



# SEBASTIÀ CRESPI

CATERING SERVICES

ATAULA MENÚ





## CANAPÉS

- Dim sum casero de rabo de toro.
- Brochetas morunas con crumble de chili y tomate.
- Pulpo ahumado con espuma de miel y azafrán.
- Surtido de croquetas selectas.  
(de bacalao con romesco, de gambas y salsa americana, de boletus con queso ideazabal, de jamón).
- Tostada de foie con pan de especias y manzana cru.
- Jamón de jabugo en pan cristal.
- Tartar de vieira con manzana y avellanas.
- Vieira envuelta en kataifi con panceta caramelizada.
- Ostras con aire de mingnonete, esfera de bloody Mary o con esfera de cítricos.
- Cóctel de marisco con gazpacho de frambuesas.
- Tostada de bacalao ahumado, con mango, foie y reducción de soja y jerez.
- Tostada de presa ibérica con tomate confitado y queso torta del casar.
- Gamba crujiente con. allioli de ajo negro asado.
- Mini coca mallorquina de pimientos asados, anchoa cantábrica y perlas de aceite de oliva virgen.

## FLYING BUFFET

- Homemade oxtail dim sum.
- Moorish skewers with chili and tomato crumble.
- Smoked octopus with honey and saffron foam.
- Assortment of selected croquettes.  
(cod with romesco sauce, prawns and American sauce, boletus with ideazabal cheese, ham).
- Foie toast with spiced bread and cru apple.
- Jabugo ham in crystal bread.
- Scallop tartar with apple and hazelnuts.
- Scallop wrapped in kataifi with caramelised bacon.
- Oysters with mingnonete air, bloody Mary sphere or with citrus sphere.
- Seafood cocktail with raspberry gazpacho.
- Smoked cod toast with mango, foie gras and soy and sherry reduction.
- Iberian pork toast with tomato confit and torta del casar cheese.
- Crispy prawn with roasted black garlic aioli.
- Majorcan mini coca with roasted peppers, Cantabrian anchovies and pearls of virgin olive oil.







## STARTERS

- Partridge ravioli with mushrooms, vanilla and truffle.
- Ravioli of carabinieri in wonton with its juice.
- Sóller prawn tartare with American sauce and citrus fruits.
- Potera squid "la bruta" with sobrassada and pea cream.
- Lobster with slow cooked organic egg on a nest of potatoes and crispy ham.
- Low-temperature free-range egg with sprouts, al dente vegetables and sobrassada.
- Lobster with sherry and cocoa.
- Burrata salad with Jabugo ham and dried tomatoes and basil pesto.
- Slow cooked monkfish salad with mango and orange.
- Red mullet with its crispy fishbone, roasted leek cassava charcoal.
- Soft shell crab with melon, lime and chili salad.

## ENTRANTES

- Ravioli de perdiz con setas, vainilla y trufa.
- Ravioli de carabinieri en wonton con su jugo.
- Tartar de gamba de Sóller con salsa Americana y cítricos.
- Calamar de potera a "la bruta" con sobrasada y crema de guisantes.
- Langosta con Huevo eco a baja tempera sobre un nido de patata y jamón crujiente.
- Huevo de corral a baja temperatura con brotes, verdurita al dente y sobrasada.
- Langosta al jerez con cacao.
- Ensalada de Burrata con jamón de jabugo y tomates secos y pesto de albahaca.
- Ensalada de rape a baja temperatura con mango y naranja.
- Salmonete con su raspa crujiente, carbón de yuca puerro asado.
- Soft shell crab con ensalada de melon, lima y chili.



## PRINCIPALES

- Caldereta de rape mallorquín con hinojo fresco.
- Rodaballo con cebolleta confitada y tuétano.
- Mero a la mallorquina.
- Bacalao al pil pil con patata panadera y almejas.
- Mero sobre porqueta a baja temperatura y patató asado con hierbas.
- Terrina de porcella confitada con col y piñones con puré de manzana y miso.
- Filete de corvina con risotto de hinojo y limón, tomates confitados y berros.
- Arroz meloso de bogavante.
- Pintada con uvas, tabulé de bulgur, frutos secos y demiglace de frutos rojos.
- Paletilla de cordero deshuesada braseada con hierbas y chutney de albaricoques.
- Lingote de cochinillo deshuesado con chalotas confitadas y glaseado de naranja de Sóller.
- Pularda rellena a la mallorquina con crema de setas y trufa.
- Arroz de pato con ajos tiernos, foie y setas silvestres.
- Carrillera de ternera con risotto trufado de chirivias, ceps y crujiente de almendra mallorquina.
- Solomillo de ternera Rossini con foie, puré de patata avainillado, espárragos y demiglace de higos.
- Carre de cordero con mantequilla de hierbas, crosta de pistachos y boniato asado.
- Entrecot de lomo alto a baja temperatura con salsa café París, su gravy y gratén ahumado de patata.



