



BIENVENIDOS A

privat
events

CATERING & EVENTOS





00

RECETA PARA EL SARAÓ

- 01. NUESTRO MUNDO
- 02. LA PROPUESTA
- 03. WELCOME
- 04. THE CORNERS
- 05. APERITIVOS
- 06. A LA MESA, O NO
- 07. BUFFET POSTRE
- 08. LA BEBIDA
- 09. CONDICIONES

01 BIENVENIDOS A NUESTRO MUNDO

Es tu boda y debes disfrutar de cada momento sin preocupaciones. Nosotros te lo ponemos muy fácil, simplemente creando aquello que diseñamos especialmente para tí. Porque no somos sólo gastronomía, somos: planificación, organización, decoración... Somos todo aquello que necesitas para tu boda. Juntos encontraremos la fórmula perfecta para crear el gran día.



02

PROPUESTA GASTRONÓMICA A TU GUSTO



OP.1 CÓCTEL

Welcome
con snacks
Privat

La
charcutería
corner

Aperitivos
pasados
4 a escoger
entre
19 op

Plato
principal:
Sh. cooking
La paella

Buffet
postre
& café/té

3 h
de barra
libre

OP.2 HOGAREÑO

Welcome
con snacks
Privat

La
charcutería
corner
+ 1 corner
a escoger
entre 5 op

Aperitivos
pasados
4 a escoger
entre
19 op

Entrante
+
Segundo
a compartir

Buffet
postre
& café/té

3 h
de barra
libre

OP.3 BANQUETE

Welcome
con snacks
Privat

La
charcutería
corner
+ 1 corner
a escoger
entre 5 op

Aperitivos
pasados
4 a escoger
entre
19 op

Entrante
+
Plato
principal

Buffet
postre
& café/té

3 h
de barra
libre

03 WELCOME



OS DAMOS LA BIENVENIDA A
NUESTRO MUNDO DE LA FORMA
MÁS REFRESCANTE

Limonada casera

Agua de sabores



LOS SNACKS
AL PURO ESTILO PRIVAT
NO DEJAN INDIFERENTE A NADIE

Cacahuets al estilo mallorquín

Chips a la pimienta / hierbas mediterráneas

Selección de aceitunas



04 THE CORNERS





LA CHARCUTERÍA

Un clásico que no puede faltar, en ninguna de las tres opciones.

Porqué somos innovadores, pero sin olvidar nunca la tradición culinaria.

Selección de embutidos, quesos artesanos catalanes con panes rústicos, tomate y mermeladas caseras

Y si quieres que Javi, nuestro cortador de jamón, consiga cautivar la atención de todos tus invitados, y abrirles el apetito con su mejor jamón ibérico, no dudes en añadir el Jamón al corte, a tu corner de Charcutería



LOS
HUEVOS

1 a escoger

- Chip de Yuca con especias espeto & pollo marinado con su huevo poche
- Chip de boniato con crema de queso, con su huevo poche
- Chip de patata con aceite de trufa & jamón de cebo, con su huevo poche

TEX MEX

- Taco de hummus de frijoles con confitura de 3 pimientos & maíz crujiente
- Taco de costilla desmechada a bajo temperatura con cebolla encurtida & quicos

LA
VERMUTERIA

- Mejillones en escabeche
- Berberechos
- Chips con hiervas
- Aceitunas marinadas con cítricos

1 a escoger

- El vermouth blanco de nuestro barman
- El vermouth negro de nuestro barman



LA

PIZZERIA *al horno di pietra**2 a escoger:*

- Pizza la melosa: crema trufada con meloso de ternera, parmesano & orégano
- Pizza los 4 quesos: quesos catalanes, con tartar de butifarra catalana
- Pizza veggie: con crema de curry & berenjena asada a la miel & romero, con carpaccio de manzana
- Pizza fresh: salmón ahumado con burrata & albahaca fresca
- Pizza la Margarita: mozzarella & albahaca

LA

ARROCERÍA

1 a escoger:

- Arroz de marisco
- Arroz vegetal
- Arroz negro
- Arroz bogavante
- Arroz de alcachofa & salchichas
- Arroz de setas & ternera
- Fideuá



