

A hand in a dark suit sleeve holds a tall, slender champagne flute glass filled with a light-colored bubbly beverage. The background is a blurred social gathering with people in business attire, including a man with a beard and a woman, and a table with a white tablecloth and various appetizers like raspberries and small bites.

C Ò C T E L

Àpat a peu dret:
converses i dinamisme

CÀTERINGS
Grup Llobet

GUST

C Ò C T E L

Aquesta proposta de Càterings de Grup Llobet ha estat creada conjuntament pel Departament de Nutrició i pel Departament de Cuina i Investigació del nostre grup alimentari.

Sempre que és possible, utilitzem productes de proximitat. L'elaboració la fem amb productes de molta qualitat i uns processos culinaris estudiats, no només per aconseguir el millor gust dels aliments sinó també per a cuidar les seves aportacions nutricionals.

La referència en alimentació saludable

Des de fa 5 anys, Grup Llobet es va enfocar a la producció d'alimentació saludable, un gir estratègic que li ha reportat premis i diversos reconeixements socials, empresarials i mediàtics.

Per conèixer els nostres projectes, visiteu **grupllobet.com**

SALUT

A

C Ò C T E L

Aperitiu fred

Coca de pa amb tomàquet i pernil

Crema freda de pèsols i menta amb iogurt grec

Sopeta de meló amb osmosi de meló cantaloup i *mojito*

Broqueta d'amanida Caprese

Hortet de Ca l'Arpelltot amb crudités i babaganoush d'albergínia blanca

Rotllets d'arròs amb crudités, mango i formatge fresc amb gingebre

Tataki de tonyina amb humus, maionesa de wasabi i pipeta de soja

Amanida de tomàquets de colors i ceba vermella, amb oli d'oliva verge extra i flor de sal

Cor d'enciam amb pollastre, parmesà i salsa Cèsar

Tàrtar de mango i alvocat amb llima i cibulet

Broqueta de fruita de temporada

Daus de pastís de xocolata i flor de sal amb nous

•

Copa de cava de benvinguda

(cava rosat Gran Plus Ultra Pinot Noir Brut Reserva de Codorniu)

El còctel inclou vi blanc Abadal i vi negre Franc Abadal DO Pla de Bages

•

Cafès i infusions no incloses

Entrega de les porcions i safates preparades

Consumibles d'un sol ús

Sense servei ni parament

B

C Ò C T E L

Aperitiu fred

Coca de pa amb tomàquet i pernil

Crema freda de pèsols i menta amb iogurt grec

Sopeta de meló amb osmosi de meló cantaloup i *mojito*

Broqueta d'amanida Caprese

Hortet de Ca l'Arpallot amb crudités i babaganoush d'albergínia blanca

Rotllets d'arròs amb crudités, mango i formatge fresc amb gingebre

Tataki de tonyina amb humus, maionesa de wasabi i pipeta de soja

Amanida de tomàquets de colors i ceba vermella, amb oli d'oliva verge extra i flor de sal

Cor d'enciam amb pollastre, parmesà i salsa Cèsar

Tàrtar de mango i alvocat amb llima i cibulet

Broqueta de fruita de temporada

Daus de pastís de xocolata i flor de sal amb nous

•

Copa de cava de benvinguda

(cava rosat Gran Plus Ultra Pinot Noir Brut Reserva de Codorniu)

El còctel inclou vi blanc Abadal i vi negre Franc Abadal DO Pla de Bages

Cafès i infusions

•

Parament de taules inclòs amb consumibles d'un sol ús i cristalleria

C

C Ò C T E L

Aperitiu fred i calent

Coca de pa amb tomàquet i pernil

Sopeta de meló amb osmosi de meló cantaloup i *mojito*

Hortet de Ca l'Arpelltot amb crudités i babaganoush d'albergínia blanca

Rotllets d'arròs amb crudités, mango i formatge fresc amb gingebre

Amanida de tomàquets de colors i ceba vermella, amb oli d'oliva verge extra i flor de sal

