



Càtering
& Events
Felix



SOBRE NOSOTROS

Avalado por años de experiencia en la organización de celebraciones y banquetes, el equipo de profesionales hosteleros de FÈLIX hará que su gran día sea inolvidable, ya sea en Félix Restaurante o a través de Félix Catering.

Nuestra oferta gastronómica se basa en la selección de los mejores productos regionales combinados con innovadoras técnicas de la alta cocina que permitirán disfrutar de un banquete nupcial perfecto.



MENÚ DE LAS MORERAS

APERITIVO

-
- Croquetas de marisco con queso parmesano
- Vol-au-vent de tartar de salmón
- Capricho de pulpo a la gallega
- Delicias de foie con mermelada de frutas
- Mordisco de bacalao con escalivada
- Muslitos de codorniz con salsa barbacoa
- Gamba crujiente
- Chistorra caramelizada
- Cucharita de guacamole con huevo de codorniz escalfado
- Escalope de queso brie con pan mediterráneo
- Rollito de pasta brick con marisco y fideos de arroz

+ 3 ateliers a escoger



PLATO PRINCIPAL

Meloso de ternera al Café de París
con rulo de verduras frescas
y parmentier de patata

Secreto ibérico sobre cama de patata y cebolla
con salsa de Oporto

Colita de rape braseada
con salsa de carabineros (+4€)

Cordero caramelizado al horno
con champiñones y patata laminada

Tronco de merluza al horno
con langostinos

S O R B E T E
de limón

B O D E G A

Vino blanco 5 viudas DO Penedès

Vino tinto Garbó DO Montsant

Cava Aria Segura Viudas Brut Nature

P A S T E L N U P C I A L



MENÚ DE LAS VIÑAS

APERITIVO

Tostada de queso con semillas de amapola

Aros de calamar a la romana

Chistorra de Logroño frita

Vol-au-vent de tartar de salmón y frutos secos

Pimiento del piquillo relleno de rape

Cucharita de carpaccio de bacalao con escalivada

Bocado de atún

Canapé crujiente de caviar y huevo de codorniz

Mini-pizza de anchoas ahumadas

Pan bao con tiras sepia y mayonesa de wakame

Craquer de foie fissel con cebolla caramelizada



+ 2 ateliers a escoger

PRIMER PLATO

Crema de melón
con rosas de jamón y langostinos
o crujiente de salmón y gambas

Crema de marisco
con langostino y chips crujientes

Crema de galeras
con vieira y langostino

SEGUNDO PLATO

Cordero caramelizado al horno
con champiñones y patata laminada

Secreto de pato a baja temperatura
con frutos rojos y perlas de manzana

Meloso de ternera al Café de París
con rulo de verduras frescas y parmentier de patata

Medallones de filete a la trufa con foie (+3€)
con hatillo de espárragos, bacon y dado de piña

SORBETE

de limón

BODEGA

Vino blanco 5 viudas DO Penedès

Vino tinto Garbó DO Montsant

Cava Aria Segura Viudas Brut Nature

PASTEL NUPCIAL



MENÚ DEL NARANJO

APERITIVO

Pan bao con tiras sepia y mayonesa de wakame

Pizarra de embutidos

Delicias de pulpo a la gallega

Craquer de foie fessel con cebolla caramelizada

Capricho de carpaccio de bacalao con escalivada

Gelatina de mojito con luna de uva

Bocado de sobrasada

Gamba con gabardina

Profiteroles rellenos de crema de queso

Chipirones fritos con harina de arroz

Cucharita de guacamole con huevo poché de codorniz

Mini pizza de anchoas ahumadas

+ 2 ateliers a escoger



PRIMER PLATO

Suprema de merluza
a la pimienta rosa con langostinos

Ensalada de rape
con langostinos, setas y perlas de manzana

Rape al estilo mozárabe
con almejas y langostinos (+3€)

Suprema de lubina
con cebollitas y langostinos

Suprema de dorada
con puntas de espárragos y almejas

SEGUNDO PLATO

Cochinillo crujiente
con chips de boniato y calabaza

Secreto de pato a baja temperatura
con frutos rojos

Cordero caramelizado al horno
con setas y patata laminada

Meloso de ternera al Café de París
con rulo de verduras frescas y parmentier de patata

