



quatrepams

EMPRESSES2019

QUATREPAMS EMPRESSES

“La gastronomia és la pedra angular del nostre negoci”

Partint d'aquesta màxima, amb un producte de primera qualitat, de proximitat i en gran part ecològic, hem dissenyat una completa i flexible oferta per cobrir les necessitats dels nostres clients. Tant en el dia a dia com en esdeveniments especials.

La oferta gastronòmica que proposem, combina innovació i tradició, creant un segell d'identitat propi en tots els nostres plats.

Quatrepams és gastronomia itinerant. Ja sigui a les instal·lacions dels nostres clients o a qualsevol dels nostres espais. Portem la nostra cuina allà on siguis. Proposant, com a punt de partida, tres formats que es poden combinar entre si i ampliar fins a l'infinit. El límit el poses tu.



SERVEI EXECUTIU DIARI

“El dia a dia mai ha estat tant saborós”

Proposem tres delicioses solucions per cobrir totes les necessitats gastronòmiques, del dia a dia a la oficina.

COFFEE

Per començar bé el dia.
Menús diaris per l'esmorzar en format buffet.

BUFFET DEGUSTACIÓ

Una alternativa saludable per dinar a la feina.
Menús diaris en format buffet.

MENÚ EXECUTIU

Sense esperes. Menús diaris en format individual.

Tots els nostres menús canvien diàriament amb la finalitat d'oferir una experiència gastronòmica bona i variada en el dia a dia.



EXEMPLE DE MENÚ

COFFEE



Suc de taronja natural
Smoothie de pinya, remolatxa i gingebre
"Triki 4 formatges"
Coca de pernil Duroc
Kéfir i fruits secs
Pastes dolces
Fruita "eco" al plat
Café i infusions



FORMAT: Buffet

El preu inclou: Material d'un sol ús. Begudes.
Transport (consultar quilometratge)

EXEMPLE DE MENÚ

BUFFET DEGUSTACIÓ



Tomàquet de Palou, anxoia marinada
i oli de coriandre
Cous cous, bacó i verdures encortides
Ou a baixa temperatura, cremós de patata i
crispis ibèrics
Croquetetes de bacallà
Empanada de bonic i verdures "eco"
Sandvitx "Vegetalia"
Pulguetes d'embotits artesans
(bull blanc, botifarra, fuet i pernil)
Brownie de xocolata negra i nous de
macadamia
Fruita "eco" al plat



FORMAT: Buffet

El preu inclou: Material d'un sol ús. Begudes.
Transport (consultar quilometratge)

EXEMPLE DE MENÚ

MENÚ EXECUTIU



Amanida de salmó "Ocata fums" i formatge
de cabra "La calma"
Wok de pollastre "eco" i verdures de Palou
Fruita "eco" al plat
Tatin de pera



FORMAT: Individual

El preu inclou: Material d'un sol ús. Begudes.
Transport (consultar quilometratge)



ESDEVENIMENTS

“Possibilitats infinites”

A casa teva o a la nostra? Som gastronomia itinerant, flexibles i ens adaptem al moment i lloc de l'esdeveniment. Podem celebra-ho a les instal·lacions del client, o a qualsevol dels magnífics espais que gestionem. Des d'esdeveniments en “petit comitè”, a grans banquets. Les possibilitats son infinites, dins dels tres formats que proposem.

COCKTAIL

Un anar i tornar de sabors, per deixar a tothom amb la boca oberta.

COCKTAIL + ESTACIONS

Un aire fresc en els esdeveniments, amb “show cooking” en estacions gastronòmiques.

BANQUET

Un restaurant de luxe, a on la teva imaginació et porti.

Està disponible el nostre catàleg “Gastronòmica”, on escollir i canviar infinitat d'opcions a qualsevol de les nostres propostes. Les possibilitats son infinites.



EXEMPLE FORMAT

COCKTAIL



Chips vegetals
Smoothie de tomàquet i remolatxa
Con d'alvocat i vidres de coco
Oliva arbequina en esfera
Airbaguette de gla
Pita de pollastre "eco" fumat i encortits
Coca de llardons i anxova fumada
Croquetetes de la "yaya"
Lingot de bacallà en aigua d'esqueixada
Empanada de bonítol i verdures "eco"
Brioix de roselles i salmó fumat "Ocata fums"
Specialburger de vedella "eco", cheddar i encortits
Tòfones de xocolata blanca, llima i coco
Pa i xocolata
Meló mojito



DURADA: 1.30h aprox.

FORMAT: Cocktail

El preu inclou: Material d'un sol ús. Personal i servei gastronòmic durant 1.30h.

