



SERVEI DE CATERING

PER A EMPRESES I PARTICULARS



SERVEI DE CÀTERING

PER A EMPRESES I PARTICULARS

Desde Katán Restaurant oferim el servei de càtering, dolç i salat, amb àmplia varietat de productes. Està disponible per a empreses i particulars. És una solució perfecte per **tot tipus de celebracions**: festes infantils, aniversaris, esdeveniments d'empreses, reunions de família i amics.

QUICHES VEGETALS I DE CARN

PASTISSOS ARTESANALS

POSTRES INDIVIDUALS

ASSORTIMENT D'APERITIUS I PLATETS
VARIATS

**PREGUNTA PER LES NOVETATS: ACTUALITZEM EL
NOSTRE CATÀLEG DE MANERA CONTINUADA.**

QUICHES

VEGETALS:

Albergínia amb feta i nous
Porros amb feta
Espinacs amb formatge de cabra
Carbassa amb gorgonzola
Escalivada
Caprese
Carbassó, anacard i formatge de cabra

DE CARN:

Lorraine
Pollastre amb tomàquet sec i oliva
Pollastre amb champinyons i verdures

ESPECIALS:

Salmó amb ricotta
Salmó amb brócoli

SI NO TENIM EL TEU SABOR FAVORIT, PREGUNTA I EL PREPAREM.

DIÀMETRE DE LA QUICHE: 28-29CM

QUICHES



PASTISSOS ARTESANALS

Lemon pie

Pie de fruites vermelles

Pie de poma i canyella

Pie de fruites de temporada

Pie de xocolata

Pie de carbassa

Brownie (de nous o de festucs)

Cheesecake (amb base de galeta o sense)

Cheesecake de xocolata

Carrot cake (amb o sense crema)

Cake de remolatxa (amb o sense crema)

Pastís d'ametlla (tipus Santiago) (sense gluten)

Pastís café

SI NO TENIM EL TEU SABOR FAVORIT, PREGUNTA I HO PREPAREM.

DIFERENTS FORMES I MIDES DISPONIBLES.

KATÁN RESTAURANT

PASTISSOS ARTESANALS



KATÁN RESTAURANT

PASTISSOS ARTESANALS



KATÁN RESTAURANT

PIE DE POMA AMB CRUMBLE D'AMETLLA



POSTRES INDIVIDUALS

Tiramisú (clàssic, matcha, gerds)
Lemon Pie
Arròs amb llet
Panna Cotta
Carrot Cake
Crumble de pera

CAPACITAT DEL GOT INDIVIDUAL: 20CL.

POSTRES INDIVIDUALES



KATÁN RESTAURANT

LEMON PIE EN FORMAT INDIVIDUAL



APERITIUS I PLATETS

TRUITA CLÀSSICA (patata amb o sense ceba)

TRUITES VEGETALS amb base de patates i ceba:

Carbassó

Espinacs

Escalivada

Espàrrecs i formatge

TRUITA DE CARN (amb base de patata i ceba)

Xoriço

SAMOSSES: aperitiu típic de l'Índia (empanades farcides)
de verdures
de carn (vedella)

PAKORES VEGETALS: aperitiu típic de l'Índia (verdures
arrebossades en tempura de cigró)

Les samosses i les pakores es poden acompanyar amb una salsa de iogurt i menta o de tamarind.

APERITIUS

CROQUETES CASOLANES:

Pollastre i gambot

AMANIDES:

Tabulé amb búlgur
Quinoa

Assortiment d'**ENTREPANS**

Baguette, Xapata, Bagel, Focaccia

Pastís de tonyina

Torradeta de curri de burrata

Tàrtar de salmó

Bomba farcida de carn rostida sobre maionesa de xili
fumat

ASSORTIMENT D'ENTREPANS



KATÁN RESTAURANT

SAMOSSES I PAKORES

Aquests aperitius es poden acompanyar amb les salses de iogurt i menta i/o de tamarind.



KATÁN RESTAURANT

TORRADA DE BURRATA

La torrada és d'elaboració pròpia i te un toc de curri. Acabada amb figues i mèl o tomàquet cherry (en funció de la temporada).



KATÁN RESTAURANT

BOMBA DE ROSTIT

La base de la bomba pot ser de boniato o patata (en funció de la temporada). Està farcida de rostit de porc sobre la maionesa de xili fumat amb alioli i salsa picant de bitxo vermell.



PASTÍS DE TONYINA



KATÁN RESTAURANT

GRÀCIES

Katán Restaurant
Carrer Sant Francesc 62
626 50 80 12

clients@katanrestaurant.com
INSTAGRAM: @katanrestaurant