05 APERITIVOS





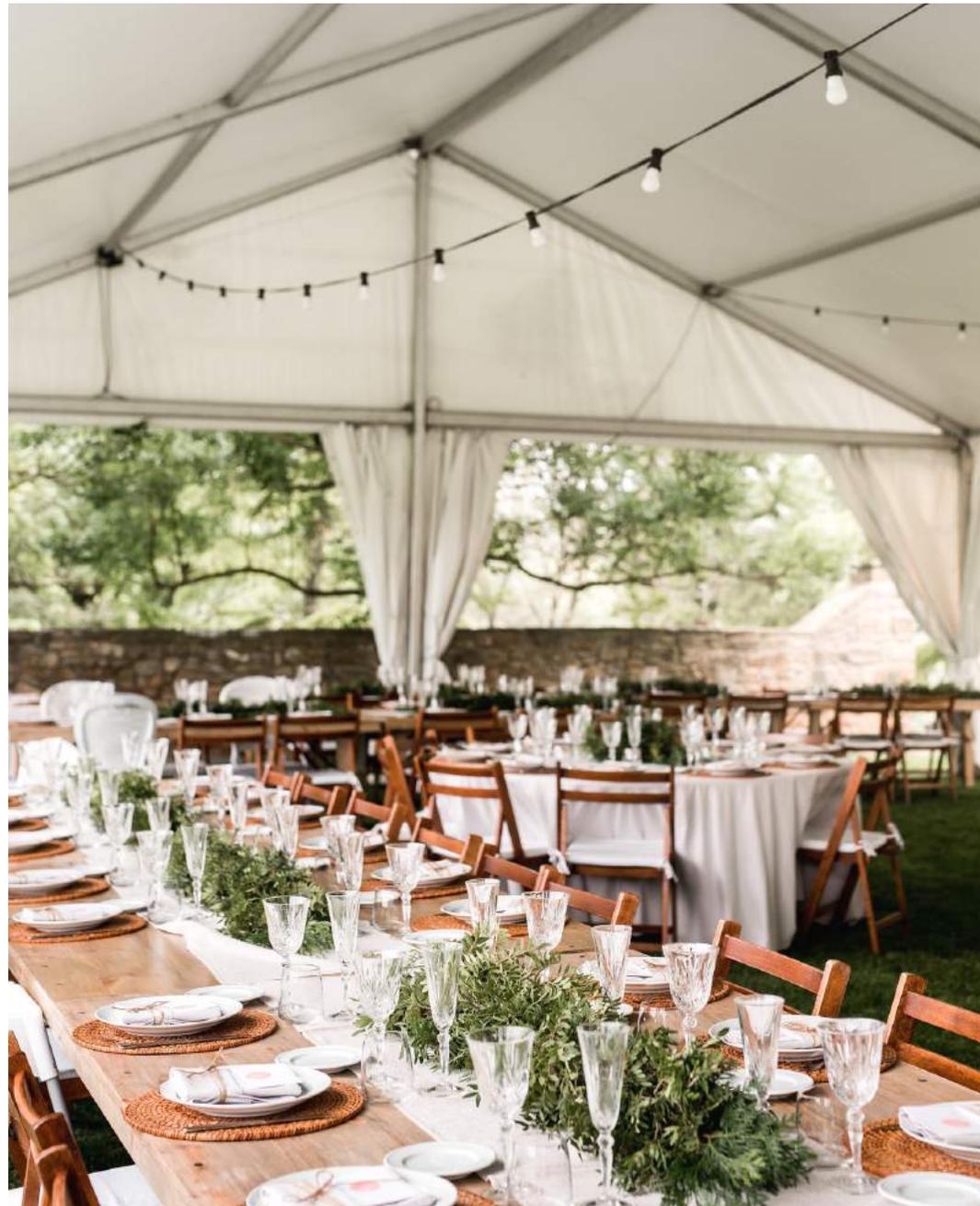
APERITIVOS

Una selección de aperitivos, diseñados para la ocasión, os llegarán a través de nuestros camareros.

os aconsejamos que escojáis 4. En caso de seleccionar aperitivos más ligero os sugeriremos que elijáis uno más

- Croquetas de rustido de pollo casero
- Tosta de hummus con sésamo & pipas de calabaza
- Tartar de tomate con albahaca & mozzarella
- Tartar de salmón con mango & plátano
- Steak tartar de ternera con caviar de mostaza
- Cucharita de nuestro ceviche peruano
- Brocheta de pollo yakitori con shitake y mozzarella
- Gambas salteadas con mayonesa de curry y parmesano
- Pulpo con judías de Sta.Pau & mojo picón
- Tartaleta de salvia con sardina ahumada
- Vol au vent de queso fresco, confitura de tomate & crujiente de bacon
- Nuestras Bravas
- Coca de cebolla con shitake & bacon
- Bikini trufado del Sr.Tomás
- Tosta de salmón con tomate & aguacate
- Tempura de hinojo con lima
- Mini hamburguesa de buey con pimiento escalivado y mayonesa de curry
- DIP de Mole con totopos
- Mini tortilla de patata & cebolla caramelizada

06 A LA MESA O NO





Este concepto es para aquellas parejas que no pueden estar quietos en una silla. Los que quieren estar cerca de todos sus invitados.

