

Un toque en los aperitivos para su celebración especial

Aperitivos

Desfile de aguas del mundo
Selección de refrescos, cerveza
Vino blanco y rojo, cava recomendado

A1

Cóctel de cava
Buñuelos sorpresa
Salmón- Salmón
Vitaminas de verduras de la “ Boqueria ”
Pan con aceite y pequeña somaia



A2

Cóctel de cava
Buñuelo sorpresa
Croqueta del perol
Salmón- Salmón
Virutas de jamón del bueno con pan de aceite
Crema de ceps y pequeñas lionesas de trufa



A3

Cóctel de cava
Chupa- Chips de queso fresco y kikos
Croqueta del perol
Buñuelo sorpresa
Virutas de jamón del bueno con pan de aceite
Corte de foie y pulpo ahumado al aroma de pino
Brocheta aroma romero, meloso de ternera, plátano flameado con azúcar de caña



A4

Cóctel de cava
Chupa- chups de queso fresco y kilos
Croqueta del perol
Buñuelo sorpresa
Patatas un poco bravas
Virutas de jamón del bueno con pan de aceite
Explosión en boca del huevo de oro
Bikini de Bresaola, a la mantequilla de flores de capuchina
Goyza de pescado, coco y jengibre

Aperitivos

Desfile de aguas del mundo
Selección de refrescos, cerveza
Vino blanco y rojo
Tisana de cava o Cóctel rojo pasión

Un toque en los aperitivos para su celebración especial



Aperitivos

Desfile de aguas del mundo
Selección de refrescos, cerveza
Vino blanco y rojo, cava recomendado

Vitaminas de verduras de “ la Boqueria”
Pan con aceite, chocolate y queso
Anchoas del Cantábrico con Guacamole
Sables de especias sucre-sale
Patatas un poco bravas
Ceviche de salmón, cilantro y papaya
Flor de calabacín rellena de Cheddar
Raviolis de mango y centolla
Explosión en boca del huevo de oro
Crema de tomate con gamba a la vainilla
Corte de foie con pulpo ligeramente ahumado al aroma de pino
Bikini de bresaola, mantequilla de flor de capuchina
Envuelto de panceta y “ Trinchat “ de la Cerdaña
“Goyza” de pescado, coco y jengibre
Burguer-Cingle
Caldoso de bogavante



Opcionales... Buffet en línea ***

Jamón del bueno con pan de aceite y pan con tomate
Salmón con tostadas de pan ahumado
Selección de quesos con sus acompañantes

... Aparte de nuestras propuestas.....
Le podemos sugerir estos aperitivos...
Presupuesto aparte



BUFFET DE POSTRES

- ✓ Gazpacho de piña a la vainilla y limón, granizado de menta y frutos rojos
- ✓ Crujientes de crema a la vainilla
- ✓ Crujientes de choco- pera
- ✓ Piña-Coco-Rosas
- ✓ “Frapée” de frutos rojos y merengue balsámico
- ✓ París en tres colores
- ✓ Pequeñas islas flotantes de limón, mandarina, lácteos y un toque balsámico
- ✓ Jardín de temporada
- ✓ Chocolate con flor de naranjo
- ✓ Vainilla- Vainilla
- ✓ Fresas y rosas
- ✓ Gazpacho de piña, ravioli de coco y helado de ron
- ✓ Parfait de chocolate y menta
- ✓ Nata, cítricos y violetas
- ✓ Coco azafrán, flores de pensamiento
- ✓ Plátano, leche de soja y galletas de siempre
- ✓ Asado de frutas con cremoso helado de vainilla de Madagascar
- ✓ Pastel caliente de chocolate y fruta de la pasión
- ✓ Vacheren de frutos rojos y helado de azafrán
- ✓ Leche, cacao, avellanas, azúcar, con crujiente coca de anís
- ✓ “Conguito” en frío y caliente
- ✓ Piña asada con muchos aromas y especias, cremoso helado de vainilla



1
conAperitivo1

Bombón de foie con fruta en entorno aromático

Lubina con verduritas glaseadas

Tinto de Verano

Pastel Nupcial

Incluyen estas propuestas

De la bodega

Aguas minerales

Blanco: Celler Mas de Sant Iscle ... Picapoll DO. Pla del Bages

Tinto: Celler Mas de Sant Iscle ... Tempranillo DO. Pla del Bages

Cava Mil-liari

Cafés- Digestivos – Locuras de mesa



2
conAperitivo1

Raviolis de gambas en terciopelo de tomate

Brochetta aroma romero, meloso de ternera, plátano flameado con azúcar de caña

Islas flotantes

Pastel Nupcial

Incluyen estas propuestas

De la bodega

Aguas minerales

Blanco: Celler Mas de Sant Iscle ... Picapoll DO. Pla del Bages

Tinto: Celler Mas de Sant Iscle ... Tempranillo DO. Pla del Bages

Cava Mil-liari

Cafés- Digestivos – Locuras de mesa



3
conAperitivo1

Ensalada de verdes y flores, cremoso queso ahumado, vinagreta de frutos secos y miel de Arce

