



Caterings  
Selectes  
EVENTS

BODES\_BODAS

El dia del teu  
enllaç.  
Esdeveniment  
únic i inolvidable

CATERING SELECTES ofereix una  
cuina deliciosa, cuidada i de qualitat.

Detalls inspirats i llocs amb encant.  
Tot seleccionat amb gran il·lusió per a  
poder reflectir la seua personalitat.

El nostre equip especialitzat amb enllaços  
respondrà a totes les seues necessitats  
perquè pugues gaudir plenament de la  
seua celebració.



El día de de tu boda  
Evento único e  
inolvidable

CATERING SELECTES ofrece una  
cocina deliciosa, cuidada y de calidad.

Detalles inspirados y lugares con encanto.  
Todo seleccionado con gran ilusión para  
poder reflejar su personalidad.

Nuestro equipo especializado con enlaces  
responderá a todas sus necesidades para  
que pueda disfrutar plenamente de  
su celebración.

**Caterings  
Selectes**

## Buffet d'Aigües

Aigua aromatitzada amb menta  
Aigua aromatitzada amb llimona  
Aigua aromatitzada amb llima  
Aigua aromatitzada amb préssec  
Ampolles petites d'aigua

## Copa de Benvinguda

Cava **brut nature**  
Vi blanc D.O. Terra Alta  
Vi negre D.O. Terra Alta  
Vermut  
Cervesa  
Aigua



## Buffet de Aguas

Aigua aromatitzada con menta  
Aigua aromatitzada con limón  
Aigua aromatitzada con lima  
Aigua aromatitzada con melocotón  
Botellines de aigua

## Copa de Bienvenida

Cava brut nature  
Vino blanco D.O. Terra Alta  
Vino negro D.O. Terra Alta  
Vermut  
Cerveza  
Aigua

# Aperitius freds

Xopet de gaspatxo de maduixes  
Milfulls de salmó fumat amb formatge crema, panses i emulsió d'anet  
Mini-quiche farcida de llagostins, bolets, brull i espinacs  
Anxova de l'Escala sobre llit de tomaca macerada amb alfàbrega i cruixent de pade vidre  
Cremós d'humus amb xips d'albergínia i toc de primentó roig de la Vera  
Mini tartaleta amb dues textures, de bolets i mermelada de piquillos caramel·litzats  
Bombons de xocolata, ametlles garrapinyades i foie amb cristalls de Maldon  
Caneló de gelatina de mango tropical farcit de cevix de gambes amb tocs cítrics i guacamole  
Tataki de tonyina amb maionesa de wasabi i sèsam  
Pop a la gallega amb escates de Maldon  
Tartar de tonyina sobre llit cruixent de quinoa i sal d'alga nori  
Piruleta de pizza margarida



Caterings  
Selectes

# Aperitivos fríos

Chupito de gazpacho de fresas  
Milhojas de salmón ahumado con queso crema, pasas y emulsión de eneldo  
Mini-quiche rellena de langostinos, setas, requesón y espinacas  
Anchoa de la Escala sobre lecho de tomate macerado con albahaca y crujiente de pan de cristal  
Cremoso de hummus con chips de berenjena y toque de "pimentón de la Vera  
Mini tartaleta con dos texturas, de setas y mermelada de piquillos caramelizados  
Bombones de chocolate, almendras garrapiñadas y foie con cristales de Maldon  
Canelón de gelatina de mango tropical relleno de ceviche de gambas con toques cítricos y guacamole  
Tataki de atún con mayonesa de wasabi y sésamo  
Pulpo a la gallega con escamas de Maldon  
Tártar de atún sobre cama crujiente de quinoa y sal de alga nori  
Piruleta de pizza margarita

