

Servei de cuiner personal a Mas Grau i Can Roca

Llistat de serveis de restauració

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

1.-Menú paella

Uns **entrants a escollir** entre una opció d'amanida o pica-pica , un **arròs** i **unes postres**. Pa.

Preu: 24€/persona (10% I.V.A. inclòs)

2.-Menú pollastre al forn

Un menú de **plat únic amb pollastre al forn** (¼ x persona) cuinat amb llimona i moltes herbes aromàtiques, acompanyat de **patates fregides, salsa maionesa, all i oli , amanida verda i unes postres**. Pa.

Preu: 18€/persona (10% I.V.A. inclòs)

3.-Menú barbacoa

Uns **entrants a escollir** entre una opció d'amanida o pica-pica, un **segon plat de carn a la brasa amb patates al caliu, salses i unes postres**. Pa.

Preu: 26€/persona (10% I.V.A. inclòs)

4.-Menú informal

Un menú **estàndard de diari** amb un **primer plat, segon plat i postres**. Pa.

Preu: 23€/persona (10% I.V.A. inclòs)



5.-Menú celebració

Un menú estàndard de **primer plat, segon plat i postres o bé un pica-pica amb 4 elaboracions, plat principal i postres**, amb una proposta de plats una mica més elaborats que els del menú informal o que inclogui un pastís d'aniversari, etc. Per qualsevol celebració o àpat especial que vulgueu fer.

Preu: 28€/persona (10% I.V.A. inclòs)

6.-Batch cooking

Sereu allotjats a **Mas Grau o Can Roca** durant uns dies i cerqueu un **servei flexible, que us permeti despreocupar-vos d'anar a comprar i cuinar**, però al mateix temps que us surti **més econòmic que disposar d'un cuiner personal per cada àpat?**

El Batch cooking és el vostre servei!

Només hem d'acordar **quins menús us agradaria fer i com en voldreu disposar** i nosaltres els cuinarem per vosaltres a la cuina de la casa per endavant, deixant-vos-els preparats només a punt de donar-los l'últim toc, emplatat i menjar, perquè us els prepareu quan i com vulgueu.

No dubteu en consultar les nostres propostes!

Preu: Des de 12€/persona (10% I.V.A. inclòs)

7.-Taller de cuina amb dinar o sopar (2h.aprox.)

Si el que voleu **és gaudir de la vostra estada junts**, aprenent **receptes i trucs de cuina nous** i submergir-vos en un **joc gastronòmic participatiu** on **elaborareu diferents receptes per equips que després degustareu** i conformaran el vostre dinar o sopar, no ho dubteu i animeu-vos a contractar aquest servei.

Només caldrà que consensuem **quins plats voleu cuinar i quin tipus de menú preferiu**, i nosaltres ens encarregarem de tota la resta! Pregunteu-nos. El taller té una durada aproximada de dues hores, depenent de les habilitats dels participants, el seu coneixement previ de cuina, els plats escollits per cuinar, etc.

El taller inclou la matèria primera, la impartició del taller i la neteja i ordre de la cuina fins la finalització del taller i l'àpat.

Preu: 28€/persona (10% I.V.A. inclòs)

Demaneu-nos informació sense compromís sobre els nostres plats, menús i elaboracions.
Els menús són a taula sencera. Mínim per 12 persones. Tots els menús són personalitzables.
Fem menús per nens, al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries o altres requeriments especials.

Contacte:

Gemma Monroig Mòbil-Whatsapp: +34 629315431

E-mail: gemmamonroig1968@gmail.com