



quatrepams

BODAS2018



“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?

PACKS BODAS QUATREPAMS

Cuatro propuestas de menú especialmente diseñadas para bodas

QUATREPAMS A LA CARTA

Toda nuestra oferta de servicios a tu disposición

ESPACIOS QUATREPAMS

El lugar perfecto para la boda perfecta

PACKS BODAS QUATREPAMS

“Tenemos algunas propuestas que podrían interesarte”

Hemos diseñado cuatro propuestas de menú, en distintos formatos: Buffet, Cocktail y Banquete, con precios cerrados. Pensadas en especial para bodas, con la intención de facilitarte las cosas. A ver qué te parecen.



BUFFET PACK



Chips vegetales
Smoothie de tomate y remolacha
Cono de aguacate y cristales de coco
Oliva arbequina en esfera
Coca de "llardons" y anchoa ahumada de tomillo
Buñuelos de bacalao
Croquetitas de la "yaya"
Lingote de bacalao y agua de "esqueixada"
Jamón ibérico y pan con tomate
Embutidos artesanos
(bull blanco, butifarra, fuet)
"Les Agudes" con frutos secos y violetas
"La Calma" con frutas confitadas y AOVE
Blau de Muntanyola
(Crakers y panes gourmet)
Specialburger de ternera ECO

Carrot cake
Smoothie de fresas
Nuestro cheese cake
Brownie de nueces y chocolate negro
Fruta osmotizada sobre hielo

BODEGA SELECCIONADA

Bruberry blanco
Bruberry tinto
Mirgin reserva
Cerveza y refrescos



Café e infusiones



COCKTAIL PACK



APERITIVO

Smoothie de tomate y remolacha
Cono de aguacate y cristales de coco
Oliva arbequina en esfera
Coca de "lardons" y anchoa ahumada de tomillo
"Les Agudes" con frutos secos y violetas
Buñuelos de bacalao
Croquetitas de la "yaya"

ESTACIÓN IBÉRICA

Jamón ibérico al corte
"pan con tomate"

ESTACIÓN BRASA

Pinchos de butifarra Can Ciano
Brocheta de pollo "eco" marinado y verduritas
Mollete de pluma ibérica, champiñones y salsa
de mostaza

ESTACIÓN DULCE

Carrot cake
Smoothie de fresas
Nuestro cheese cake
Brownie de nueces y chocolate negro
Fruta osmotizada sobre hielo

ESTACIÓN BEBIDAS

Bruberry blanco
Bruberry tinto
Mirgin reserva
Cerveza y refrescos



Café e infusiones



MONTSENY PACK



BARRA REFRESCANTE

Cocktail de cava

Agua de sandía

Limonada natural

APERITIVO

Chips vegetales

Smoothie de tomate y remolacha

Cono de aguacate y cristales de coco

Oliva arbequina en esfera

Coca de "llardons" y anchoa ahumada de tomillo

"Les Agudes" con frutos secos y violetas

Buñuelos de bacalao

Croquetitas de la "yaya"

DEGUSTACIÓN

Gazpacho de fresas y timbal de gambitas de

Arenys

"Special" fricandó de meloso de ternera "eco" y

setas de temporada

"Melón mojito"

BODEGA SELECCIONADA

Bruberry blanco

Bruberry tinto

Mirgin reserva

Cerveza y refrescos



Café e infusiones



MARESME PACK



BARRA REFRESCANTE

Cocktail de cava

Agua de sandia

Limonada natural

APERITIVO

Chips vegetales

Oliva arbequina en esfera

Airbaguette de jamón ibérico

"Les Agudes" con frutos secos y violetas

Ostras al natural

Caballa marinada en cítricos

Pulpo "poche"

Lingote de bacalao y agua de "esqueixada"

DEGUSTACIÓN

Veiras en escabeche de cacao, brotes tiernos y
"tapenade" de verduritas

Cordero lechal del Montseny en terrina con aro-
mes del Montseny y polenta de setas

"El pecado"

BODEGA SELECCIONADA

Bruberry blanco

Bruberry tinto

Mirgin reserva

Cerveza y refrescos



Café e infusiones



QUATREPAMS A LA CARTA

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

Ponemos a tu disposición toda nuestra oferta de servicios. Para que elijas y combines 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.



A LA CARTA WELCOME

Zona de bienvenida donde se encontrarán los invitados conforme vayan llegando y donde serán recibidos con una bebida refrescante.