Rotllets d'arròs amb crudités, mango i formatge fresc amb gingebre

Saltat de quinoa amb edamame, xitakes, ceba confitada i salsa oriental

Cassoleta de fideuà de verdures amb allioli negre

Arròs vermell amb carxofes, pernil i salsa pesto

Taco de pulled pork amb la nostra barbacoa i germinats

Amanida de fruites amb sorbet de préssec vermell

Daus de pastís de xocolata i flor de sal amb nous

•

Copa de cava de benvinguda

(cava rosat Gran Plus Ultra Pinot Noir Brut Reserva de Codorniu)

El còctel inclou vi blanc Abadal i vi negre Franc Abadal DO Pla de Bages

Cafès i infusions

•

Parament de taules inclòs amb consumibles d'un sol ús i cristalleria

La disponibilitat dels productes de temporada
s'adequa a cada estació de l'any.

Si voleu altres vins, consulteu opcions i preus.

Parlem si necessiteu dietes especials : veganes, vegetarianes,
sense al·lèrgens específics.

Mínim 20 comensals, per menys, consulteu condicions.

Servei de minutes i centres de taula no inclosos.

•

No només tenim un gran equip
sinó l'autoexigència
d'arribar a ser els **millors**.

CÀTERINGS
Grup Llobet

Per a resoldre dubtes i fer reserves contacteu amb Núria Casas
nuria.c@grupllobet.com
93 878 8078

C Ò C T E L & B A N Q U E T

Una proposta per a les més grans celebracions

CÀTERINGS
Grup Llobet

GUST

C Ò C T E L & B A N Q U E T

Aquesta proposta de Càterings de Grup Llobet ha estat creada conjuntament pel Departament de Nutrició i pel Departament de Cuina i Investigació del nostre grup alimentari.

Sempre que és possible, utilitzem productes de proximitat. L'elaboració la fem amb productes de molta qualitat i uns processos culinaris estudiats, no només per aconseguir el millor gust dels aliments sinó també per a cuidar les seves aportacions nutricionals.

La referència en alimentació saludable

Des de fa 5 anys, Grup Llobet es va enfocar a la producció d'alimentació saludable, un gir estratègic que li ha reportat premis i diversos reconeixements socials, empresarials i mediàtics.

Per conèixer els nostres projectes, visiteu **grupllobet.com**

SALUT

A

C Ò C T E L & B A N Q U E T

Aperitiu

8 opcions a escollir

- Pa de coca amb encenalls de pernil ibèric
- Amanida de tomàquet de colors i ceba vermella, amb oli d'oliva verge extra i flor de sal
- Crema freda de pèsols i menta amb iogurt grec
- Sopeta freda de meló amb osmosi de meló cantaloup i *mojito*
- Sopeta de síndria i tomàquet amb textures d'oliva negra
- Hort de Ca l'Arpallot amb verdures i babaganoush d'albergínia blanca
- Rotllets d'arròs amb verdures de temporada, salsa vinagreta i sèsam negre.
- Broqueta de tomàquet, mozzarella fresca i alfàbrega
- Cor d'enciam amb pollastre, parmesà i salsa Cèsar
- Aletes de pollastre cuites a baixa temperatura amb salsa de soja, mel i gingebre
- Crema tèbia de porro, pera i formatge blau
- Milfulls de carbassa amb salsa brava (les braves de Ca l'Arpallot)
- Mini pizza de carbassó amb tomàquet, mozzarella, picada d'olives negres i orenga
- La nostra pizza vegetal amb salsa aràbica, crudités i germinats
- Arròs vermell amb carxofes, pernil i salsa pesto
- Saltat de quinoa amb edamame, xitakes, ceba confitada i salsa oriental
- Cassoleta de fideuà de verdures amb allioli negre
- Taco de pulled pork amb la nostra barbacoa

