



# Càtering Servei



Els nostres dolços

PÀGINA 8



Salat. Finger-food

PÀGINA 9



Amanides i Poke Bowl

PÀGINA 11



Sandvitxos i bagels

PÀGINA 12



Pa de coca

PÀGINA 13












Begudes

PÀGINA 14



## Els nostres dolços


- Assortiment de mini dolços:



- Croissant de mantega  
- Croissant de xocolata   
- Ensaimada  
- Palmeretes  

- Cookies de xocolata   

- Assortiment de mini muffins    

- Poma
- Vainilla
- Xocolata
- Caramel

- Mini brownie   

- Roques de xocolata blanca amb festucs i roques de xocolata negra amb ametlles  

- Broqueta de fruita

- Amanida de fruita

- logurt grec amb maduixes 

- logurt grec amb nous i toppings de xocolata  



## Salat Finger-food

- Safata de pernil ibèric amb bastonets de pa 
- Assortiment de formatges amb fruits secs 
- Xips vegetals Cuina Justa (Remolatxa, moniato, pastanaga i iuca)
- Còctel de fruits secs 
- Focaccia de carabassó, tomàquet i formatge 
- Focaccia de carabassó, tomàquet i pernil 
- Focaccia de tonyina, olives negres i formatge 
- Daus de truita de patates 
- Croquetes de bolets 
- Croquetes de mill 
- Croquetes d'espínacs 
- Croquetes de pollastre 
- Mini crestes de tonyina 
- Mini crestes d'espínacs i panses 
- Mini crestes vegetals 
- Mini crestes de pollastre 
- Mini crestes mixtes (porc i vedella) i tomàquet deshidratat 
- Broqueta de mozzarella, tomàquet xerri i salsa de pesto 



## Salat Finger-food

- Hummus de tikka masala amb crudités 
- Hummus de remolatxa amb crudités 
- Mini pites de pollastre amb salsa de mostassa 
- Mini pites d'hummus i espinacs 
- Mini pites de tonyina 
- Delícies de formatge de cabra i fruits vermells 
- Broqueta de llagostins amb salsa sweet chilli 
- Bunyols de bacallà amb salsa romesco 
- Mini burger de salmó amb maionesa de kimchi 
- Mini burger de vedella amb ceba caramel·litzada 
- Mini burger de bròquil 
- Mini wrap de pollastre 
- Mini wrap de salmó 
- Malla de pasta de full amb espinacs 
- Malla de pasta de full de sobrassada i formatge 
- Malla de pasta de full de pernil i formage 
- Sticks de pollastre empanat en panko amb salsa tàrtara 
- Nugguets d'heura 



## Amanides i Poke Bowl

- **Amanida verda Cal Tudela**  
Mesclum, pastanaga, blat de moro, olives, tomàquets xerri
- **Amanida de tomàquet xerri, mozzarella i ruca**  
Ruca, perles de mozzarella, tomàquets xerri i pinyons
- **Amanida Cèsar**  
Mesclum, pollastre, parmesà, crostons, crispis de bacó i salsa Cèsar
- **Amanida de quinoa amb verduretes i edamame**  
Quinoa, pebrot vermell, coriandre, ceba tendra, llima, panses i mesclum
- **Amanida de pasta al pesto**  
Pasta, tomàquet semi deshidratat, parmesà i salsa pesto
- **Mini Poke de pollastre**  
Arròs, pollastre, blat de moro, alga de wakame, sèsam i vinagreta de soja
- **Mini Poke de salmó**  
Arròs, salmó, blat de moro, alga de wakame, sèsam i vinagreta de soja
- **Mini Poke d'edamame**  
Arròs, edamame, blat de moro, alga de wakame, sèsam i vinagreta de soja



## Sandvitxos i bagels

- **Assortiment de mini sandvitxos Prèmium**  
Pollastre, tonyina, mixte i vegetal.
- **Mini sandvitx Prèmium Pollastre**  
Pa de massa mare de sis llavors, pit de pollastre rostit, formatge edam, maionesa amb mostassa, ceba caramel·litzada i espinacs.
- **Mini sandvitx Prèmium Tonyina**  
Pa de massa mare de sis llavors, tonyina, ou dur, olives verdes, espinacs i maionesa.
- **Mini sandvitx Prèmium Mixt**  
Pa de massa mare de sis llavors, pernil cuit, mozzarella, mesclum i maionesa de tomàquet.
- **Mini sandvitx Prèmium Club**  
Pa de massa mare de sis llavors, bacó fumat, ou dur, crema de formatge camembert, mesclum i maionesa amb tomàquet.
- **Mini sandvitx Prèmium Vegetal**  
Pa de massa mare de sis llavors, crema d'espàrrecs, ou dur, tomàquet semisec i mesclum.
- **Mini bagel de pollastre amb salsa ponzu**
- **Mini bagel de salmó**