BARRA REFRESCANTE

Cocktail de cava

Agua de sandía

Limonada natural

A LA CARTA COCKTAIL

El servicio de cocktail se realizará de pie y el equipo de sala servirá los aperitivos con bandeja. Puedes escoger 10 degustaciones de entre todas las propuestas en las **ESTACIONES** QUATREPAMS, que puedes consultar en el siguiente apartado.

Se montará una barra de bebidas y refrescos donde los comensales podrán escoger y se dispondrá también de mesas de apoyo.



A LA CARTA ESTACIONES

Un viaje de sabores y sensaciones. Un servicio de pie, donde los invitados podrán ir visitando las estaciones, para probar lo que más les apetezca, que será cocinado in situ, delante del público.

También se montará una barra de bebidas y refrescos donde los comensales podrán escoger y se dispondrá también de mesas altas de apoyo.

ESTACIÓN MAR

Ostras al natural
Caballa marinada en cítricos
Pulpo "poche"
Mejillones con espuma de holandesa



ESTACIÓN PIRINEOS

Specialburger de ternera ECO
Steak tartar de lomo de ternera ECO
Pita con sobrasada y queso de cabra curado



ESTACIÓN TRADICIONAL

Buñuelos de bacalao
Croquetitas de la "yaya"
Ravioli de meloso de pollo de corral
Croqueta de setas de temporada y trufa



ESTACIÓN VEGANA

Mutabal en esfera y crackers
Smoothie de tomate y remolacha
Cono de aguacate y cristales de coco
"Escalivada" en texturas



ESTACIÓN ESPINALER

Mejillones
Berberechos
Boquerones en vinagre
Anchoas
Cucuruchos de chips y salsa espinaler



ESTACIÓN DE EMBUTIDOS Y QUESOS CATALANES

Pan con tomate
Embutidos artesanos (bull blanco, butifarra, fuet)
"Les Agudes" con frutos secos y violetas
"La Calma" con frutas confitadas y AOVE
Blau de Muntanyola (Crakers y panes gourmet)



ESTACIÓN CREATIVA

Oliva arbequina en esfera
Coca de "llardons" y anchoa ahumada de tomillo
Bomba de foie, higos y manteca de cacao
Lingote de bacalao y agua de "esqueixada"



ESTACIÓN BRASA

Pinchos de butifarra Can Ciano
Brocheta de pollo "eco" marinado y verduritas
Mollete de pluma ibérica y champiñones



+ Chuletón de ternera del pirineo

ESTACIÓN VIP

Jamón ibérico de bellota al corte
Jamón ibérico al corte
Mesa de caviar
Mesa de ostras



ESTACIÓN DULCE

Carrot cake
Smoothie de fresas
"El pecado" Nuestro cheese cake
Pan y chocolate
Fruta osmotizada sobre hielo



Servicio de café e infusiones

A LA CARTA BANQUETE

Sentémonos a comer. Con esta opción puedes escoger las degustaciones que quieras de toda nuestra propuesta y nosotros lo servimos a todos tus invitados, en formato banquete, en la mesa.

PRIMEROS

Gazpacho de fresas y timbal de gambitas de Arenys

Crema fría de almendra del Vallés, espárragos y aceite "Vera"

Huevo en crujiente de cereales sobre cremoso de patata y boletus confitados

Sopa fría de aguacate y timbal de marisco

Brotos tiernos, esferas de gazpacho y boquerones marinados

Veiras en escabeche de cacao sobre "tapenade" de verduritas

PLATO PRINCIPAL

Bogavante sin trabajo en caldereta de estilo oriental

Lomo de bonito del Maresme a 55°C sobre verduritas encurtidas

Morro de bacalao a baja temperatura sobre fritada especiada con un toque picante

Cordero lechal del Montseny en terrina con aromes del Montseny y polenta de setas

"Special" fricandó de meloso de ternera ECO y setas de temporada

Solomillo de ternera parmentiere trufada y reducción de vino tinto

Mar y montaña de pollo ecológico del Montseny y gambitas de Arenys

Magret de pato a la brasa y chutney de fresas del Maresme

Secreto y papada ibérica con salsa de trufas y peras confitadas

POSTRES

"El pecado" Nuestro cheese cake

Pan y chocolate

"Amor Amor" Fruta de la pasión y chocolate blanco

Torrija AA

Melón - mojito

Anxaneta Crema catalana quemada sobre bizcocho borracho

"Si tienes un vino favorito coméntanoslo"