Plat principal

Filet de porc Ral d'Avinyó amb milfulls de patata i melmelada de ceba

Postres

Carrot cake amb gelat de vainilla

Pa, aigua, vi blanc Abadal i vi negre Franc Abadal DO Pla de Bages

B

C Ò C T E L & B A N Q U E T

Aperitiu

8 opcions a escollir

Pa de coca amb encenalls de pernil ibèric
Amanida de tomàquet de colors i ceba vermella, amb oli d'oliva verge extra i flor de sal
Crema freda de pèsols i menta amb iogurt grec
Sopeta freda de meló amb osmosi de meló cantaloup i *mojito*
Sopeta de síndria i tomàquet amb textures d'oliva negra
Hort de Ca l'Arpallot amb verdures i babaganoush d'albergínia blanca
Rotllets d'arròs amb verdures de temporada, salsa vinagreta i sèsam negre.
Broqueta de tomàquet, mozzarella fresca i alfàbrega
Cor d'enciam amb pollastre, parmesà i salsa Cèsar
Aletes de pollastre cuites a baixa temperatura amb salsa de soja, mel i gingebre
Crema tèbia de porro, pera i formatge blau
Milfulls de carbassa amb salsa brava (les braves de Ca l'Arpallot)
Mini pizza de carbassó amb tomàquet, mozzarella, picada d'olives negres i orenga
La nostra pizza vegetal amb salsa aràbica, crudités i germinats
Arròs vermell amb carxofes, pernil i salsa pesto
Saltat de quinoa amb edamame, xitakes, ceba confitada i salsa oriental
Cassoleta de fideuà de verdures amb allioli negre
Taco de pulled pork amb la nostra barbacoa

Plat principal

Mar i muntanya de pollastre rostit amb gambes

Postres

Pastís de mel i cítrics amb mousse de formatge fresc

Pa, aigua, vi blanc Abadal i vi negre Franc Abadal DO Pla de Bages

C

C Ò C T E L & B A N Q U E T

Aperitiu

8 opcions a escollir

Pa de coca amb encenalls de pernil ibèric
Amanida de tomàquet de colors i ceba vermella, amb oli d'oliva verge extra i flor de sal
Crema freda de pèsols i menta amb iogurt grec
Sopeta freda de meló amb osmosi de meló cantaloup i *mojito*
Sopeta de síndria i tomàquet amb textures d'oliva negra
Hort de Ca l'Arpallot amb verdures i babaganoush d'albergínia blanca
Rotllets d'arròs amb verdures de temporada, salsa vinagreta i sèsam negre.
Broqueta de tomàquet, mozzarella fresca i alfàbrega
Cor d'enciam amb pollastre, parmesà i salsa Cèsar
Aletes de pollastre cuites a baixa temperatura amb salsa de soja, mel i gingebre
Crema tèbia de porro, pera i formatge blau
Milfulls de carbassa amb salsa brava (les braves de Ca l'Arpallot)
Mini pizza de carbassó amb tomàquet, mozzarella, picada d'olives negres i orenga
La nostra pizza vegetal amb salsa aràbica, crudités i germinats
Arròs vermell amb carxofes, pernil i salsa pesto
Saltat de quinoa amb edamame, xitakes, ceba confitada i salsa oriental
Cassoleta de fideuà de verdures amb allioli negre
Taco de pulled pork amb la nostra barbacoa

Plat principal

Bacallà cuit a baixa temperatura amb crema de pèsols, alls tendres, ceba dolça i pernil ibèric

Postres

Mascarpone, xocolata i cafè

Pa, aigua, vi blanc Abadal i vi negre Franc Abadal DO Pla de Bages

Les tres propostes (A,B,C), inclouen tot el parament de taula
i el servei de cambrers durant 4 hores.

La disponibilitat dels productes de temporada
s'adequa a cada estació de l'any.

Si voleu altres vins, consulteu opcions i preus.

Parlem si necessiteu dietes especials : veganes, vegetarianes, sense
al·lèrgens específics.

Mínim 20 comensals, per menys, consulteu condicions.

Servei de minutes i centres de taula no inclosos.

