CUINA MOMENTS







Bodes 2026



FORFAIT BASIC

Felicitat a través del tots els sentits...

Petites Delícies

- Fals tomàquet (formatge crema amb tòfona blanca)
- Núvol de tomàquet sobre coixí de mozzarella i seitó
- Tataki de tonyina vermella amb crema d'alvocat
- Punipuri farcit de pesto, romesco i anxoves del Cantàbric
- Pa cristalí amb cecina de Lleó i cremòs de polenta amb parmesà
- Patacó confitat amb la nostra salsa
- Vol au vent de pollastre satay amb mango cruixent
- La nostra croqueta de pernil ibèric
- Botifarra negra tipus Burgos de Wagyu amb crema de ceba i poma àcida
- Pan bao amb carbonara i guanciale

RACONS GASTRONÒMICS

Cheese Lovers

Assortiment de formatges D.O.

Racó del Mediterrani

Arròs negre amb calamarcets i gambes



Principals a Taula

Llobarro farcit de marisc
o
Melòs de xai lletó DO Valladolid amb salsa espanyola

Pastís Nupcial

El Nostre Celler

- Vinyes del Grau Macabeu D.O. Terra Alta
- Vinyes del Grau Macabeu Negre D.O. Terra Alta
- Cava Grimau Brut Nature
- Aigua, refrescos, vermut i cervesa
- Café i infusions



CONDICIONS:

Preu: 61€/persona + IVA

Banquet de mínim 40 persones.

Inclòs

- Servei de catering durant 4h.
- Adaptacions culinàries segons intolerancies o al.lèrgies (previament avisades).
- Vestimenta i menatge de l'espai segons criteri de Cuina Moments o previ acord d'atrezzo personalitzat
- Estudi i assessorament del menú desitjat
- Assegurança de responsabilitat civil
- Pack basic de taules i cadires (altres tipus es pressupostaran a banda)

No inclòs

- Lloguer de sala o espai.
- Serveis extres durant l'esdeveniment

Reserva i formes pagament

- Confirmació de la reserva: abonant el 20% del pressupost.
- 80% restant s'haurà d'abonar 10 dies abans del servei.

+ Info

Whatsapp: +34 609 537 874
e.mail: info@cateringmoments.com



+ POSSIBILITATS
CONFIGURA LA BODA DELS TEUS SOMNIS

Afegeix plats al Forfait Basic o bé configura la teva boda des de cero.

Aperitius de peix

- Núvol de tomàquet sobre mozzarella i seitó
- Mousse de peix volador amb tempura de shiso
- Seitó lacat amb tamarinde i soja
- Matrimoni en broqueta
- Tast de salmó marinat amb gamba i “piparra”
- Tast de bonítol, anxova i cogombret
- Con de tartar de tontina vermella amb crema d’alvocat
- Tast de bacallà fumat amb caviar

Aperitius de marisc

- Cassoleta de blat de moro i cranc.
- Mousse de musclos en escabetx amb romesco
- Cruixent de gambetes.
- Ravioli de llagostí amb wakame i dashi d’espirulina blava
- Dau de pop thai amb cruixent de tapioca i coco
- Pop saltat amb kimchee i emulsió de patata
- Pa d’algues amb caviar d’oli i ostra a la planxa
- Con de cotna de porc amb tàrtar d’ostra
- Tast de pop amb cremós de patata
- Tast de “zamburiñas” amb pernil ibèric i mandarina
- Panipuri farcit de llamàntol amb escuma de “jalapenyo”
- Croquetes de llagosta



Aperitius del corral i el prat

Aquests aperitius de presentació són una invitació a gaudir de la cuina catalana i internacional amb un toc de creativitat. Els ingredients de qualitat i la cuina tradicional són la base d'aquests tasts que ofereixen una experiència gastronòmica única

- Vol au vent de poulled meat amb escuma de cheddar
- Cruixent de "morcilla" de Burgos, Gransmith i Idiazabal
- Tast de bunyol de xistorra
- Croquetes de xistorra amb formatge cheddar.
- Croquetes de rostit
- "Niñoyaki" de xoriço ibèric
- Pa "Bao" negre farcit de carbonara i guanciale
- Gotet de carpaccio de vedella
- Brioix de vittelo tonato amb tàperes cruixents
- Mitjanit farcida de vedella i foie gras
- Croquetes de pernil ibèric
- Tast de carxofa, espàrrec i pernil
- "Taco" de xocolata amb "birria de res" i germinats
- Mini Burger d'Angus amb emmental i ou de guatlla
- Empanada de xai amb prunes i sesam
- Pa cristal·lí amb "cecina" de Wagyu i escuma de polenta amb parmesà



Aperitiu, que ens dona la terra

Amb els aperitius “el que ens dóna la terra” trobaran plats per tots els gustos i un ampli ventall d’opcions vegetarianes i veganes.

