



amida

modernidad & vanguardia

Amida solution

2007



amida

modernidad & vanguardia

Cena empresa picapica

Cliente: Abacanto

Cenas de picar sobre la mesa de tipo informal, con montaje de mesas redondas o alargadas de el numero de comensales que el cliente quiera.

SOLUCION
a medida

amida

971 498 749

C/ Henri Dunant, 25 · 07004 Palma de Mallorca · Islas Baleares · España
<http://www.amidacatering.com> · e-mail: info@amidacatering.com



amida

modernidad & vanguardia

recibimiento

Lista de productos

Recibimiento para todos los menús

- Sobrasada and cinnamon pasty
- Bacon pasty with young garlic shoots
- Mozzarella brochette with pesto

- Cava brut

SOLUCION
alm
medida

amida

971 498 749



amida

modernidad & vanguardia

cena

Lista de productos

Picada sobre la mesa I

- Fresh anchovies in vinegar
- 'Salpicón de pulpo' (octopus salad)
- Frying pan of varied mushrooms
- Spicy cuttlefish with smoked chorizo and chilli
- Prawns in garlic sauce
- Piquillo peppers stuffed with cabbage and prawns
- Scrambled eggs with 'morcilla de arroz' (rice black pudding) and 'chistorra (sausage from Navarra);
- Cabbage Parcels Stuffed with Pork Loin and 'Butifarra' (Pork Sausage), Raisins and Pine Nuts

Postre

- Cream caramel

- Precio 39.50 € por invitado
(IVA no incluido 7%)

SOLUCION
amida
Solución amida

amida

971 498 749



amida

modernidad & vanguardia

cena

Lista de productos

Picada sobre la mesa II

- Surimi baby eel and young garlic canapé
- Octopus carpaccio with a black olive 'All i Oli'(garlic and oil)
Emulsion
- 'Trampó' (a Majorcan tomato, pepper and onion salad) and mussel
- Black pudding and sesame croquettes
- Cubes of stout-marinated cuttlefish in a crispy batter
- 'Blanquilla' pears with grilled duck breast and a herb caramel
- Marinated salmon, quince and nut canapé
- Baked Iberian ham with a prune confit and rosemary canapé

Postre

- Rice pudding with fresh vanilla seeds

- Precio 44.50 € por invitado
(IVA no incluido 7%)

SOLUCION
a medida

amida

971 498 749



amida

modernidad & vanguardia

cena

Lista de productos

Picada sobre la mesa III

- Iberian Acorn ham and bread with tomato (typical Spanish cured ham) and olives
- Cheeses, grapes and fig loaf
- Small portion 'Bacalao ajoarriero' (cod with oil, garlic and peppers) with mushrooms
- Surimi baby eel with garlic
- Monkfish and "piquillo" pepper corquettes with paprika
- King prawn and vegetable tempura
- Small portion shank of veal braised with vegetables
- Toast with red tuna steak, dried tomato and basil oil

- **Postre**
- Rice pudding with fresh vanilla seeds

- Precio 49.50 € por invitado
(IVA no incluido 7%)

SOLUCION
a medida

amida

971 498 749



amida

modernidad & vanguardia

cena picada

Condiciones del servicio

Incluimos

- Alquiler de todo el menaje necesario para el evento (cubertería...)
- Servicio de cocineros

Extras

- Transporte 120.00 €
- Generador de potencia 450.00€ (si fuese necesario)

• Este precio es mínimo para 50 personas, en caso de ser menos de 50 pax el precio se sumara 15.00 € mas por persona con un minimo de 25 personas.

SOLUCIONES amida

amida

971 498 749