## MAINS

- Majorcan monkfish stew with fresh fennel.
- Turbot with candied spring onion and marrow.
- Mallorcan style grouper.
- Cod pil pil with baked potato and clams.
- Grouper skewer, slow cooked with roast potato and herbs.
- Confit porcella terrine with cabbage and pine nuts with apple puree and miso. -Corvina fillet with fennel and lemon risotto, confit tomatoes and watercress.
- Mellow rice with lobster.
- Painted with grapes, bulgur tabbouleh, dried fruit and red fruit demiglace.
- Braised boneless lamb shoulder with herbs and apricot chutney.
- Ingot of boneless suckling pig with candied shallots and Sóller orange glaze.
- Majorcan-style stuffed poularda with mushroom and truffle cream.
- Duck rice with spring garlic, foie gras and wild mushrooms.
- Beef cheek with risotto truffled with parsnips, mushrooms and crunchy Majorcan almonds.
- Rossini beef tenderloin with foie, vanilla mashed potato, asparagus and fig demiglace.
- Carre de lamb with herb butter, pistachio crust and roasted sweet potato.
- Pork loin entrecote cooked at low temperature with café Paris sauce, its gravy and smoked potato gratin.





## POSTRES

- Carpaccio de piña al azafrán con helado de coco.
- Pannacotta de naranja sanguina con estragón.
- Espuma de cacahuete con trufa de chocolate, frambuesa liofilizada.
- Mango con salsa de chocolate blanco y yogur, con crumble de anacardo y jengibre.
- Espuma de queso mahonés con confitura de tomate concasé y almendra garrapiñada.
- Tiramisú clásico.
- Tarta fina de manzana.
- Tocinillo de cielo con soja dulce y ralladura de lima.



## DESSERTS

- Saffron pineapple carpaccio with coconut ice cream.
- Blood orange pannacotta with tarragon.
- Peanut foam with chocolate truffle, freeze-dried raspberry.
- Mango with white chocolate sauce and yogurt, with cashew and ginger crumble.
- Mahonés cheese foam with concasé tomato jam and caramelised almonds.
- Classic tiramisu.
- Thin apple pie.
- Tocinillo de cielo with sweet soy and lime zest.





## SERVICIOS INCLUIDOS PRECIOS Y CONDICIONES

### INCLUYE

#### MENÚ DEGUSTACIÓN 3 PLATOS

Aperitivo de 1 hora de duración. Incluye 10 canapés por persona con una selección de 8 aperitivos, entrante, principal (carne o pescado), pan y postre.  
PRECIO: 149 €

#### MENÚ DEGUSTACIÓN 2 PLATOS APERITIVO EXTENSO

Aperitivo de 1:45 horas de duración. Incluye una selección de 15 canapés por persona seleccionando 10 aperitivos + una estación temática, seguidos de un principal (carne o pescado), pan y postre.  
PRECIO: 158 €

#### MENÚ DEGUSTACIÓN 4 PLATOS

Aperitivo de 1 hora de duración. Incluye 12 canapés por persona con una selección de 8 aperitivos, entrante, dos platos principales (carne y pescado), pan y postre.  
PRECIO: 165 €

En cada caso incluye servicios de cocina y sala según menú. Un camarero cada 10-12 comensales para los menús degustación.

#### TODOS NUESTROS MENÚS INCLUYEN:

Un cocktail de bienvenida, nuestra selección de bebidas durante el aperitivo, la comida o cena y 3 horas de barra libre.  
Café, infusiones y licores.  
Prueba para degustar menú.

#### MENÚ INFANTIL

Para cualquiera de nuestras opciones.  
PRECIO: 25 €

#### MENÚ STAFF

Compuesto de plato principal, postre y bebidas.  
PRECIO: 30 €

**IVA 10% no incluido en los precios de menú.**

#### MENAJE NO INCLUIDO

Mobiliario, mantelería, vajilla, cubertería, cristalería, complementos mesa, etc.

**Coste aproximado: A partir de 35 – 45 €.** Se presupuestará según la selección del material y menú escogidos.

**IVA 21% no incluido en los precios de menaje**

**Condiciones válidas para grupos superiores a 100 personas. Para grupos reducidos consultar precios.**

Los presupuestos se basan siempre en un mínimo de invitados. Si dicho número de invitados baja se efectuará una revisión del presupuesto, ya que existen costes fijos independientes del número menor de asistentes y que deben prorratearse entre éstos.

