

"El día más importante de mi vida quiero que todo salga perfecto"

Lo sabemos, lo tenemos clarísimo. Por eso cada boda es para nosotros la más importante del mundo. Por eso nos esforzamos en ofrecer una experiencia gastronómica única, con productos de la mejor calidad, de proximidad y/o ecológicos. Por eso nos adaptamos a tus necesidades, con un abanico casi infinito de recursos y posibilidades. Por eso, porque sabemos que es el día más especial de tu vida, haremos lo imposible para que sea inolvidable.

¿Qué podemos ofrecerte?

QUATREPAMS A LA CARTA

Es tu boda y estamos aquí para hacer realidad tus deseos.

- · Oferta Gastronómica
- · Servicio

Decoración

- · Localizaciones Especiales
- · Complementos y Extras

PROPUESTAS QUATREPAMS

Cinco propuestas estándar para ayudarte a empezar a diseñar tu boda.



QUATREPAMS A LA CARTA

"Entra y elige lo que quieras, todo esto es para ti"

Ponemos a tu disposición toda nuestra oferta de servicios. Te asesoramos y te ayudamos a elegir y combinar lo que quieras, como quieras. Al fin y al cabo es tu boda y eres tú quien decides. Nosotros estamos aquí para hacer realidad tus deseos.

































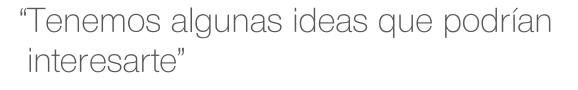








PROPUESTAS QUATREPAMS



Hemos diseñado cinco propuestas de menú, en distintos formatos: Estaciones, Cóctel y Banquete, con precios cerrados. Pensadas en especial para bodas, con la intención de facilitarte las cosas. Pueden encajarte tal cual, o pueden servir como punto de partida para diseñar tu boda a medida. A ver qué te parecen.

PROPUESTAS QUATREPAMS

Tenemos algo en común:

Welcome, barra de bebidas y barra libre en todas nuestras propuestas

Welcome:

Las cinco propuestas que presentamos incluyen una zona de bienvenida, donde se encontrarán los invitados conforme vayan llegando y donde serán recibidos con una bebida refrescante.

Barra de bebidas:

Se montará una barra de bebidas y refrescos para que los comensales puedan escoger.

Degustaremos diferentes vinos de bodegas de calidad de la zona.

Barra libre:

Del mismo modo, también incluyen una hora de barra libre de refrescos y combinados, durante la fiesta posterior al banquete. Si deseas más tiempo, sólo tienes que pedirlo.

Material de montaje:

En todos los menús está incluido el material básico de montaje.



WELCOME

BARRA REFRESCANTE

Copa de cava Limonada Natural

ESTACIÓN JAMÓN

Jamón 100% Duroc al corte Coca de cristal, tomate y AOVE

CÓCTEL

Oliva en esfera

Coca de "llardons" y boquerón ahumado de tomillo al momento
Cono de guacamole y cristales de coco
Blody Mary de gazpacho de fresas del Maresme
Buñuelos de bacalao "Lo Salat"
Tartare de salmón y cremoso de queso
Croqueta de setas de temporada y trufa
Pita de sobrasada y queso de cabra "les agudes"
Pulpo "poché"
Gamba en tempura y salsa romesco

EN LA MESA QUATREPAMS

Solomillo ibérico sobre manzana caramelizada, dolphinoisse de "Las agudes" y salsa de vino tinto

"Melón Mojito"

Pasión pie O pastel de ceremonia

RARRA I IRRE

PROPUESTA 2

WELCOME

BARRA REFRESCANTE & SNACKS

Copa de cava Limonada Natural Chips "vegetalia"

Crackers de sésamo y sal negra

ESTACIÓN JAMÓN

Jamón 100% Duroc al corte Coca de cristal, tomate y AOVE

CÓCTEL

Oliva en esfera

Coca de "llardons" y boquerón ahumado de tomillo al momento
Ceviche de corvina y frutas de temporada sobre hielo
Gazpacho aguacate y coco
Morro bacalao en agua de esqueixada
Tartare de salmón, cremoso de queso y caviar de mango
Croquetitas de ceps
Huevo trufado

Ravioli de pollo de corral, foie y bechamel trufada Fish & chips

EN LA MESA

Timbal de tomate del Maresme, burrata catalana, "crispi" de pistachos y vinagreta de mostaza

Solomillo de ternera son salsa de trufas negras, peritas glaseadas y parmentiere

"Trufas heladas"