## Aperitius freds

Xopet de mojito

Xopet de guacamole amb tonyina confitada a baixa temperatura

Broqueta de carn de tomàquet, formatge havarty i aire d'alfàbrega

Carpaccio de bacallà farcit de tomàquet "concassé" i olivada d'Aragó

Cullereta de tartar de fuet, pa i tomàquet

Cullereta xinesa amb cevitx de corball i ceba morada

Fals tomàquet cherry de gelatina amb cor suau de pesto

Broquetes de bombons de foie mi-cuit amb ametlles garrapinyades

Farcellet cruixent farcit de secret ibèric amb ceba caramel·litzada

Farcellet cruixent farcit de gambes i porros



## Aperitivos fríos

Chupito de mojito

Chupito de "guacamole" con atún confitado a baja temperatura

Brocheta de carne de tomate, queso havarty y aire de albahaca

Carpaccio de bacalao relleno de tomate "concassé" y olivada de Aragón

Cucharita de tartar de fuet, pan y tomate

Cucharita china con ceviche de corvina y cebolla morada

Falso tomate cherry de gelatina con corazón suave de pesto

Brochetas de bombones de foie mi-cuit con almendras garrapiñadas

Farcellet crujiente relleno de secreto ibérico con cebolla caramelizada

Farcellet crujiente relleno de gambas y puerros

**Caterings  
Selectes**

# Aperitius calents

Llagostins amb fina crema d'all torrat  
i aroma de tòfona de Morella

Gratinat F5 farcit de porros, llagostins,  
melós de vedella, pernil ibèric i parmesà

Xopet de crema suau de galeres

Parmetier de farigola amb mousse  
d'allioli i polp de roca

Xopet de carabassa amb encenalls  
de llagostins

Cors de carxofes saltejades amb  
allets i sal de pernil ibèric

Xampinyons al pesto amb encenalls  
de parmesà

Ravioli cruixent Won-ton amb llonganissa  
i gambes amb salsa agredolça

Mandonguilletes de carn, foie i  
boletus amb crema de porros

Ravioli de pasta Won-ton farcit de carn  
confitada a baixa temperatura amb crema  
de boletus

Dau de bacallà gratinat a la muselina  
d'allioli sobre confitura de pebrots

Cassola de bolets amb taquet de jarret  
amb la seua reducció

Mini-hamburguesa de pollastre al curri  
amb verduretes

Broqueta de rap i llagostins fumats  
amb curry vermell



**Caterings  
Selectes**

# Aperitivos calientes

Langostinos con fina crema de ajo tostado  
y aroma de trufa de Morella

Gratinado F5 relleno de puerros,  
langostinos, meloso de ternera, jamón  
ibérico y parmesano

Chupito de crema suave de galeras

Parmetier de tomillo con mousse de allioli  
y pulpo de roca

Chupito de calabaza con virutas  
de langostinos

Corazones de alcachofas salteadas al ajillo  
y sal de jamón ibérico

Champiñones al pesto con virutas de  
parmesano

Ravioli crujiente Won-ton con longaniza y  
gambas con salsa agri dulce

Albondiguillas de carne, foie y boletus con  
crema de puerros

Ravioli de pasta Won-ton relleno de carne  
confitada a baja temperatura con crema de  
boletus

Dado de bacalao gratinado a la muselina  
de allioli sobre confitura de pimientos

Cazuela de setas con taquito de jarrete y  
su jugo

Mini-hamburguesa de pollo al curri con  
verduritas

Brocheta de rape y langostinos ahumados  
con curry rojo

## Altres alternatives fredes

- Ravioli de salmó farcit de brandada de bacallà amb emulsió d'anet
- Caneló de mango fresc farcit de mousse de bolets
- MiniCoca d'escalibada amb formatge de cabra i cruixent de bacó
- Cassoleta steaktartar de vedella
- Fals bombó de pinya tropical i llagostins amb salsa rosa
- Mini tartaleta dues textures, de bolets i mermelada de piquillos
- Xopet de mojito
- Broquetes de bombons de foie mi-cuit amb garrapinyades
- Ravioli de maduixes, formatge cremette i praliné de festucs
- Xopet de guacamole amb tonyina confitada a baixa temperatura
- Broqueta de carn de tomàquet, formatge havarty i aire d'alfàbrega
- Sashimi de tonyina amb brots
- Bombó de cacau amb explosió àcida de fruites del bosc
- Cucharita xinesa amb "ceviche" de Corball i cebes morades
- Carpaccio de bacallà farcit de tomàquet "concasse" i olivada
- Macaron de xocolata amb praliné d'avellanes i foie mi-cuit
- Esferificació de meló amb pols de pernil deshidratat