•

No només tenim un gran equip
sinó l'autoexigència
d'arribar a ser els **millors**.

CÀTERINGS
Grup Llobet

Per a resoldre dubtes i fer reserves contacteu amb Núria Casas
nuria.c@grupllobet.com
93 878 8078



C O F F E E B R E A K

Un dels millors moments de la jornada

CÀTERINGS
Grup Llobet

GUST

C O F F E E B R E A K

Aquesta proposta de Càterings de Grup Llobet ha estat creada conjuntament pel Departament de Nutrició i pel Departament de Cuina i Investigació del nostre grup alimentari.

Sempre que és possible, utilitzem productes de proximitat. L'elaboració la fem amb productes de molta qualitat i uns processos culinaris estudiats, no només per aconseguir el millor gust dels aliments sinó també per a cuidar les seves aportacions nutricionals.

La referència en alimentació saludable

Des de fa 5 anys, Grup Llobet es va enfocar a la producció d'alimentació saludable, un gir estratègic que li ha reportat premis i diversos reconeixements socials, empresarials i mediàtics.

Per conèixer els nostres projectes, visiteu **grupllobet.com**

SALUT

A

C O F F E E B R E A K

1 Vaset de fruita natural de temporada
1 Mini entrepà de pernil duroc gran reserva
Cafè, llet, infusions, sucre, sacarina

B

C O F F E E B R E A K

1 Mini entrepà mediterrani (alvocat, tomàquet, mozzarella i olives Kalamata)
1 Mini entrepà de llonganissa de pagès
1 Ampolla d'aigua de 33 cl
Cafè, llet, infusions, sucre, sacarina

C

C O F F E E B R E A K

- 1 Mini entrepà d'espalla ibèrica de Guijuelo
- 1 Wrap vegetal (brots d'espínacs, tomàquet sec, germinats de ceba, picada de nous i panses)
- 1 Vaset de fruita natural de temporada
- 1 Ampolla d'aigua de 33 cl

Cafè, llet, infusions, sucre i sacarina

D

C O F F E E B R E A K

- 1 Mini entrepà d'espalla ibèrica de Guijuelo
- Pastís de pastanaga
- 1 Iogurt natural amb granola (combinació de civada, fruits secs i llavors, tot torrat al forn)
- 1 Ampolla d'aigua de 33 cl

Cafè, llet, infusions, sucre, sacarina

E

C O F F E E B R E A K

- 1 Mini entrepà d'espalla ibèrica de Guijuelo
- 1 Mini entrepà de llonganissa de pagès
- 1 Mini entrepà de formatge
- 1 Broqueta de fruita natural
- Pastís de pastanaga
- 1 Ampolla d'aigua de 33 cl

Cafè, llet, infusions, sucre, sacarina

Més opcions a sol·licitar

Suc de taronja natural: 4,5 € / litre
Entrepans vegans
Begudes vegetals (civada, ametlla, soja, espelta)
Pa sense gluten

CÀTERINGS

Grup Llobet

Per a resoldre dubtes i fer reserves contacteu amb Núria Casas
nuria.c@grupllobet.com
93 878 8078



ESDEVENIMENTS

Som experts en servir alimentació saludable
en forma d'**àpats deliciosos!**

CÀTERINGS
Grup Llobet

GUST

E S D E V E N I M E N T S

Aquesta proposta de Càterings de Grup Llobet ha estat creada conjuntament pel Departament de Nutrició i pel Departament de Cuina i Investigació del nostre grup alimentari.

Sempre que és possible, utilitzem productes de proximitat. L'elaboració la fem amb productes de molta qualitat i uns processos culinaris estudiats, no només per aconseguir el millor gust dels aliments sinó també per a cuidar les seves aportacions nutricionals.

La referència en alimentació saludable

Des de fa 5 anys, Grup Llobet es va enfocar a la producció d'alimentació saludable, un gir estratègic que li ha reportat premis i diversos reconeixements socials, empresarials i mediàtics.