“Tournedo” de ternera con alga Nori, puré de jengibre y patata ahumada

Gazpacho de piña a la vainilla y limón, granizado de menta y frutos rojos

Pastel Nupcial
Incluyen estas propuestas

De la bodega

Aguas minerales

Blanco: Celler Mas de Sant Iscle ... Picapoll DO. Pla del Bages

Tinto: Celler Mas de Sant Iscle ... Tempranillo DO. Pla del Bages

Cava Mil-liari

Cafés- Digestivos – Locuras de mesa



4
conAperitivo1

Crema de guisantes, tropezones de jamón y huevo poche

Bacalao en dos servicios “ a la Manresana”

Cereales con yogurt griego y frutos rojos

Pastel Nupcial
Incluyen estas propuestas

De la bodega

Aguas minerales

Blanco: Celler Mas de Sant Iscle ... Picapoll DO. Pla del Bages

Tinto: Celler Mas de Sant Iscle ... Tempranillo DO. Pla del Bages

Cava Mil-liari

Cafés- Digestivos – Locuras de mesa

1
conAperitivo2

Taten de foie caramelizada

Turbot, sabanas de jamón y crujiente de alcachofas

Vainilla- Vainilla

Pastel Nupcial

Incluyen estas propuestas

De la bodega

Aguas minerales

Blanco: Celler Mas de Sant Iscle ... Picapoll DO. Pla del Bages

Tinto: Celler Mas de Sant Iscle ... Tempranillo DO. Pla del Bages

Cava Mil-liari

Cafés- Digestivos – Locuras de mesa



2
conAperitivo2

Ensalada de “Burrata” , jalea de higos, virutas de foie

Rape a la provenzal

Fresa-Yogurt-Cereales

Pastel Nupcial

Incluyen estas propuestas

De la bodega

Aguas minerales

Blanco: Celler Mas de Sant Iscle ... Picapoll DO. Pla del Bages

Tinto: Celler Mas de Sant Iscle ... Tempranillo DO. Pla del Bages



3 conAperitivo2

Ensalada del campo, salmón y mango

Meloso de ternera con pequeñas setas y cebollitas a la miel

Entre frutas y lácteos

Pastel Nupcial

Incluyen estas propuestas

De la bodega

Aguas minerales

Blanco: Celler Mas de Sant Iscle ... Picapoll DO. Pla del Bages

Tinto: Celler Mas de Sant Iscle ... Tempranillo DO. Pla del Bages

Cava Mil-liari

Cafés- Digestivos – Locuras de mesa



4 conAperitivo2

Ensalada de langostinos , jamón de pato y manzana caramelizada a la vainilla

Pequeño pollo de corral a la Catalana

Crema Catalana – Nata al Ron

Pastel Nupcial

Incluyen estas propuestas

De la bodega

Aguas minerales

RESTAURANT EL CINGLE, S.L.

Blanco: Celler Mas de Sant Iscle ... Picapoll DO. Pla del Bages
Tinto: Celler Mas de Sant Iscle ... Tempranillo DO. Pla del Bages
Cava Mil·liari
Cafés- Digestivos – Locuras de mesa

1
conAperitivo3

Ensalada de bacalao, ventresca de atún, néctar rojo y negro

Dorada al horno, patatas confitadas, pétalos de tomate

Crema de melocotón rosa, helado de especias, gominolas de limón

Pastel Nupcial

Incluyen estas propuestas

De la bodega

Aguas minerales

Blanco: Celler Mas de Sant Iscle ... Picapoll DO. Pla del Bages
Tinto: Celler Mas de Sant Iscle ... Tempranillo DO. Pla del Bages
Cava Mil·liari
Cafés- Digestivos – Locuras de mesa



2
conAperitivo3

Canelones de pularda, virutas de parmesano, aceite de trufa

Suquet de rape en movimiento

Horchata, cristales de limón y canela

Pastel Nupcial

Incluyen estas propuestas

De la bodega

Aguas minerales

Blanco: Celler Mas de Sant Iscle ... Picapoll DO. Pla del Bages

Tinto: Celler Mas de Sant Iscle ... Tempranillo DO. Pla del Bages

Cava Mil-liari

Cafés- Digestivos – Locuras de mesa



3 conAperitivo3

Coca de verduras escalibadas a la llama con sabanas de jamón y mozzarella de Búfala