Caterings  
Selectes

## Otras alternativas frías

- Ravioli de salmón relleno de brandada de bacalao con emulsión de eneldo
- Canelón de mango fresco relleno de mousse de setas
- MiniCoca de escalibada con queso de cabra y crujiente de bacon
- Cazuelita con steaktartar de ternera
- Falso bombón de piña tropical y langostinos con salsa rosa
- Mini tartaleta dos texturas, de setas y mermelada de piquillos
- Chupito de mojito
- Brochetas de bombones de foie mi-cuit con garrapiñadas
- Ravioli de fresas, queso cremette y praliné de pistachos
- Chupito de "guacamole" con atún confitado a baja temperatura
- Brocheta de carne de tomate, queso havarty y aire de albahaca
- Sashimi de atún con brotes
- Bombón de cacao con explosión ácida de frutas del bosque
- Cucharita china con "ceviche" de Corvina y cebollas moradas
- Carpaccio de bacalao relleno de tomate "concasse" y olivada
- Macaron de chocolate con praliné de avellanas y foie mi-cuit
- Esferificación de melón con polvo de jamón deshidratado

## Altres alternatives calentes

Parmetier de farigola amb mousse d'allioli i pop de roca

Gotet de crema suau de galeres

Gotet de crema de carabassa amb encenalls de llagostins

Mini-Crepe de carn d'ànec confitat i paté d'albergínia amb crema de rebozuelos

Paelleta individual de brandada de bacallà gratinada sobre crema mallorquina

Cors de carxofes saltades amb sal de pernil ibèric

Paelleta individual de gratinat de marisc

Xampinyons al pesto amb encenalls de parmesà

Daus de truita amb patates de Prades

Penques de bleda farcides de pernil dolç i formatge crema

Xopet de crema de carabassa, bolets i encenalls de llagostins

Won-ton amb baldana i gambes amb salsa agredolça

Gotet de crema de llamàntol amb encenalls de gambes

Xopet de crema de porros i formatge cremette i encenalls de bacallà



Caterings  
Selectes

## Otras alternativas calentes

Parmetier de tomillo con mousse de alioli y pulpo de roca

Vasito de crema suave de galeras

Vasito de crema de calabaza con virutas de langostinos

Mini-Crepe de carne de pato confitado y paté de berenjena con crema de rebozuelos

Paellita individual de brandada de bacalao gratinada sobre crema mallorquina

Corazones de alcachofas salteadas con sal de jamón ibérico

Paellita individual de gratinado de marisco

Champiñones al pesto con virutas de parmesano

Dados de tortilla con patatas de Prades

Pencas de acelga rellenas de jamón dulce y queso crema

Chupito de crema de calabaza, setas y virutas de langostinos

Won-ton con morcilla y gambas con salsa agridulce

Vasito de crema de bogavante con virutas de gambas

Chupito de crema de puerros y queso cremette y virutas de bacalao



# ShowCooking

Tonyina i salmó marinat a la planxa

Mini hamburguesa: amb formatge fos i  
ceba cruixent

Broqueta de pollastre marinat  
amb soia i mel

Broqueta de llom ibèric amb pinya  
i salsa agredolça

Mini hot-dog amb cruixent de ceba i  
les seves salses

“Montadito” de secret ibèric a la brasa amb  
salsa teriyaki

Tex-Mex,  
fajitas vegetarianes i amb pollastre

Remenat  
d'espàrrecs o xistorra o gambetes

Broquetes de verdures de temporada  
al carbó

Buffet d'amanides de la nostra horta

Buffet de formatges de la nostra terra



**Caterings  
Selectos**

# ShowCooking

Atún y salmón marinado a la plancha

Mini hamburguesa: con queso fundido y  
cebolla crujiente

Brocheta de pollo marinado con soja y miel

Brocheta de lomo ibérico con piña y salsa  
agridulce

Mini hot-dog con crujiente de cebolla y  
sus salsas

Montadito de secreto ibérico a la brasa con  
salsa teriyaki

Tex mex, fajitas vegetarianas y con pollo

Revuelto de espárragos o chistorra o  
gambitas

Brochetas de verduras de temporada al  
carbón

Buffet de ensaladas de nuestra huerta

Buffet de quesos de nuestra tierra

## Buffet de Paelles

Buffet de paelles

Risotto de bolets

Fideuà de marisc amb allioli

Paella de verdures

Paella mixta

Arròs de carxofes i cloïsses

## Degustació de Pernil

Pernil ibèric d'enceball o  
de gla amb bastonets de pa



## Buffet de Paellas

Buffet de paellas

Risotto de setas

Fideuà de marisco con alioli Paella de  
verduras

Paella mixta

Arroz de alcachofas y almejas

## Degustación de Jamón

Jamón ibérico de recebo o  
de bellota con picos

**Caterings  
Selectes**

## Entrants

Amanida tèbia de fulles multicolors amb base de pasta fullada, bolets confitats, emulsió de bacallà i encenalls de pernil ibèric