- Esfèric d’olives de Kalamata
- Fals tomàquet (formatge cremós i tòfona)
- Olives al vermut
- Teules de pa fumat amb oli de farigola
- Croquetes de shiitake.
- Quallada de coliflor, rovell d’espàrrec i consomé de cebes cremades
- Endívia amb Cassis i poma terrosa
- Choux amb cremós de nou de pecán i tòfona
- Croquetes d’albergínia fumada i parmesà
- Mini pometes amb Peral
- Mini Burger vegana amb alvocat i plàtan cruixent.
- Coca de formatge Torrejón amb cendra, ametlla i compota de ruibarbre.
- Con farcit de tartar de tomàquet, amb ceba adobada i escuma de “jalapenyo”



RACONS GASTRONÒMICS

Sandvitx Corner + 100€

Una de les nostres paradetes recomanades per a un bon “ressopó”, dolços, salats…per a recarregar forces i seguir amb la festa o per fer gaudir als més joves en la seva festa o dia especi

Caseta de Xocolata + 100€

A ningú li amarga un dolç, piruletes de colors, cors de xocolata amb fruits secs, bombons, gominoles i els teus dolços favorits…un racó ple de color que farà sortir al nen que portes dins.

Cheese Lovers + 100€

Millor amb formatge! Curats, tendres, mantegosos, blaus, d'aquí i d'allí. Les teves varietats de formatge preferides, presentades en belles taules acompanyats de fruites, compotes i/o “grisines” . Un racó que no falla, per a tots els gustos i edats.

Racó d’Ibèrics + 100€

Les nostres torres i escales, amb els millors embotits de la península. Extremenys, de Salamanca, catalans, sense deixar de costat la “cecina de León”. Tot acompanyat del nostre pa de coca lleugerament torrat i sucat amb tomàquet i AOVE D.O. Siurana.



RACONS GASTRONÒMICS

Show Cooking

Vermuteria + 170€

A qui no li agraden aquests matins assolellats de diumenge amb tot el dia per davant, la nostra selecció de vermuts us acompanyaran amb un suau trànsit al menjar, acompanyats de les nostres “gildas”, adobats i escabetxos.

Taqueria + 170€

Un punt picant per a la teva festa. Deliciosa “carn mechada” de vedella, de porc i de pollastre. Al punt especiat com desitgis, amb les seves salses cremoses d'alvocat o formatge, tocs d'adobats per a rebaixar el punt picant del chili perquè els teus convidats puguin gaudir d'aquests mos de menjar de carrer.

La Barbacoa + 170€

Podem presumir de tenir a experts en cuina a la brasa en el nostre equip. Hipnotitza als teus amics amb el nostre foc amb llenya de qualitat, per a transmetre el millor sabor a allò amb què vulguis obsequiar als teus sers estimats: carns, peixos, mariscs...

La Cevicheria + 220€

Deixa't seduir per la nostra varietat de “ceviches”. Els preparem davant dels nostres comensals. Fresc, àcid, aromes i sabors de peix de temporada, amb les nostres receptes de llet de tigre acompanyades de les millors fruites tropicals per a refrescar el paladar.

Preus a convenir segons producte desitjat



RACONS GASTRONÒMICS

Show Cooking

Sushiman + 220€

Per als amants dels makis i el sushi. Un dels nostres racons estrella per a delectar als teus convidats. La nostra experta mostrarà les seves habilitats amb l'arròs, l'alga nori i els ingredients que més us agradin mentre gaudiu les delícies del Japó.

Arrossos, rissotos i Fideua + 220€

Dediquem passió i paciència a tot allò que fem, i els nostres sofregits, brous i “fumets” són prova d'això. La nostra arrosseria no et defraudarà. Amb infinitat de possibilitats per a paladars més clàssics o per als que busquen noves experiències. Tenim solucions artesanes i fetes amb amor per a cadascun d'ells.

Racó de Pernil Ibèric de Glà + 250€

Pernil al tall + 450€

Quin pernil vols? Posem a la teva disposició un tallador professional de pernil per a poder gaudir-lo amb aquest fi tall perquè es fongui a la boca i et porti al cel.
El pernil es pressupostarà a banda segons el producte escollit

Preus a convenir segons producte desitjat



Degustació a taula

- Panacota de gazpatxo de síndria amb perles de meló
- Carpaccio de galera amb musclos en escabetxe i el seu aire
- Salmorejo de maduixa amb gamba blanca de tarragona o amb pernil ibèric
- Tartar d'extasis amb llagostins fumats
- Carpacció de presa ibèrica amb vinagreta de poma àcida i brots de pèsol
- Tartar de canyuts del delta amb mascarpone i dashi d'espirulina blava
- Cruixent de tapioca amb tartar de gamba vermella
- Ravioli de foie amb tòfona de temporada