## SERVICES PRICES AND CONDITIONS

### INCLUDES

#### THREE-COURSE TASTING MENU

Cocktail hour (1 hour). Includes 10 canapés per person with a selection of 8 appetisers, starter, main course (meat or fish), bread and dessert.  
PRICE: 149 €

#### TWO-COURSE TASTING MENU EXTENDED COCKTAIL

Cocktail hour (1 hour 45 minutes). Includes a selection of 15 canapés per person with a selection of 10 appetisers + one themed station, followed by a main course (meat or fish), bread and dessert.  
PRICE: 158 €

#### FOUR-COURSE TASTING MENU

Cocktail hour (1 hour). Includes 12 canapés per person with a selection of 8 appetisers, starter, 2 main courses (meat and fish), bread and dessert.  
PRICE: 165 €

Kitchen and dining room service is included and adapted to each menu. One waiter for every 10-12 diners for the Tasting menus.

#### ALL OUR MENUS INCLUDE:

A welcome cocktail, our selection of drinks during the cocktail hour, lunch or dinner and an open bar (3 hours). Coffee, teas and liquors.  
Menu tasting.

#### CHILDREN'S MENU

With any of our options.  
PRICE: 25 €

#### MENÚ STAFF

Includes a main course, dessert and drinks.  
PRICE: 30 €

**10% VAT not included in the menu prices.**

#### KITCHENWARE NOT INCLUDED

Furniture, table linens, tableware, cutlery, glassware, table décor.

**Approximate cost: Starting at 35 – 45 €.** The quote will depend on the materials and menu selected for the event.

**21% VAT not included in kitchenware prices**

**Conditions apply to groups of over 100 guests. Price upon request for small groups.**

Quotes are always based on a minimum of guests. The quote will be revised for smaller groups; there are fixed costs for any event, regardless of the number of guests, and these costs must be distributed evenly in the per-person price.



## DURACIÓN DE LOS BANQUETES

Siempre se fijará un horario establecido para el inicio del evento. Nuestros menús incluyen una hora para el aperitivo, o una hora y cuarenta y cinco minutos para la versión aperitivo extenso, seguidos de dos horas a dos horas y media para el banquete de 3 platos y tres horas de barra libre.

El servicio se considera ininterrumpido, pero otorgamos por cortesía el reconocimiento de media hora de tiempo extra durante el banquete para discursos, entrega de regalos, etc. En caso de que este tiempo sea superior se genera un coste de servicio adicional y su consecuente facturación.

## PRUEBAS DE MENÚS

La prueba de menú es gratuita si se confirma el evento. Para eventos de hasta 80 invitados se admiten gratuitamente a la prueba 2 personas. Para eventos de entre 80 y 150 invitados se admiten gratuitamente hasta 4 personas. Para eventos superiores a 150 invitados se admiten gratuitamente hasta 6 personas.

El menú de prueba tiene un coste de 60 € por persona (+IVA). Incluye degustación de los vinos de la casa.

Cualquier descorche de otro tipo de vino se cobrará aparte.

## PERSONALIZACIÓN

Disponemos de platos para vegetarianos, celíacos y alérgicos. Precisaremos se indiquen aquellos menús especiales con al menos 15 días de antelación al evento.

Si desean realizar alguna propuesta particular o cambio de platos en el menú, estaremos encantados de asistirlos.

## TRANSPORTE

El transporte se calcula según varios factores que lo determinan, tales como: distancia, recorrido, acceso, volumen y peso, peajes, etc. Este precio se definirá una vez visitada la localización del evento.

## POTENCIA

En caso de precisarse un generador de corriente, Sebastià Crespí Catering Service presupuestará su coste (aparte del precio de menú), y correrá a cargo del cliente.

## CONDICIONES CLIMATOLÓGICAS ADVERSAS

Sebastià Crespí Catering Service no se responsabiliza de las condiciones meteorológicas adversas. Si fuera necesario montar una carpa, correrá a costa y cargo del cliente. En estos casos es imprescindible disponer de un espacio interior o cubierto apropiado para el convite y para la cocina del catering.

## CONDICIONES DE PAGO

Se abonarán 2000€ una vez confirmada la fecha del

## RECEPTION DURATION

There will always be a time set for the start of the event. Our menus include an hour for the cocktail hour or an hour and forty-five minutes for the extended cocktail hour version, followed by two to two and a half hours for the three-course reception and three hours for the open bar.

Service is uninterrupted, however, we give clients a complimentary half hour of extra time during the reception for speeches, gifts, etc. If this part of the reception takes longer than a half hour, we will charge an additional service fee.