Amanida de vieires caramel·litzades amb romesco de maduixes i fruits del bosc marinades amb balsàmic de Mòdena

Crema suau de carxofes amb ravioli de foie mi-cuit, neula de parmesà i sal de pernil ibèric

Milfulls de pasta fresca amb allets tendres, gambes i bacallà confitat a baixa temperatura i beixamel de soia

Cua de rap amb saltat de calamarsos sobre llit de tomàquet confitat amb alfàbrega

Llom de bacallà salvatge al pil-pil amb un toc de tinta de calamar

Suprema de lluç de palangre amb suquet de cranc blau i tallarines d'espàrrecs bladers saltats

Suprema de rom cuinat al buit amb crema d'ametlles i cors de carxofes saltades

Lluç de Palangre farcit de "txangurro" amb salsa de musclos i flam d'escamarlans

Bacallà amb pell de llagostins i fons de crema americana

Quenelles de llenguado amb escamarlans i salsa Nantua



## Entrantes

Ensalada tibia de hojas multicolores con base de hojaldre, setas confitadas, emulsión de bacalao y virutas de jamón ibérico

Ensalada de vieiras caramelizadas con romesco de fresas y frutas del bosque marinadas con balsámico de Módena

Crema suave de alcachofas con ravioli de foie mi-cuit, barquillo de parmesano y sal de jamón ibérico

Milhojas de pasta fresca con ajetes tiernos, gambas y bacalao confitado a baja temperatura y bechamel de soja

Cola de rape con salteado de chipirones sobre lecho de tomate confitado con albahaca

Lomo de bacalao salvaje al pil-pil con un toque de tinta de calamar

Suprema de merluza de palangre con suquet de cangrejo azul y tallarines de espárragos trigueros salteados

Suprema de rodaballo cocinado al vacío con crema de almendras y corazones de alcachofas salteadas

Merluza de Palangre relleno de "txangurro" con salsa de mejillones y flan de cigalas

Bacalao con piel de langostinos y fondo de crema americana

Quenelles de lenguado con cigalas y salsa Nantua

## Plat Principal

Terrina de xai en dues coccions amb pinyons  
ceps i verdures amb la seva reducció

Filet ibèric a la sal farcit de foie, ceps i  
prunes a l'Armanyac amb salsa Porto

Timbal d'ànec confitat sobre llit de patata  
trufada i foie amb salsa de cítrics i  
amanida de fruits vermells

Rodó de pollastre de corral farcit de poma  
bolets amb llit  
de rissoto cremós de funghi i espàrrecs

Secret ibèric cuinat al buit amb  
parmentier de camagroc deshidratats i  
suau glassejat de mel i romani

Mil fulles de llom de vedella farcit de ragut de  
bolets i encenalls de pernil ibèric, reducció  
de Pedro Ximenez i ametlles garrapinyades

Melós de vedella a baixa temperatura amb  
parmentier de patates fumades i xips  
de pinya natural

Medallons de filet de vedella a la crema  
de cafè Paris amb patates hasselback

*\*Opció vegetariana de caneló de verdures  
rostides amb beixamel de tòfona*



Caterings  
Selectes

## Plato Principal

Terrina de cordero en dos cocciones con  
piñones, ceps y verduras con su reducción

Filete ibérico a la sal relleno de foie, ceps y  
ciruelas al Armanyac con salsa Oporto

Timbal de pato confitado sobre cama de  
patata trufada y foie con salsa de cítricos y  
ensalada de frutos rojos

Redondo de pollo de corral relleno de  
manzana setas con cama de rissoto  
cremoso de funghi y espárragos

Secreto ibérico cocinado al vacío con  
parmentier de camagroc deshidratados y  
suave glaseado de miel y romero

Mil hojas de lomo de ternera relleno de  
ragut de setas i virutas de jamón ibérico,  
reducció de Pedro Ximenez y almendras  
garrapiñadas

Meloso de ternera a baja temperatura con  
parmentier de patatas ahumadas y chips  
de piña natural

