



Carta de nadal
2023

By Coquo Càtering

APERITIUS & CO

SNACKS

Xips de plàtan amb xocolata i petzetes 5,00€/8u. (S/G)

Cacauets al wasabi 3,50€/mini bol (VEGA)

PUNXATS FREDS

Meló cantaloupe amb pernil ibèric 11,00€/6u (S/G)

Maduixa amb pernil d'ànec i pebre rosa 13,00€/6u (S/G)

Llagostí amb romesco 15,00€/6u (S/G)

Punxat de pop a la gallega amb pipeta d'oli i pebre de la Vera 17,50€/6u (S/G)

CULLERES

De salmó fumat amb ous de truita i anet 12,50€/6u (S/G)

De foie micuit amb sèsam i crema de mango 13,50€/6u (S/G)

MINI BOLS

Trio d'hummus : de cigrons, de remolatxa amb tandoori

i de pèsols amb menta 17,50€/6u (2x3) (S/G (VEGA))

De fals cevitxe amb salmó, mango i alvocat amb perles d'oli 18,00€/6u (S/G)

De quacamole amb pico de gallo i natxos 17,00€/6u (S/G) (VEGA)

APERITIUS & CO

DELÍCIES

- Farcelllets de foie amb poma 10,00€/6u
- Mini quiche lorraine d'espinaçs amb llagostí 12,00€/6u
- Punxat de pollastre cruixent amb cornflakes i maïo Lea&Perrins 11,00€/6u
- Bunyols de bacallà amb pebre de la Vera 10,00€/12u
- Boletes veganes d'arròs amb verdures i curri 10,00€/12u (S/G) (VEGÀ)
- Croquetes de rostit tradicional 10,00€/10u
- Croquetes de pernil ibèric amb panko 10,00€/10u

MOSSETS

- Micro burger de pulled pork amb col lila, ruca i guacamole 12,50€/6u
- Micro burger de vedella i Angus amb ceba cruixent i mayo Lea&Perrins 13,50€/6u
- Mini bikini trufat ibèric 15,00€/12u

COQUES ENRAMADES

- D'escalivada amb anxoves de l'Escala 11,00€/u
- De formatge de cabra, bacó i tomàquet italià 11,00€/u (VEGÀ)
- De verdures i bruschetta d'olivada 11,00€/u (VEGÀ)
- De gorgonzola amb pera, alfàbrega i pebre rosa 11,00€/u

GASTRONOMÍA & CO

ENTRANTS & CO

Lassanya d'albergínia, carbassó i bolets shitake 12,00€/ració

Wok d'Heūra, noodles i verduretes a la soja 12,00€/ració (S/G) (VEGA)

Carpaccio de bacallà fumat amb tomacó, olivada, ceba de figueres i oli de Sitjana 13,50€/ració

ENTRANTS 100% NADAL

Escudella amb galets, pilota, cigrons col i patata 12,00€/ració*

Escudella completa + carn d'olla 18,00€/ració*

Els nostres canelons de rostit tradicional amb beixamel trufada 15,00€/6u.

Els nostres canelons de bolets, ceps, beixamel de bolets i parmesà 16,50€/6u.

Els nostres canelons de lluç, rap i gambes amb velouté de marisc 18,50€/6u.

Crema de peix de roca de Vilanova amb gambetes i cloïsses 13,50€/1u 1l. (S/G)

GASTRONOMÍA & CO

SEGONS

Rodó de pollastre pagès farcit a la Catalana amb orellanes d'albercoc, castanyes prunes i pinyons 12,50€/ració (S/G)

Vedella trufada amb bolets de temporada, moixernons, ceba i pastanaga confitada 13,00€/ració (S/G)

Cuixa de cabrit a baixa temperatura amb patates confitades, escal·lònies i puré de moniato 27,00€ /ració (S/G)

Ànec mut del Penedès rostit amb prunes, pinyons cebetes i puré de poma 58,50€ (4-5 pax) */ 16,50€ cuixa* (S/G)

Ànec mut del Penedès a la taronja amb kumquats caramel·litzats 58,50€ (4-5 pax) */ 16,50€ cuixa (S/G)

Suquet de rap al romescó amb gambes de platja i cloïsses 24,50€ /ració (S/G)

Bacallà a la llauna amb espinacs, panses , pinyons i acompanyat d'hummus 18,00€ /ració (S/G)

Corball a baixa temperatura amb saltejat d'arròs salvatge, verdures i alloli negre 16,00€ /ració (S/G)



GASTRONOMÍA & CO

POSTRES

Lemon pie en cassoleta de galeta by Coquo 5,50€/u

Pastís de formatge amb fruites del bosc by Coquo 5,50€/u (S/G)

Brownie amb anous, cobertura de xocolata i fruita vermella 5,50€/u

COQUO CÀTERING US DESITJA
UNES BONES FESTES I UN BON NADALI!

Carta vàlida per els dies 24, 25, 26, 31 i 6
Opcions marcades amb * no vàlides dia 31
Comandes via tel dilluns a divendres de 10h a 18h :
938165924 / 630055245

Comandes via Whatsapp 24h : 630055245

Comandes via mail : nadal@coquocatering.cat

(22 de desembre últim dia per comandes de Nadal)

(29 de desembre últim dia per comandes de Cap d'Any)

(S/G) Els productes marcats amb aquest símbol son sense glúten,
però en cas de Celiacúia consultar sempre amb Coquo Càteringll