-Que todo el mundo esté atento, que el arroz ya está al punto. Acércate a coger tu plato servido por nuestro chef-

LA

PAELLA

1 a escoger ()*

- Arroz de marisco
- Arroz vegetal
- Arroz negro
- Arroz de alcachofa & salchichas
- Arroz de setas & ternera
- Fideuá

() 2 a escoger a partir de 100 pax*



ENTRANTES

1 a escoger

Crema de calabaza y moniato con mantequilla de avellana
 Vichyssoise
 Crema de coliflor rustida
 Gazpacho andaluz con su huerto
 Salmorejo casero
 Sopa de melón
 Ensalada de calabaza asada, con mozzarella y pipas de calabaza
 Ensalada de manzana ácida, parmesano y nueces

2º A COMPARTIR (*)

2 a escoger

Lomo a la pimienta
 Codillo asado al horno
 Meloso de cerdo rustido
 Pollo a la catalana con ciruelas y piñones
 Pollo rustido con piña
 Pollo al horno con limón
 Moussaka de berenjena y shitake

() formato bandeja cerámica, centro mesa, para compartir*



PLATO PRINCIPAL

Cordero deshuesado con guisantes rustidos, sobrasada y naranja amarga
 Lomo estofado a la pimienta
 Canelón trufado de pollo de payés
 Merluza con patatas confitadas, rebozuelos, y aceite de hierbas
 Pulpitos encebollados
 Canelon de verduras
 Milhojas gratinado de calabacin con berenjena, champiñones & cilantro
 Moussaka de berenjena y shitake

ENTRANTES

Crema de calabaza y moniato con mantequilla de avellana
 Vichyssoise
 Crema de coliflor rustida
 Gazpacho andaluz con su huerto
 Salmorejo casero
 Sopa de melón
 Ensalada de ibérico con piñones, parmesano y higos
 Ensalada de calabaza asada, con mozzarella y pipas de calabaza
 Ensalada de manzana ácida, parmesano y nueces
 Coliflor gratinada con bechamel de cebolla

Arroz de marisco
 Arroz vegetal
 Arroz negro
 Arroz de alcachofa & salchichas
 Arroz de setas & ternera
 Fideuá

07 LOS POSTRES





LOS

POSTRES

Llega el momento más dulce del día y el favorito de muchos. ¿Y porque escoger solo un postre? si puedes tener un buffet con una selección de ellos.

PASTELES

2 a escoger

Carrot Cake con frosting de chocolate blanco
Guinness Cake
NY Cheesecake con mermelada de frutos rojos
Pastel de Yogur, con nata & frutos rojos

VASITOS

1 a escoger

Crema de limón con lima y raspadura de chocolate negro
Mousse de chocolate y canela con pan de especias

TARDALETAS

1 a escoger

Tartaleta con ganache de chocolate y frutos rojos
Tartaleta de crema de café con confitura de pera y albahaca

COOKIES

Cookies de chips de chocolate
Cookies de cacahuete

08 LA BEBIDA



BUENA BEBIDA + GASTRONOMIA TOP = COMBINACIÓN PERFECTA

Tenemos una selección de bebidas preparada para tí que cumplirán con tus requisitos y con tu gastronomía.

OPEN BAR

¡Don't stop the party!

Tres horas de barra libre, que te acompañarán hasta el fin de tu día.

Mojitos & gins al estilo Privat.



09

CONDICIONES

-Para la reserva de la fecha escogida se realizará la paga y señal de 1500€ + 10% IVA.

El 50% restante se formalizará una vez realizada la prueba de menú.

- La totalidad, tendrá que ser abonada una semana antes de la fecha de la boda.

- Se estipulará un número final de comensales una semana antes de la boda, y será el número que se facturará.

- El precio estipulado, queda sujeto a necesidades especiales que requiera el espacio escogido por los novios.

INCLUYE

- Oferta gastronómica
- Bebida & 3h de barra libre
- Material de alquiler & transporte
- Decoración
- Montaje, servicio & recogida
- Personal de servicio
- Primera prueba de menú para 2 pax
- Visita al espacio

NO INCLUYE

- Transporte
- Canon para el uso de la cocina del espacio (en caso que hubiera)
- Material extra de cocina, en caso que fuera necesario. *Si el espacio no tiene unas buenas condiciones en la cocina.*



CONVERTIMOS TUS DESEOS
EN PLATOS



GRACIAS A LOS FOTÓGRAFOS QUE HABÉIS APORTADO VUESTRO MEJOR CLICK

Lara López

Portada, PG.3, PG.5, PG.6 SUPERIOR, PG.8, PG.13, PG.14

Jose Pleguezuelos

PG.2, PG.6 INFERIOR, PG.20, PG.23

Light thru my lens

PG.10

Antibisual

PG.15, PG.18

La Dichosa

PG.19



EL LÍMITE ESTÁ EN TU IMAGINACIÓN
¿HABLAMOS?



reserves@privatevents.cat



931 654 143



[@privat_events](https://www.instagram.com/privat_events)



Camí de la Riereta 21,
Hospitalet de Llobregat