Entrant

- Rissoto de shiitake amb tòtona i pera
- Tataki de salmò amb llet de tigre nikkey
- Xipirò farcit d'arròs negre amb tocs thai
- Canelò cruixent d'ànec (amb fruits vermells o figa segons temporada) i foie
- Rissoto de caraviner o arròs d'ibèrics amb cap i pota
- Timbal personalitzat de llamàntol amb escùma de jalapeño
- Musaic de marisc amb brioix de gamba vermella, aire de mar i romesco
- Amanida de papaya verda amb llamantòl i cranc de coscla tova



Principal

-Rap amb panko i keemche sobre falç risotto al pesto
-Costella de vedella desosada a baixa temperatura amb cruixents de verdures
-Llobarro farcit de marisc amb gamba vermella
-Melòs de xai lletò D.O Valladolid amb reducciò de salsa a la garnatxa blanca

- Tonyina vermella amb crema de cema morada i formatge decabra
- Presa ibèrica en textures i tartar de remolatxa amb alvocat
- Remòl a la planxa amb crema de coliflor amb llima i aire de coco
- Braò de xai lletò amb salsa espanyola

Prepostres

- Sorbet de llimona
- Sorbet de mandarina
- Sorbet de bergamota
- La nostra llimona (Cobertura de xocolata blanca, mousse de llima amb cardamom i cor de fruita de la passió)
- L'Ou (Cobertura de xocolata amb llet, mousse de xocolata negra i cor de mango)
- Mojito de meló amb llima i llimona (Meló osmotitzat amb rom de canya gele de menta escuma de llima i llimona i petaZ de llima)
- Anàrquia cítrica (Barreja de textures de cítrics, llima, mandarina, tamarinde, taronja, llimona, maracuyà



Aperitius

- + 1,00€ per persona
- + 2,00€ per persona
- + 2,50€ per persona
- + 3,50€ per persona

Racons gastronòmics

- + 3,00€ per persona
- + 4,00€ per persona
- + 5,00€ per persona
- + 5,50€ per persona
- + 6,00€ per persona
- + 8,00€ per persona

Degustació a taula

- + 6,00€ per persona
- + 7,50€ per persona
- + 9,00€ per persona
- + 12,00€ per persona

Entrant

- + 8,00€ per persona
- + 10,00€ per persona
- + 12,00€ per persona
- + 14,00€ per persona

Principal

- + 4,00€ per persona
- + 6,00€ per persona

Prepostres

- + 5,00€ per persona
- + 6,50€ per persona
- + 7,50€ per persona
- + 10,00€ per persona



COPA DE BENVINGUDA

Olives al Vermut, Gilda esfèrica, Gilda clàssica, xips vegetals, cruixents de tapioca, trampantojo de tomàquet, musclos al vapor, semiesfèric de musclo, falsa oliva, piruletes de pizza, atmetlles, avellanes, olives arbequines, mousse de musclo en escabetx amb romesco

2 referencies: + 4,50€ per persona
3 referencies: + 5,50€ per persona
4 referencies: + 6,00€ per persona

Inclou

Aigua, copa de cava (o cava rosat)

+ 2,00€ per persona

Aigua, aigües de sabors, cervesa, vi, copa de cava (o cava rosat)

Carro de Licors

Des de + 6,00€ per persona

Torres 5, crema catalana, licor d'arròs, orujo d'herbes, Baileys (o similars)

Barra Llibre

+ 18,00€ per persona: 1 hora de barra lliure
+ 25,00€ per persona: 2 horas de barra lliure
+10,00€ per persona: cada hora extra (a partir de la 3era hora).

Combinats: Seagrams. balantines, absolut o similares.



MENÚ INFANTIL

Aperitius

Xips de colors, Piruletes de pizza, Broquetes de fuet amb formatge i olives, Croquetes de pernil, Mini Burguers amb bacó i formatge

Principal

OPCIÓ A (35€/nen)

Macarrons a la bolognesa i Hamburguesa mixta amb patates fregides

OPCIÓ B (45€/nen)

Filet de vedella amb patates fregides i Rap arrebossat amb panko

Postres

A escollir

- Textures de xoxolata
- Escuma de crema catalana
- Gelat de xocolata

MENÚ STAFF

45€/persona

ENTRANT: Pasta bolonyesa o pesto
PRINCIPAL: Filet de vedella o rap
POSTRES: Pastís

CUINA MOMENTS

+ Info

Whatsapp: +34 609 537 874
e.mail: info@cateringmoments.com