Calamares rellenos de setas de temporada

Coco-Piña-Rosas-Violetas

Pastel Nupcial

Incluyen estas propuestas

De la bodega

Aguas minerales

Blanco: Celler Mas de Sant Iscle ... Picapoll DO. Pla del Bages

Tinto: Celler Mas de Sant Iscle ... Tempranillo DO. Pla del Bages

Cava Mil-liari

Cafés- Digestivos – Locuras de mesa



4 conAperitivo3

Sabanas hojaldradas de salmón, crema de ciboulette, caviar de salmón

Secreto ibérico, polenta , gorgonzola, brotes verdes y flores

RESTAURANT EL CINGLE, S.L.

Plaça Major, s/n 08233 Vacarisses (Barcelona) Tel. 938 280 233 Fax: 938 359 642
www.elcingle.com elcingle@elcingle.com

Cremoso de flan de huevo, nata y tropezones de galletas

Pastel Nupcial

Incluyen estas propuestas

De la bodega

Aguas minerales

Blanco: Celler Mas de Sant Iscle ... Picapoll DO. Pla del Bages

Tinto: Celler Mas de Sant Iscle ... Tempranillo DO. Pla del Bages

Cava Mil-liari

Cafés- Digestivos – Locuras de mesa

1

conAperitivo4

Crema de calabaza con “ orelletas” y nube en blanco

Canelón de rape y ceps

Merluza del amor con fresones

Chocolate a la menta, letras de FLORES

Pastel Nupcial

Incluyen estas propuestas

De la bodega

Aguas minerales

Blanco: Celler Mas de Sant Iscle ... Picapoll DO. Pla del Bages

Tinto: Celler Mas de Sant Iscle ... Tempranillo DO. Pla del Bages

Cava Mil-liari

Cafés- Digestivos – Locuras de mesa



2

conAperitivo4

Terciopelo de melón con virutas de jabugo

Ensalada de bogavante y pasta fresca

Filete de Ternera Q . con ravioli de foie y pan

Islas Flotantes

Pastel Nupcial

Incluyen estas propuestas

De la bodega

Aguas minerales

Blanco: Celler Mas de Sant Iscle ... Picapoll DO. Pla del Bages

Tinto: Celler Mas de Sant Iscle ... Tempranillo DO. Pla del Bages

Cava Mil-liari

Cafés- Digestivos – Locuras de mesa



3

conAperitivo4

Crema de guisantes a la menta, tornillos de jabugo

½ Bogavante , chips de albahaca

Entrecote asado al horno con patatas en su piel a la canela

Lacteos- Lichis

Pastel Nupcial

Incluyen estas propuestas

De la bodega

Aguas minerales

Blanco: Celler Mas de Sant Iscle ... Picapoll DO. Pla del Bages

Tinto: Celler Mas de Sant Iscle ... Tempranillo DO. Pla del Bages

Cava Mil-liari

Cafés- Digestivos – Locuras de mesa



4

RESTAURANT EL CINGLE, S.L.

conAperitivo4

Sopa de tomillo, huevo de codorniz y trufa

Tempura de Langostinos, espárragos y verduras crocantes

Cabrito asado al horno con peras a la vainilla

Laminado de frutas, ravioli liquido de yogurt

Pastel Nupcial

Incluyen estas propuestas

De la bodega

Aguas minerales

Blanco: Celler Mas de Sant Iscle ... Picapoll DO. Pla del Bages

Tinto: Celler Mas de Sant Iscle ... Tempranillo DO. Pla del Bages

Cava Mil-liari

Cafés- Digestivos – Locuras de mesa

Serie de propuestas / precio por persona

Serie 1 119 €

Serie 2 138 €

Serie 3 159 €

Serie 4 178 €

En las propuestas está incluido todo lo indicado en las mismas

No está incluido el 7% de IVA



No está incluido.

- Decoración floral
- Música
- Tarjetas

- Barra libre
- Guardia seguridad
- Persona responsabilizada para los niños

Condiciones/ Contrato de arras

- 50% a la firma del evento
- 50% al finalizar el mismo
- 48 horas antes del evento confirmar número de invitados, en caso contrario se cotizara por el numero que se estipulo en el contrato.
- En caso de niños, se prepara una propuesta infantil.
- Avisarnos si en los invitados, hay personas con alergia hacia algunos productos.
- No aceptamos bajo ningún concepto, alimentos que lleguen de fuera del restaurante