## Pa de coca

- Pa de coca amb pernil ibèric
- Pa de coca amb brie i espinacs
- Pa de coca amb escalivada i anxoves
- Coca de recapte  
Albergínia, ceba i pebrot vermell
- Assortiment de mini entrepans de pa de coca  
Pernil ibèric  
Llonganissa  
Formatge semi mix (ovella i vaca)  
Gall dindi



## Begudes

- Aigua individual tetrabric 30cl
- Aigua amb gas 33cl
- Suc Ecològic Cal Valls de préssec 1l
- Suc Ecològic Cal Valls de taronja 1l
- Suc Ecològic Cal Valls de pinya 1l
- Coca Cola clàssica 33cl
- Coca Cola Zero 33cl
- Fanta de llimona 33cl
- Fanta de taronja 33cl
- Cervesa amb alcohol Estrella Damm 33cl
- Cervesa sense alcohol Estrella Damm 33cl
- Vi blanc Vincles DO Penedès Sumarroca
- Vi negre Vincles DO Penedès Sumarroca
- Cava L'Olivera Reserva DO Costers del Segre L'Olivera Cooperativa
- Servei de cafè normal i descafeïnat
- Llet de vaca President
- Beguda vegetal d'avena YoSoy sense gluten
- Infusions  
Consultar varietats
- Vitae Kombucha llimona i gingebre 250 ml
- Vitae Kombucha mango i maduixa 250 ml



Al·lèrgens



Peix



Tramussos



Api



Cacauets



Crustacis



Diòxid de sofre  
i sulfits



Fruita seca



Gluten



Sèsam



Ous



Llet



Mol·luscs



Mostassa



Soja

## Condicions generals

- 1.** El mínim de facturació és de 200 € on està inclòs el transport si és a 25 km del centre de producció de Cuina Justa.
- 2.** Per distàncies superiors a 25 km, cal preguntar tarifa de servei de transport i logística.
- 3.** La comanda del servei s'ha de confirmar per escrit mínim 4 dies laborables abans de l'esdeveniment. El 50% del pagament es farà a la confirmació i la resta en finalitzar el servei.
- 4.** Les propostes per a serveis de càtering amb personal i/o material estan valorades per a un nombre de persones determinat. En cas de variar aquest nombre s'hauria de recalculer el preu de les diferents opcions. La disminució de nombre de comensals es podrà fer fins 72 hores abans del servei. Si el temps és inferior a 48 h es cobrarà el 100% de la gastronomia i la beguda encarregades per al nombre inicial d'assistents.
- 5.** En cas de cancel·lació a menys de 24 hores de l'esdeveniment, s'haurà d'abonar la totalitat de l'import del pressupost. En cas de cancel·lació amb 48h d'antelació a l'inici d'esdeveniment caldrà abonar el 50% del pressupost.
- 6.** El pressupost no contempla les possibles pèrdues o ruptures de material que es poden ocasionar. En cas de produir-se es cobraran a preu de cost.
- 7.** Cal indicar les al·lèrgies, intoleràncies o preferències alimentàries amb un mínim de 72h d'antelació.



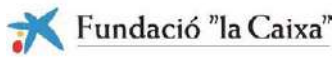
Cuina Justa està a la vostra disposició  
per pressupostar un càtering a la vostra mida:

+34 936 303 234

[catering@cuinajusta.com](mailto:catering@cuinajusta.com)

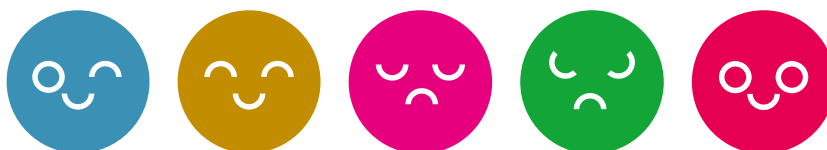
[www.cuinajusta.com](http://www.cuinajusta.com)

Confien en Cuina Justa





Gastronomia amb Cor



**GRÀCIES  
PER TRANSFORMAR VIDES**

