



EJEMPLOS DE MENÚS

PLATOS 100% NATURALES
PARA CUIDAR A TUS EMPLEADOS



Honestidad y orientación al cliente

- Todos nuestros platos se pueden probar con antelación, os los llevamos a vuestra empresa.
- Además de nuestra extensa carta de platos propia, en Cuinat i al Plat diseñamos y adaptamos platos a la medida y gustos de cada cliente.



Ejemplos de propuestas para empresas

1) Menú Express o Menú Completo recién cocinado en Cuinat i al Plat

Ambos menús son nutricionalmente completos y equilibrados y varían a diario.

Cada viernes incluirá un plato temático de cocina internacional (asiático, mexicano, etc.)

- Incluye dos camareros para servir los platos de 13h a 15:30h.

2) Buffet libre cocinado en Cuinat i al Plat y en la cocina de la empresa

El buffet es nutricionalmente completo y equilibrado y los platos presentados varían a diario.

Cada viernes incluirá un plato temático de cocina internacional (asiático, mexicano, etc.)

- Incluye 2 profesionales: uno de cocina y un camarero.





Ejemplo de propuesta

Menú Exprés

Plato (Clásico o Vegano)

Plato único y 100% equilibrado que incluye proteína, hidratos de carbono y verdura, aportando todos los nutrientes necesarios para una buena salud.

+

Pan

+

Postre artesanal, Yogurt o Fruta

Menú Completo

Primer plato

Crema o Ensalada o
Pasta o Legumbres

+

Segundo plato

Clásico

o

Vegano

+

Pan

+

Postre artesanal, Yogurt o Fruta

Ejemplos de Platos Exprés

Clásicos

- Lubina al Martini con bulgur y verduras asadas.
- Berenjenas rellenas de sofrito de carne casero, verduras y queso, gratinadas al horno.
- Rossejat de fideos con merluza y verduras frescas (puerro, zanahoria, ajos tiernos y calabacín).
- Ternera guisada al brandy con arroz salteado y patatas a las finas hierbas.
- Tallarines estilo oriental con pollo, col china, zanahoria, cebolla, cilantro, cacahuetes y chile.

Veganos

- Lasagna de legumbreta con sofrito de cebolla, tomate y setas.
- Ensalada de garbanzos con col kale, manzana y tomate con vinagreta de mostaza.
- Empanada de espinacas con sésamo acompañada de croquetas veganas artesanas.
- Macarrones con carne vegana (beef bean), verduras al horno y aceitunas negras.
- Wok de verduras Thai, arroz jazmín y leche de coco.

Ejemplos de menú completo

Menú Completo I

Primer plato

Tagliatele con salsa gorgonzola, manzana y nueces garrapiñadas

+

Segundo plato

Salmón noruego a las finas hierbas con ensalada

+

Pan

+

Postre

Pastel de manzana tatín artesanal, Yogurt o Fruta

Menú Completo II

Primer plato

Crema de zanahoria y boniato con pipas crujientes de calabaza

+

Segundo plato

Estofado de ternera con cebolla, zanahoria y patatas a la provenzal

+

Pan

+

Postre

Flan de coco artesanal, Yogurt o Fruta

Propuesta Buffet

Buffet de Ensaladas

Lechugas

Pasta

Verduras

Legumbres

Toppings

Aliños

-

Crema del día

-

Plato de pasta o de arroz

(fideuà, risotto, pasta a la genovesa, lasagna de verduras, huevos rellenos...)

-

Plato del día

(Plato de carne o de pescado)

-

Pan

-

Postre artesano o Yogurt y Fruta



Catering de calidad para empresas,
restaurantes y colectividades.

**Pídenos presupuesto
sin compromiso**

Contáctanos en:

- info@cuinatialplat.com
- Tel. +34 630 01 28 62 Eva Pujol
+34 620 97 57 82 Mónica Prats
- Horario: 9h-19h

www.cuinatialplat.com