



SERVEI DE CÀTERING 2018



CÀTERING
BY HOTEL EXE PRISMA



Estimat client,

Tenim el plaer de informar-los que el nostre Servei de Càtering Exe Prisma torna a estar disponible a partir del proper dia 01/05/2016 Càtering Exe Prisma és el resultat d'anys d'experiència, de ganes i passió que sentim pel que fem, posem al seu abast aquell mitja Gastronòmic perquè qualsevol esdeveniment que celebren, pugui lluir i lluir-vos amb clau d'èxit , una proposta nova i diferent així com personal i personalitzada.

Mitjançant el nostre equip de treball intern como l'extern de proveïdors i els nostres clients, aconseguim fer realitat tot allò que ens proposen i que ens proposem.

El nostre treball es ja conegut tot i així, el nostre esperit innovador fa que els nostres serveis tinguin una millora constant, modernes presentacions , noves experiències, sensacions úniques. Una garantia d'èxit.

Estarem joiosos de col·laborar amb els seus projectes amb aquest valor afegit i ser partícips del vostre èxit.

Good Morning!

(De 8:00h- 12:00h)

- Aigua amb i sense gas, cafè (Nespresso), llet semi i infusions
- Fruita natural preparada
- Iogurt natural líquid
- Centre de torrades, brioix i pans de llet amb mantega, formatge fresc i melmelades (4)
- Assortiment de brioxeria mini: croissants, full amb xocolata, full de crema i palmeretes (2u/p)
- Entrepà integral de pa de motlle amb tomàquet , pit de gall d'indi i formatge fresc
- Flautí amb tomàquet i fuet

5,50€/persona



L'hora del té!

(De 15:30h- 17:00h)

- Aigua amb i sense gas, suc de taronja natural i Nestea de llimona, cafè (Nespresso), llet semi i infusions
- Plum cake de taronja
- Pastís de xocolata i cafè
- Assortiment de pastes de te
- Sandvitx de salmó amb mantega d'anet
- Falutí d'olives negres amb formatge curat manxec
- Ciapata de pernil salat

6,00€/persona

El Vermut!

(De 15:30h- 17:00h)

- Refrigeris, cava brut, vi negre do montsant, aigua amb i sense gas
- Caixa Cotnes Marines
- Bombonet de foie amb poma
- Mollete casolà de pollastre satai
- Maki vegetal
- Formatge, confitura de tomàquet i fruits secs
- Brownie de xocolata amb plàtan i llima

6,50€/persona

Personalitza els teus Coffes Breaks

| | |
|---|---------|
| Assortiment de brioxeria mini 2: ensaïmada, cronuts, croissant mini, mantega, malla de xocolata (2u/p) | 5,50€/p |
| Assortiment de brioxeria mini 3: xuxo crema, mini plum cake, éclair de cafè i xocolata, croissant mini mantega (2u/p) | 6,60€/p |
| Assortiment de reposteria: mini opera, mini tatin, esfera merenga llimona i canyella, bavà al rom (2u/p) | 9,00€/p |
| Assortiment de muffins | 3,00€/p |
| Assortiment de mini magdalenes | 2,00€/p |
| Coca casolana de iogurt i llimona de l'avi | 0,50€/p |
| Coca de xocolata casolana de l'avia | 0,60€/p |
| Coca de llardons | 1,00€/p |
| Xurros de xurreria (2u/p) | 1,50€/p |
| Mini ensaïmada de cabell d'àngel | |
| Bunyols de vent (2u/p) | 1,50€/p |
| Mini dònut normal | 0,60€/p |
| Mini dònut de xocolata | 0,90€/p |
| Mini dònut de xocolata blanca | 0,90€/p |
| Mini pastisset de poma | 0,64€/p |
| Banda de full amb crema i fruites | 0,70€/p |
| Banda de full amb cabell d'àngel | 0,50€/p |
| Pastisset de formatge fresc casolà | 0,80€/p |

| | |
|---|---------|
| Assortiment de macarrons dolços i salts (2u/p) | 1,90€/p |
| Mini quiche | 0,80€/p |
| Cucurull de pernil ibèric amb crostons | 2,10€/p |
| Mini mollete amb pernil ibèric | 2,00€/p |
| Mini sandvitx club | 0,95€/p |
| Flautí de pernil dolç i formatge | 0,70€/p |
| Flautí de llonganissa | 1,30€/p |
| Sandvitx tramanzzini calent de pernil i formatge | 0,80€/p |
| Sandvitx tramanzzini calent de pernil ibèric, mozzarella i tòfona | 2,10€/p |
| Pa polar vegetal amb salmó | 2,00€/p |
| ½ Bagel amb formatge crema i cecina fumada | 2,00€/p |
| Pa de xocolata i taronja amb formatge tou de til·lers | 1,80€/p |

BEGUDES

| | |
|------------------------------|---------|
| Mini Suïs de Xocolata i Nata | 1,20€/p |
| Suc de Taronja Natural | 3,00€/p |
| Llet de Civada, Arròs o Soja | 0,40€/p |
| Refrigeris | 1,20€/p |
| Llimonada | 1,00€/p |