S O R B E T E
de limón

B O D E G A

Vino blanco Creu de Lavit DO Penedès

Vino tinto Fra Guerau Crianza DO Montsant

Segura Viudas Brut Vintage Gran Reserva

P A S T E L N U P C I A L



MENÚ DEL CEREZO

APERITIVO

Croquetas de marisco con queso parmesano

Brocheta de pollo y piña con salsa curry

Capricho de pulpo a la gallega

Cigalas con fardo de fideos de soja

Brocheta de vieira y langostino

Gamba crujiente

Chistorra caramelizada

Cucharita de guacamole con huevo de codorniz escalfado

Escalope de queso brie con pan mediterráneo

Rollito de pasta brick con marisco y fideos de arroz

Tartaleta de brandada de bacalao con caviar

Craquer de foie fissel con mermelada

Buñuelo de calçot con salsa romesco

+ 3 ateliers a escoger



PRIMER PLATO

Ensalada de bogavante
con crudités y vinagreta de frutos secos

Ensalada de rape
con langostinos y rulo de quinoa

Rape al estilo mozárabe
con langostinos y almejas

Ensalada de vieiras y langostinos

SEGUNDO PLATO

Espalda de cabrito cocida a baja temperatura
con setas y patata laminada

Secreto ibérico sobre cama de patata y cebolla
con salsa Oporto

Medallones de filete a la trufa con foie
con hatillo de espárragos, bacon y dado de piña

Cochinillo crujiente
con chips de boniato y calabaza

Delicias de pato
con foie y frutos rojos

Otras posibles salsas: a la mostaza antigua, al vino tinto
con setas variadas, al cava, al estilo Enric IV,
a las 5 pimientas o al Café de París

SORBETE
de limón

BODEGA

Vino blanco Creu de Lavit DO Penedès

Vino tinto Fra Guerau Crianza DO Montsant

Cava Segura Viudas Brut Vintage Gran Reserva

PASTEL NUPCIAL





ESTOS MENÚS INCLUYEN

Montaje de la sala

(mesas redondas de 10 personas máximo o mesas alargadas)

Decoración floral

Barra durante el baile de refrescos, agua y cava

Barra libre de combinados

(hasta las 22h en bodas de mediodía y hasta las 3h en bodas de tarde).

Minutas de la boda

Servicio de catering:

Mantelería, cubertería, funda para las sillas, mobiliario, menaje...

Agua mineral, cafés y licores

Servicio de camareros



ATELIER S

(a escoger 2 ó 3 en función del menú)

- »» Fideuá marinera o fideos negros
- »» Risotto con setas y puntas de espárragos
- »» Buffet de embutidos catalanes

- »» Buffet de quesos con mermelada de frutas y surtido de panes
- »» Cocas de recapta caseras
- »» Atelier de ensaladas variadas

- »» Atelier de cremas frescas con picadita de verduras
- »» Aguas de bienvenida, mojito, mojito de frutas rojas y limonada



ATELIERS CON SUPLEMENTO

- »» Atelier de jamón cortado a mano
- »» Atelier de sushi y makis
- »» Atelier de ostras y mejillones

- »» Atelier de brochetas de pescado y marisco a la plancha
- »» Atelier de barbacoa (brochetas y hamburguesas)



RECENA

- »» Hotdogs con patatas fritas
- »» Buffet de chocolate caliente con buñuelos, fartons y coca de azúcar
- »» Pizzas caseras
- »» Candy Bar

MENÚ INFANTIL

- »» Macarrones / canelones
- »» Escalope de pollo
- »» Helado
- »» Agua mineral, refresco



VUESTRA CEREMONIA

—

Incluye sillas, mesa del altar, decoración floral y coordinador de ceremonia.



CONDICIONES GENERALES

En el momento de realizar la reserva se entregará una paga y señal de 800 €. La totalidad del banquete deberá ser abonada una semana antes de la fecha del evento. A la finalización de la celebración se pagarán los posibles extras.

Càtering
& Events
Félix