

Servicio de cocinero personal en Mas Grau y Can Roca

Listado de servicios de restauración

Contacto: Gemma Monroig +34 629315431 / gemmamonroig1968@gmail.com

1.-Menú paella

Unos **entrantes a escoger** (ensalada o pica-pica), un **arroz** y unos **postres**. Pan.

Precio: 24€/persona (10% I.V.A. incluido)

2.-Menú pollo al horno

Un menú de **plato único con pollo al horno** ($\frac{1}{4}$ x persona) cocinado con limón y muchas hierbas aromáticas, acompañado de **patatas fritas, salsa mayonesa, all i oli, ensalada verde y postres**. Pan.

Precio: 18€/persona (10% I.V.A. incluido)

3.-Menú barbacoa

Unos **entrantes a escoger** entre una opción de ensalada o pica - pica, un **segundo plato de carne a la brasa con patatas asadas, salsas y postre**. Pan.

Precio: 26€/persona (10% I.V.A. incluido)

4.-Menú informal

Un menú **estándar de diario** con un **primer plato, segundo plato y postre**. Pan.

Precio: 23€/persona (10% I.V.A. incluido)



5.-Menú celebración

Un menú estándar compuesto de **primer plato, segundo plato y postre** o un **pica-pica de 4 elaboraciones, plato principal y postre**, con una propuesta de platos algo más elaborados que los del menú informal o que incluya un pastel cumpleaños, etc. Para cualquier celebración o comida especial.

Precio: 28€/persona (10% I.V.A. incluido)

6.-Batch cooking

¿Estaréis alojados en **Mas Grau o Can Roca** durante unos días y buscáis un **servicio flexible, que os permita despreocuparos de la compra y de la cocina**, pero al mismo tiempo que sea **más económico que tener un chef en la casa preparando cada comida?**

¡El Batch cooking es vuestro servicio!

Solo tenemos que acordar **que menús os gustaría comer** y nosotros los elaboraremos para vosotros en la cocina de la casa de antemano, dejándolos preparados solo a punto de darle el último toque, emplatado y degustar.

¡No dudéis en consultar nuestras propuestas!

Precio: Desde 12€/persona (10% I.V.A. incluido)

7.-Taller de cocina con posterior comida o cena (2h.aprox.)

Si lo que queréis es **disfrutar de vuestra estancia juntos**, aprendiendo **recetas y trucos de cocina nuevos** y sumergiros en un **juego gastronómico participativo** donde **elaborareis diferentes recetas por equipos que después degustaréis** y conformaran vuestra comida o cena, no lo dudéis y animaros a contratar este servicio.

Solo será necesario que consensuemos **que platos queréis cocinar** y que tipo de menú preferís, y nosotros nos encargaremos del resto. Consultádnos.El taller tiene una duración aproximada de dos horas, dependiendo de las habilidades de los participantes, su conocimiento previo en cocina, los platos seleccionados para cocinar, etc.

El precio incluye la materia prima, la impartición del taller y la limpieza y orden de la cocina hasta la finalización del taller y de la comida.

Precio: 28€/persona (10% I.V.A. incluido)

Solicitud información sin compromiso acerca de nuestros platos, menús y elaboraciones.

Los menús son a mesa entera. Mínimo 12 personas. Todos los menús son personalizables.

Ofrecemos menús para niños, alergias e intolerancias alimentarias u otras necesidades especiales.

Contacto:

Gemma Monroig Móvil-Whatsapp: +34 629315431

E-mail: [gemmamonoig1968@gmail.com](mailto:gemmamonroig1968@gmail.com)