Personalitza les teves Soirées

| | |
|---|---------|
| Assortiment de pastes de full salades (2u/p) | 1,20€/p |
| Assortiment de canapès (2u/p) | 2,30€/p |
| Assort. 4-embotits i pans (vitrium, pagés, coca) (2u/p) | 3,50€/p |
| Assort 4- formatges i pans (nous, xoco, cervesa) (2u/p) | 2,70€/p |
| Variat d'olives, salaons i derivats | 3,50€/p |
| Anxoves de l'escala amb pa de vidre | 3,75€/p |
| Mini quiche | 0,80€/p |
| Cullereta de foie a la sal i pebre d'espelette | 0,75€/p |
| Cullereta d'esqueixada de bacallà | 1,10€/p |
| Cullereta de salmó a la soja | 1,10€/p |
| Broqueta "osmotitzada" amb mozzarella | 0,50€/p |
| Broqueta japonesa de llagostí | 1,70€/p |
| Croqueta melosa de pernil ibèric | 0,70€/p |
| Croqueta melosa del caldo | 0,70€/p |
| Bunyol de bacallà | 0,70€/p |



| | |
|---|---------|
| Sopa de meló amb pernil | 0,80€/p |
| Crema de carbassa, mandarina i llagostí | 1,10€/p |
| Biquini de costella de porc lacada amb salsa bbq | 1,00€/p |
| Biquini de pollastre a l'ast | 0,80€/p |
| Pa de vidre amb pernil de gla | 1,90€/p |
| Pop de roca amb parmentier | 1,40€/p |
| Musclos al vermut i taronja | 1,30€/p |
| "Corte" d'amanida rusa amb salmó fumat | 0,80€/p |
| Cucurull de tàrtar de tonyina vermella amb guacamole | 1,00€/p |
| Brioix bao farcit de trufa negra i formatge tou de til·lers | 1,50€/p |
| Black bao farcit de sèpia | 1,50€/p |
| Mini pastisset de lemon pie | 1,50€/p |
| Pastisset de xocolata amb festus i llima | 0,70€/p |
| Torradeta de santa tresa amb recuit | 0,70€/p |
| Pinya al coco rom i menta | 0,60€/p |
| Sopa xíndria & maduixes | 0,80€/p |

Personalitza les teves Soirées

BEGUDA

| | |
|---|---------|
| Nº1 | 1,50€/p |
| <ul style="list-style-type: none">• Refrigeris• Cava Freixenet Vintage Brut Nature• Aigua amb i sense Gas• Marieta DO Rias Baixes Albariño• 4 Pasos DO Bierzo Mencia | |
| 1,50€/p | |
| Nº2 | 2,50€/p |
| <ul style="list-style-type: none">• Refrigeris• Cava Agustí Torelló i Mata BN• Aigua amb i sense Gas• Martin Codax DO Rias Baixes Albariño• Lopez Cristóbal DO Ribera Ull de llebre | |
| 2,50€/p | |

CÒCTELS BARRA

| | |
|--|---------|
| Clara de Cervesa Inèdit | 1,20€/p |
| Gin-Mojito de Coco i Llima | 4,00€/p |
| GinVi d'Albariño | 3,00€/p |
| Sangria Albert Adrià amb Escuma de Taronja | 3,50€/p |

CHAMPANY

| | |
|-------------------------|-------------|
| Mumm Cordon Rouge | 33€/ampolla |
| Moet Chandon Imperial | 39€/ampolla |
| Bollinger Special Cuvée | 48€/ampolla |
| Maria Casanoves | 21€/ampolla |
| Nadal Salvatge Rosat | 24€/ampolla |
| Bertha 24€ | 24€/ampolla |
| Recaredo Brut Nature | 26€/ampolla |

*Preu pre ampolla oberta





INFORMACIÓ CÀTERING

- A disposició i sota comanda, tenim productes dolços i salats sense gluten i altres al·lèrgies i intoleràncies.
- Utillatge i menage inclòs en el preu.
- Comandes mínimes a partir de 15 persones i amb 48h d'antelació.
- Pagament del 30% a l'acceptació de la proposta i la resta un cop finalitzat l'event.
- Cambrer extra cada 25 persones (1,20 €/p).
- Opció de tallador pemil (150€ pemil: 7,8 kg aprox. + 100€ tallador)
- Opció de cocteler 25€/h.
- Duració de l'event coffe-break: 2h. Muntar 30'+servei 1h+ desmuntar 30'
- Duració de l'event aperitiu: 3h. Muntar 45'+ servei 1,30h+ desmuntar 45'
- Opció de events, formacions i personalització de:

Pauses cafè, aperitius, còctels/ soirées

Dinars d'empresa, càtering a l'aire lliure i celebracions

Espectacles i esdeveniments

Per quelcom personalitzat, privat o especial, demanïns pressupost sense cap mena de compromís.





CÀTERING

BY HOTEL EXE PRISMA

Hotel Exe Prisma

C/ del Fener, 14 – AD700 Escaldes-Engordany,

Andorra

www.hotelexeprisma.com

restauracion@hotelexeprisma.com

T: +376 80 29 30