amb fruita de la passió | |
| Tocinet de cel amb coulis de fruits vermells | |
| Caipirinha Ospi | |
| Maduixes macerades amb pesto dolç | |
| Xocolata, pa, oli i sal escamada | |
| També podem crear a mida de cada parella el seu prepostre | |

| |
|---------------------------|
| Pastís de casament |
| A definir |

| |
|---|
| Bodega: |
| Vi blanc Petit Bernat D.O Pla del Bages |
| Vi negre Petit Bernat D.O Pla del Bages |
| Cava brut Nature Terror de la Creu |
| Aigües minerals |
| Cafés, infusions, Xupitos o Cigalons |

| | |
|---|------------------------|
| Preus de catering, | |
| Menú Adult | 125,00 € |
| Menú especial (vegetarians, cel·líacs, etc...) | Mateix preu que adults |
| Proves de menú per pares, amics o familiars | 70,00 € |
| Menú Infantil | 70,00 € |
| Menú staff (djs, fotògraf, video, etc..) | 70,00 € |
| No hi ha cap tipus de penalització econòmica si el número de comensals NO arriba a 100 persones | |

| | |
|--|---------|
| Extres inclosos | |
| Servei de cuina i sala | inclòs |
| Desplaçament del nostre càtering fins al lloc de l'acte | |
| Barra lliure | 2 Hores |
| Minutes personalitzades | Regal |
| 2 Proves del menú per als nuvis | Regal |
| Analítiques del menjar realitzades pel Laboratori Calitec de Barcelona | Inclòs |

| | | | |
|---|----------------|-----------------------|-----------|
| Extres NO inclosos | | | |
| Plats amb suplement _____ | Consular preu | Fundes cadira _____ | 2,00 € |
| IVA _____ | 10% | Aperitiu 1pis _____ | Consultar |
| Extres no reflexats al pressupost _____ | Consultar preu | Wedding Planner _____ | Consultar |

| | |
|--|----------|
| Preus Extres de DJ i cerimònies | |
| Cerimònia | 90,00 € |
| Hores Extres | 70,00 € |
| cadires Cerimònia | 1,00 € |
| DJ | 450,00 € |

Altres bufets i tapes per personalitzar la proposta

| | |
|---|-------------|
| Bufet de fumats | 6,00 € |
| Bufet de foie | 6,00 € |
| Bufet de mini pastissos | 6,00 € |
| Bufet d'ostres | 8,00 € |
| Bufet de marisc a la planxa | 15,00 € |
| Don Ostra | a consultar |
| Piano Bar | a consultar |
| Miss Caviar | a consultar |
| Navalles amb gelée de llimona | 3,00 € |
| Broqueta de llagosti amb pasta kataif | 2,00 € |
| Salmó teriyaki | 1,80 € |
| Costelletes de conill | 1,80 € |
| Taco de salmó amb mantega de ciboulette | 1,80 € |
| Xarrups (iogurt, gaspatxo, vichyssoisse, crema de meló) | 1,80 € |

Altres Extres per la taula

| | |
|-----------------------------------|-----------------|
| Carro de licors pels cafès | 4,50 € |
| Degustacions d'olis i flor de sal | 3,00 € |
| Músics pels cafès | 3,00 € |
| Centres de taula | Consultar preus |

Altres Extres per la Barra del Ball**Si es contracten hores per avançat:**

| | |
|-----------------------|----------|
| 3ª Hora extra de Ball | 400,00 € |
| 4ª Hora extra de Ball | 350,00 € |
| 5ª Hora extra de Ball | 300,00 € |

Només es deixarà allargar hores extres si hi ha civisme entre els convidats

Les hores extres es cobraran al moment i en efectiu

Nota Important per aquelles parelles que vulguin baixar preus:

| | |
|--------------------|---------|
| Aperitiu unitat | -1,20 € |
| Bufets | -2,00 € |
| Entrant | -3,00 € |
| Segon | -4,00 € |
| Pre Postre | -0,90 € |
| Pastís de casament | -1,25 € |

Condicions

El preu serà vigent fins la data de la celebració de l'acte

El Càtering és confirmarà amb una paga i senyal de 500 euros i la firma d'un contracte

La resta del pagament és farà efectiu el dia abans

En el cas d'anul·lació del càtering no hi haurà devolució de la paga i senyal

Els comensals es confirmaran 5 dies abans

Les baixes comunicades a partir de la confirmació no s'abonaran en concepte de despesa de matèria prima

Per garantir l'eficàcia del servei de càtering, Ospi només realitza un càtering diari.

Les hores extres de la barra s'abonaran al moment de la finalització del casament

En cap cas es pot llençar confeti. Només es podrà llençar arròs i pètals

El menú és orientatiu, en cada cas es podrà modificar fins trobar la proposta que més s'adapti a les necessitats de cada parella

Proposta Gran luxe**215.00 €**

| | |
|-------------------------------------|---|
| Tot el que entra a la Proposta Or + | Bufet de Pernil de glà |
| Proposta tarifada en casaments | Don ostra |
| de mes de 100 pax, en el cas de | Bufet de marisc |
| menys, consultar preu final | Entrant lliure d'elecció |
| | Segon lliure d'elecció |
| | Vi Blanc Blanc de Picapolls |
| | Vi Negre Bernat Oller Reserva Família |
| | Champagne Pierre Paillard Brut Vigneron |
| | 3 hores de barra lliure |
| | Candy Bar Van |
| | Centres de taula |

Recomanacions de proveïdors

La cerimònia

Ferran: 93.837.01.93 Jutge de pau
Txema Lopez 600.777.266 Actor

Fotografia i video

Gerard Garcia: 628.54.42.94
Ekip visió digital: 648.088.596
Laia Ylla: 615.38.39.47
Mercè Rial: 650.968.802
Wolf Photographers: 637.817.607
Visual Book: 625.96.15.54
Dobleimatge: 93.729.25.21
Pia: 687.73.43.62

Decoració Floral

Cristina, La Flor: 93.874.09.14

Altres Extres

La Caravana de Marione: 638.958.458 www.lacaravanademarione.com
Don Ostra: 687.906.312 www.donostra.com
La furgoneta Bar: 638.958.458
Candy Bar VAN: 679.755.304
Apartaments Urbi: 93.876.82.41
Papereria: La Mar de papers: 609.677.994
Saxofonista: 619.71.51.80 Dani Huertas
Musica en directe: 610.02.83.73 &swhing

Decoracions exclusives

Estud'idea, Pep Creus: 629.37.74.92 - pepreus@telefonica.net
Decoracions amb llums i lletres de fusta: 679.755.304

Mappings

Albert Sitjes 615.137.103 www.areamapping.tv