Medallones de solomillo de ternera a la  
crema de café de Paris con patatas  
hasselback

*\*Opción vegetariana de canelón de verduras  
asadas con bechamel de trufa*

## Per a Acabar

Delícia de 3 xocolates amb crema anglesa

Copa de mató amb crema catalana i  
aroma de canyella

Coulant de xocolata negra amb salsa  
de taronja

Mostillo de pinya tropical amb gelat de coco i  
coulís de fruites vermelles

Semifred de "gianduja" amb dues textures

Semiesfera de xocolata farcida de trufa  
amb pannacotta aromatitzada en vainilla de  
Madagascar i cor de gominola de gerd

Pastís massini casolà  
*(Es pot usar de pastís de noces)*

Pastís semifred casolà al gust *(llimona,  
maduixa, xocolata, cítrics, mango,  
fruita de la passió...)*  
*(Es pot usar de pastís de noces)*



## Para Acabar

Delicia de 3 chocolates con crema inglesa

Copa de requesón con crema catalana y  
aroma de canela

Coulant de chocolate negro con salsa  
de naranja

Mostillo de piña tropical con helado de  
coco y coulés de frutas rojas

Semifrío de "gianduja" con dos texturas

Semiesfera de chocolate relleno de trufa  
con pannacotta aromatizada en vainilla de  
Madagascar y corazón de gominola de  
frambuesa

Pastel massini casero  
*(Se puede usar de pastel de boda)*

Pastel semifrío casero al gusto *(limón, fresa,  
chocolate, cítricos, mango, fruta de la  
pasión...)* *(Se puede usar de tarta de boda)*

# Celler

*Al còctel*  
**Cava Brut**  
*Nature*

Cervesa

Vermut

Refrescos

Vi blanc i negre  
DO Terra Alta

Sucs

Aigua

*A taula*

Vi blanc Cèntum (*D. O. Rueda*)

Vi negre criaça la Flor de Montsant  
(*D.O.Montsant*)

Aigua

Cava Brut Nature (*D.O. Cava*)

Cafés Licors



# Bodega

*En el coctel*

Cava Brut Nature

Cerveza

Vermut

Refrescos

Vino blanco y negro DO Terra Alta

Zumos

Agua

*En la mesa*

Vino blanco Cèntum (*D. O. Rueda*)

Vino negro crianza la Flor de Montsant  
(*D.O.Montsant*)

Agua

Cava Brut Nature (*D.O. Cava*)

Cafés

Licores

**Caterings  
Selectes**

## Continuem

### *Barra lliure:*

Absolut

Seegrams

Ballantines

...

### *Buffet de Chuches:*

8 classes diferents de llaminadures,  
en broqueta, en bol...

Foundee de 3 classes de broquetes de  
fruites amb xocolate blanc o negre

### *Resopó:*

Mini burger

Mini sàndwich vegetal

Mini coca de recapte

Mini brioche de pernil dolç i formatge

Broqueta de fruita

## Continuamos

### *Barra libre:*

Absolut

Seegrams

Ballantines

...

### *Buffet de Chuches:*

8 classes diferents de chucherías,  
en brocheta, en bol...

Foundee de 3 clases de brochetas de  
frutas con chocolate blanco o negro

### *Recena:*

Mini burger

Mini sàndwich vegetal

Mini coca de recapte

Mini brioche de jamón dulce y queso

Brocheta de fruta



**Caterings  
Selectes**

## Per als més petits

Minipizzes variades  
Croquetes casolanes  
Assortit d'ibèrics

### *Segons:*

Canelons de pollastre de corral

Escalopa de porc ibèric amb pernil dolç i formatge i xips

### *Postres:*

Igual que els adults o gelat

(Ex: Mikolápizo)

Bossa de xuxes cortesia de la casa



## Para los más pequeños

Minipizzas variadas  
Croquetas caseras  
Surtido de ibéricos

### *Segundo:*

Canelones de pollo de corral

Escalope de cerdo ibérico con jamón dulce y queso y xips

### *Postres:*

Igual que los adultos o Helado

(Ej: Mikolápizo)

Bolsa de chuches cortesia de la casa





**Caterings  
Selectes**  
EVENTS

Contacta

Telèfon: 977 50 02 23  
Carrer del Comerç, 41, 43500 Tortosa.

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