Per conèixer els nostres projectes, visiteu **grupllobet.com**

SALUT

A

E S D E V E N I M E N T S

Aperitiu

Xips d'algues espagueti de mar amb cobertura de farina de cigró
Bastonets de llonganissa de pagès
Tàrtar de mango i alvocat amb mostassa, llima i cibulet
Amanida de tomàquets de colors amb ceba vermella, oli d'oliva verge extra i flor de sal

Entrant

(escollir una opció)

La nostra xatonada amb escarola cabell d'àngel, olives kalamata i romesco
Rotllets d'arròs amb verdures, mango, formatge fresc amb gíngebre i vinagreta de sèsam negre

Plat principal

(escollir una opció)

Suprema de salmó cuït a baixa temperatura, textures de poma verda i oli de vainilla de Madagascar
Conill de Viladordis amb wok de raïm, ceba vermella, alls tendres i farigola fresca

Postres

(escollir una opció)

Pastís de llimona amb merengue
Trufes de xocolata amb cítrics

Pa, aigua, vi blanc Abadal i vi negre Franc Abadal DO Pla de Bages
Cafès i carta d'infusions

B

E S D E V E N I M E N T S

Aperitiu

Mini hortet de Ca l'Arpellt amb babaganoush d'albergínia blanca
Llagostí amb salsa de curri i coco
Crema de porros, pera i formatge blau
Cassoleta d'arròs vermell amb carxofes, pernil i salsa pesto

Entrant

(escollir una opció)

Raviolis XL de moniato, pastanaga i pamesà, amb osmosi de pera i remolatxa,
i salsa de carbassa amb taronja sanguina
Amanida de tomàquets de colors amb burrata, pols d'oliva negra
i brots d'alfàbrega fresca

Plat principal

(escollir una opció)

Mar i muntanya de pollastre rostit amb gambes
Tàrtar de salmó amb aroma de fum i ou cuit a baixa temperatura amb ruca i germinats

Postres

(escollir una opció)

Carrot cake amb gelat de vainilla
Compota de poma, coco i ginger

Pa, aigua, vi blanc Abadal i vi negre Franc Abadal DO Pla de Bages

Cafès i carta d'infusions

C

E S D E V E N I M E N T S

Aperitiu

Xips d'algues espagueti de mar amb cobertura de farina de cigró
Bastonets de llonganissa de pagès
Sopeta de meló i cúrcuma
Tataki de tonyina amb humus, maionesa de wasabi i pipeta de soja
Amanida de tomàquets de colors amb ceba vermella, oli d'oliva verge extra i flor de sal

Entrant

(escollir una opció)

Lassanya raw amb salsa de tomàquet casolana
Arròs amb ceba i pinya caramel·litzada amb salsa de curri i coco

Plat principal

(escollir una opció)

Entrecot de porc Ral d'Avinyó grillé amb milfulls de patata i melmelada de ceba
Bacallà cuit a baixa temperatura, amb crema de pèsols, alls tendres i cruixent de pernil

Postres

(escollir una opció)

Mascarpone, xocolata i cafè
Pastís de poma

Pa, aigua, vi blanc Abadal i vi negre Franc Abadal DO Pla de Bages

Cafès i carta d'infusions

Les tres propostes (A,B,C), inclouen tot el parament de taula
i el servei de cambrers durant 4 hores.

La disponibilitat dels productes de temporada
s'adequa a cada estació de l'any.

Si voleu altres vins, consulteu opcions i preus.

Parlem si necessiteu dietes especials : veganes, vegetarianes,
sense al·lèrgens específics.

Mínim 20 comensals, per menys, consulteu condicions.

Servei de minutes i centres de taula no inclosos.

•

No només tenim un gran equip
sinó l'autoexigència
d'arribar a ser els **millors**.

CÀTERINGS
Grup Llobet

Per a resoldre dubtes i fer reserves contacteu amb Núria Casas
nuria.c@grupllobet.com
93 878 8078