El pecado" Nuestro chesse cake O pastel de ceremonia

BARRA LIBRE

WELCOME

BARRA REFRESCANTE & SNACKS

Agua de sandía Copa de cava Limonada Natural

Oliva en esfera
Chips "vegetalia"
Crackers de sésamo y sal negra

ESTACIÓN JAMÓN

Jamón 100% ibérico

Degustación de quesos "Casseus Afinadors"

Coca de cristal, tomate, confituras y AOVE

ESTACIÓN HIELO

Ostras sobre hielo

Salsa ponzu, salsa vinagre añejo y cebolla morada
Lima-limón

ESTACIÓN RISOTTO

Degustación de risotto de pato, setas de temporada y trufa

CÓCTEL

Coca de "llardons" y boquerón ahumado de tomillo al momento
Escalivada en texturas
Ajo blanco de almendras y uvas
Lingote foie con manzana caramelizada
Croquetitas de carn d'olla
Molletes presa ibérica, cremoso de setas y "La Calma"
Chipirones y papada ibérica a baja temperatura sobre cremoso de piparras
Steak tartare sobre suflado de hojaldre
Tartare meloso de pulpo en agua de tomate

MESA DULCE

Specialburguer de meloso de ternera, cheddar y encurtidos

"Melón Mojito"

Trufas de chocolate blanco, coco y lima
Merenguitos de algodón de azúcar
Pan con chocolate, AOVE y maldon
El pecado" Nuestro chesse cake,
o pastel de ceremonia

BARRA LIBRE

WELCOME

BARRA REFRESCANTE & SNACKS

Agua de sandía Cerveza Limonada Natural

Oliva en esfera Chips "vegetalia" Crackers de sésamo y sal negra

ESTACIÓN JAMÓN

Jamón 100% ibérico

Degustación de quesos "Casseus Afinadors"

Coca de cristal, tomate, confituras y AOVE

ESTACIÓN HIELO

Ostras sobre hielo
Salsa ponzu, salsa vinagre añejo y cebolla morada
Lima-limón

CÓCTEL

Coca de "llardons" y boquerón ahumado de tomillo al momento
Molletes presa ibérica, cremoso de setas y "La Calma"
Fish and chips
Lingote foie con manzana caramelizada
Steak tartare sobre hojaldre suflado
Cremoso de tomate y caviar de jamón bellota
Tartar salmón en brioche y mantequilla de mostaza
Specialburguer de meloso de ternera, cheddar y encurtidos
Croqueta de gambas del Maresme
Tartare meloso de pulpo en agua de tomate
Gamba en tempura y salsa tártara
Fuet en escamas con pan suflado

EN LA MESA

Sopa fría de aguacate y timbal de marisco Meloso de ternera con salsa de vino tinto, trufas, setas de temporada y chips de verduritas

"Melón Mojito"
"Caramel" o Tarta de celebración

BARRA LIBRE

WELCOME

BARRA REFRESCANTE & SNACKS

Agua de sandía
Cerveza
Limonada Natural
Cóctel de cava

Oliva en esfera Chips "vegetalia" Crackers de sésamo y sal negra

ESTACIÓN JAMÓN Jamón 100% ibérico

Degustación de quesos "Casseus Afinadors" Coca de cristal, tomate, confituras y AOVE

ESTACIÓN HIELO

Ostras sobre hielo
Salsa ponzu, salsa vinagre añejo y cebolla morada
Lima-limón

Ceviche de corvina, frutas de temporada y caviar de mango

CÓCTEL

Coca de "llardons" y boquerón ahumado de tomillo al momento
Specialburguer de meloso de ternera, cheddar y encurtidos
Cono de guacamoles y cristales de coco
Fish and chips
Escalivada en texturas
Lingote foie con manzana caramelizada
Steak tartare sobre hojaldre suflado
Tartare meloso de pulpo en agua de tomate
Mejillones en escabeche de cítricos y aire de naranja
Salmón marinado en soja y jengibre con caviar de wasabi
Croqueta de gambas del Maresme
Fuet en escamas con pan suflado
Ravioli de berenjena ahumada y "La Calma"
Chipirones y papada ibérica sobre cremoso de piparras

EN LA MESA

Vieiras en escabeche ligero de cítricos, tapenade de verduritas y codium Terrina de cordero lechal del Montseny al aroma de tomillo y patatas souflè

Melón Mojito"

Tarta de celebración

PETIT FOURS

Trufa de chocolate blanco, coco y lima
Amor Amor
Pan con chocolate

BARRA LIBR











"Algunas de las cosas más especiales de nuestra vida, suceden a 'Quatrepams' del suelo"



gastronomia itinerant

(+34) 687 865 084 www.quatrepams.com