PASTEL DE CELEBRACIÓN

Pastel de celebración rustico

Pastel de celebración de fondant personalizado

Menú infantil: Patatas fritas, escalopa de pollo y croquetas. Bolsa de golosinas

Menú staff novios: Ensalada, escalopa de pollo con patatas y fruta/postre

BODEGA

VINO TINTO

BRUBERRY (Cariñena, garnacha negra, syrah) DO Montsant

AA PARVUS (Syrah) DO Alella ECO

AA MERLA sin sulfuroso (Mataró – Monastrell) DO Alella ECO

TIONIO (Tinta fina) DO Ribera del Duero

VINO BLANCO

BRUBERRY (Garnacha blanca) DO Montsant

ALLIER (Chardonnay) DO Alella

AA CAU D'EN GENIS (Pansa Blanca) DO Alella ECO

AA LANIUS (Chardonnay) DO Alella ECO

CAVA

TITIANA (Pansa blanca) DO Alella

TITIANA MONTALEGRE GR (Chardonnay, pinod noir) DO Alella

AA MIRGIN RESERVA (Pansa blanca, macabeo, perellada) DO Alella ECO

AA MIRGIN LAIETÀ GR (Pansa blanca, chardonnay, pinod noir, macabeo) DO Alella ECO

A LA CARTA BARRA LIBRE

“Que la fiesta no pare”

BARRA LIBRE MOJITOS & GIN QUATREPAMS

Ginebra Seagrams y tónicas premium

Mojitos Quatrepams



BARRA LIBRE QUATREPAMS

Ginebra Seagrams y Bombay

Whisky Ballantines

Smirnoff vodka

Ron Cacique

Mojitos Quatrepams

Refrescos básicos: cola, fanta, tónica y cerveza



(Incluido servicio de vino y cava)

BARRA LIBRE PREMIUM QUATREPAMS

Ginebra Hendrick's y Puerto de Indias

Whisky Glenrothers

Absolut vodka

Ron Matusalem

Mojitos Quatrepams

Refrescos: cola, fanta, tónica premium

Cerveza con/sin, 7up, sprite, zumos..



(Incluido servicio de vino y cava)



A LA CARTA CARROS/BARS

CARRO DE LICORES

Marie Brizard
Baileys
Orujo blanco y hierbas
Patxaran
Brandy Torres 5
Licores de frutas



Incluye carro, servicio en mesa
y cristalería.

CANDYBAR

Golosinas variadas
Piruletas y chupa-chup
Caramelos y chocolatinas de
colores



Incluye mesa, mantel y
recipientes

COOKIEBAR

Cheese cake
Cupcakes variados
Brownie chocolate y
frambuesas
Cookies



Incluye mesa, mantel y
expositores

CARRO DE PALOMITAS

Montaje de carro típico de cine.
Servicio de palomitas hechas al
momento.



Incluye carro y servicio

EXTRAS

Minuta y cartelería
Invitaciones
Guarda-ropa
Florista y decoración premium
Maridaje personalizado
Material audiovisual
Página web
Reportaje fotográfico
Alojamiento

Peluquería y maquillaje
Música en vivo
DJ, música de ambiente
Carpas
Actuaciones
Photocall, reportaje fotográfico
Montaje ceremonia
Actores
Re-cena/ "petit furs"
Detalles personalizados



LOCALIZACIONES ESPECIALES

“Espacios escogidos para ofrecer una experiencia inolvidable”

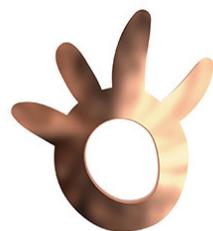
Disponemos de un selecto catálogo de localizaciones, algunas en exclusiva, que en ningún caso se han escogido al azar. Su elección ha sido en base a celebrar acontecimientos tan especiales como tu boda y que nos brinden momentos de esos que se quedan grabados en la memoria para siempre.

Si no dispones todavía de un espacio donde celebrar tu boda, consúltanos. Seguro que podemos enamorarte con el encanto de algunas de nuestras localizaciones.





“Algunas de las cosas más especiales de nuestra vida,
suceden a cuatro palmos del suelo”



quatrepams

gastronomia itinerant

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