## TASTING MENUS

A menu tasting is complimentary once the event is confirmed. The tasting is free of charge for two people for events with up to 80 guests. For events with 80 to 150 guests, up to four people can attend the menu tasting free of charge. For events exceeding 150 guests, up to six people can attend the menu tasting free of charge. The tasting menu costs 60 € per person (VAT included).

It includes a tasting of house wines. Any tasting of another type of wine will be charged separately.

## CUSTOMISATION

We have vegetarian, gluten-free and allergy-friendly dishes. Special menus must be confirmed at least 15 days before the event.

We would be delighted to help you if you would like to make a particular suggestion or change any of the dishes on the menu.

## TRANSPORT

The price of transport is determined according to several factors, including distance, route, access, volume and weight, tolls, etc. This price will be determined after a visit to the event venue.

## POWER

Should a generator be required, Sebastià Crespí Catering Service will quote the cost (separate from the menu price), which will be charged to the customer.

## HARSH WEATHER CONDITIONS

Sebastià Crespí Catering Service shall not be liable for harsh weather conditions. If a tent is required, the cost of set up will be charged to the client. In these cases, an indoor or covered space equipped for the reception and catering kitchen must be provided.

## PAYMENT CONDITIONS

As a down payment to reserve the date, a 2000 € fee will be paid once the date of the event has been confirmed.

The remaining amount will be paid 15 days before the event, together with the written confirmation and notification (preferably via e-mail) of the final





evento en concepto de reserva y señal. Confirmación y notificación por escrito (preferentemente via e-mail) del número final de asistentes. En caso contrario se facturará el número resultante de la última proforma emitida.

Por favor, indicar en las transferencias bancarias una referencia clara. P. ej., nombre del cliente, fecha y el lugar del evento.

### CANCELACIONES

En caso de anularse el evento, se deberá informar sobre ello por escrito.

El importe de la reserva en caso de anulación del evento, no es retornable.

Si la anulación fuese comunicada con menos de 90 días antes de la fecha establecida se deberá abonar el 25% del importe total del presupuesto.

### SUPLEMENTOS

#### BEBIDAS PRE-CEREMONIA PARA REFRESCARSE:

- Aguas saborizadas o limonada: 1,8 €
- Zumo de naranja o botellines de cerveza: 2,5 €
- Pack de vinos Mallorquines - Suplemento: 8 €
- Pack de vinos internacionales - Suplemento: 12 €
- Pack aguas Premium- Suplemento: 4 €
- Hora extra barra libre: 8 € cada hora extra (Se computa para el 75% del número total de asistentes)
- Tirador de cerveza Sullerica - Suplemento: 6 €

SORBETES: 3 €

PETIS FOURS: 5 €

RESOPÓN: 12 €

**Todos los precios indicados son por persona.**

### ESTACIONES TEMÁTICAS

El presupuesto de las estaciones temáticas será personalizado acorde a la selección de los canapés escogidos.

Esta propuesta suele ser algo más costosa que el menú degustación de 3 platos debido a la cantidad de personal de cocina, menaje extra y producción previa.

**IVA 10% no incluido en los precios.**

**Nota: La aceptación mediante pago de nuestros presupuestos, supone la aprobación de nuestras condiciones y servicios aquí detallados.**

number of guests. Otherwise, the number of guests on the last proforma invoice will be charged.

Please enter a clear reference for bank transfers, for example, the client name and the event date and venue.

### CANCELLATIONS

If you wish cancelling the event, you must inform in writing. The amount paid to reserve the date is non-refundable if the event is cancelled.

If the cancellation is communicated within 90 days before the event date, 25% of the total quote amount must be paid.

### SUPPLEMENTS

#### REFRESHING PRE-CEREMONY DRINKS:

- Flavoured water or lemonade: 1,8 €
- Orange juice or bottles of beer: 2,5 €
- Wine package - MALLORCAN supplement: 8 €
- Wine package - INTERNATIONAL supplement: 12 €
- Premium water package supplement: 4 €
- Extra hour of open bar: 8 € every extra hour (Applied to 75% of the total number of guests)
- Sullerica beer on tap - Supplement: 6 €

SORBETS: 3€

PETIT FOURS: 5 €

LATE-NIGHT SNACK: 12 €

**All prices are per person.**

### THEMED STATIONS

The quote for themed stations will be customised according to the selection of canapés.

This proposal is usually somewhat more expensive than the three-course tasting menu due to the number of kitchen staff, extra kitchenware and preparation required.

**10% VAT not included in the prices.**

**Note: The acceptance by payment of our budgets, supposes the approval of our conditions and services detailed here.**





SEBASTIÀ CRESPI

---

T. +34 699 44 96 79

[contact@sebastiacrespicatering.com](mailto:contact@sebastiacrespicatering.com)

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