EXEMPLE FORMAT

COCKTAIL + ESTACIONS



ESTACIÓ DEL PAGÈS
Formatges i embotits artesans catalans
pans crakers i confitures
Pernil "Duroc" al tall i coca amb tomàquet
ESTACIÓ CREATIVA
Olives en esfera
Escalivada en textures
Coca de llardons y seitó fumat al moment
Crema de carbassa i escuma de parmesà
ESTACIÓ DOLÇA
Gaudeix de més de sis referències de les nostres millors postres
COCKTAIL
Ravioli de bolets i beixamel trufada
Ou "benedictine" a la seva closca
Bunyols de bacallà
Gamba en tempura amb salsa romesco
Croquetetes de carn d'olla



FORMAT: Showcooking + cocktail

El preu inclou: Material d'un sol ús. Begudes. Personal i servei gastronòmic durant 2h.

EXEMPLE FORMAT

BANQUET



Gaspatxo d'alvocat i gambetes d'Arenys
Carpaccio de bacallà i encortits
"Filet mignon eco" amb ceba caramel·litzada
fruits secs i cansalada ibèrica
"El pecat"
la nostra cheese cake



DURADA: 2h aprox.

FORMAT: Banquet

El preu inclou: Material d'un sol ús. Begudes. Personal i servei gastronòmic durant 2h.



INCENTIUS

“Inspiració gastronòmica”

Un munt d'activitats lúdiques, amb la gastronomia com a pedra angular, amb la finalitat d'inspirar i motivar als participants.

Proposem tres packs, triats del nostre llistat general d'activitats.

TEAM COOKING

Gimcana gastronòmica

TRENCADÍS

Ens submergim en el modernisme de Barcelona.

TALLER ECO-GASTRONÒMIC

Aprenem a elaborar aperitius.

- Disposem d'un llistat general d'activitats, amb infinitat de divertides propostes per incentius.

- Si estàs interessat en quelcom activitat que no surti a la nostra proposta, fes-nos-ho saber. De ben segur que podem gestionar-la.



EXEMPLE DE PACK TEAM COOKING

“Cuines del món”

Proposem una gimcana gastronòmica on els participants hauran de crear un plat amb els mateixos ingredients, en forma de competició per equips.

Els ingredients necessaris estaran repartits per la granja, hort i vinyes d'aquesta meravellosa finca. Ells mateixos s'elaboraran el plat escollit amb ajuda dels nostres xefs.

Es crearà un maridatge per als plats elaborats i es decidirà el guanyador.

DURADA: 4h

LOCALITZACIÓ: Mansoriera de Sant Mateo

CAPACITAT MÀXIMA: 20 -200 persones

FORMAT: Lliure

El preu inclou:

Espai i servei durant 4h. Taller gastronòmic, degustació de plats i celler seleccionat.

Personal i servei gastronòmic durant 4h.

EXEMPLE DE PACK TRENCADÍS

“Un viatge al passat”

Aprèn a fer els emblemàtics mosaics d'Antoni Gaudí amb la seva mateixa tècnica.

Submergeix-te al seu món al cor del Modernisme de Barcelona.

Una activitat destinada perquè els participants puguin interactuar després de treballar.

DURADA: 4h

LOCALITZACIÓ: The Phenthouse (Barcelona)

CAPACITAT MÀXIMA: 10-80 persones

FORMAT: Cocktail

El preu inclou:

Material i taller.

Espai i servei durant 4h.

Servei de cocktail, snaks i celler seleccionat.

Personal i servei gastronòmic durant 1h.

EXEMPLE DE PACK QUATREPAMS

“ On, quan i com tu vulguis”

Realitzarem un taller ECO-Gastronòmic on aprendràs a elaborar tres aperitius que podràs fer també a casa. Després podràs gaudir d'un tast dels millors vins de la zona i degustaràs els aperitius elaborats per tots els participants.

DURADA: 2h

LOCALITZACIÓ: Quatrepams

CAPACITAT MÀXIMA: 4-40 persones

FORMAT: Cocktail

El preu inclou:

Espai i servei durant 2h.

Taller gastronòmic i tast realitzat per professionals.



EXTRES QUATREPAMS

“Tot el que et faci falta”

MINUTA I CARTELLERIA

LLOGUER DE MATERIAL

FLORISTA I DECORACIÓ

MARIDATGE PERSONALITZAT

MATERIAL AUDIOVISUAL

MÚSICA EN VIU

DJ, MÚSICA D'AMBIENT

CARPES

ACTUACIONS

PHOTOCALL, REPORTATGE FOTOGRÀFIC

DETALLS PERSONALITZATS

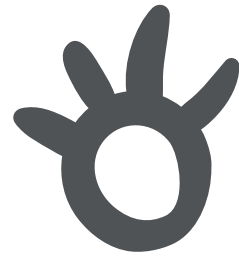


ESPAIS QUATREPAMS

TENIM MÉS DE 65 ESPAIS SINGULARS A BARCELONA I PROVÍNCIA. CONSULTA EL NOSTRE CATÀLEG.

(PREUS A CONSULTAR)





“Algunes de les coses més especials de la nostra vida,
esdevenen a quatre pams del terra”



quatrepams

gastronomia itinerant

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

