



# *Catálogo Navidad 2011*



*Desde 1964 2012*

## Entretenimientos 1

### Cantidades por persona

1 Mini rollito de salmón ahumado con cebolletas y aguacate

1 Mini rollito de jamón dulce rellenos de gambas

1 Voulevant relleno de cóctel de gambas

1 cucharita de foie con mermelada de frambuesa

1 canapé de jamón

1 canapé de "empedrat de bacallà esqueixat"

1 canapé de aguacate con huevo

1 canapé de queso azul con membrillo

**Precio por persona 7.70€**

**(a partir de 6 personas)**

**Ideal para hacer un entrante y acompañarlo de una pieza grande**



## Entretenimientos 2

### Cantidades por persona

- 1 Mini rollito de salmón ahumado con cebolletas y aguacate
- 1 Mini rollito de jamón dulce rellenos de gambas
- 1 Voulevant relleno de cóctel de gambas
- 1 cucharita de foie con mermelada de frambuesa
- 1 canapé de Filadelfia con almendras
- 1 canapé de "empedrat de bacallà esqueixat"
- 1 canapé de aguacate con huevo
- 1 canapé de queso azul con membrillo
- 30g paletilla ibérica de bellota (Montellano)

**Precio por persona 10.30€ (a partir de 6 personas)**

**Ideal para hacer un entrante y acompañarlo de una pieza grande**



### Entretenimientos 3

#### Cantidades por persona

- 1 Voulevant relleno de còctel de gambas
- 1 cucharita de foie con mermelada de frambuesa
- 1 canapé de gambas
- 1 canapé de caviar
- 1 canapé de "empedrat de bacallà esqueixat"
- 1 canapés de queso azul
- 1 pincho de pernil de jamón de pato con piña
- 1 mini ensalada griega
- 1 brocheta de salmón con piña
- 2 mini cocas de recapta
- 2 mini quitch lorrain
- 30g paletilla ibérica de bellota (Montellano)

**Precio por persona 13.25€(a partir de 6 personas)**

**Ideal para hacer un entrante y acompañarlo de una pieza grande**



## Entretenimientos 4

### Cantidades por persona

- 1 Voulevant relleno de còctel de gambas
- 1 cucharita de foie con mermelada de frambuesa
- 1 canapé de gambas
- 1 canapé de caviar
- 1 canapé de "empedrat de bacallà esqueixat"
- 1 canapés de queso azul
- 2 mini cocas de recapta
- 2 mini quitch lorrain
- Picos camperos

### Ideal para hacer un entrante y acompañarlo de una pieza grande

150 g por persona de una espectacular bandeja compuesta por paletilla ibérica de bellota (Montellano), embutidos de Navidad, salmón ahumado, quesos especiales que sólo tenemos por fiestas, complementado con algún embutido (bull, moradella, salchichón o chorizo)

### Precio por persona 16.60€

(a partir de 6 personas)



Foto de la bandeja no es real (pero sería una decoración parecida)

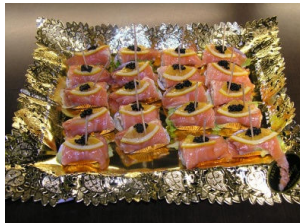


# Menús completos

## Menú pica pica completo 1 (comida o cena sólo pica pica)

- 1,5 Voulevant relleno de cóctel de gambas
- 1,5 cucharitas de foie con mermelada de frambuesa
- 1 canapé de jamón
- 1 canapé de "empedrat de bacallà esqueixat"
- 1 canapé de aguacate con huevo
- 1 canapé de queso azul con membrillo
- 1 canapé de marisco
- 1,5 Mini rollito de salmón ahumado con cebolletas y aguacate
- 1,5 Mini rollito de jamón dulce rellenos de gambas
- 1 ración de pastel salado de jamón
- 2 pincho de jamón de pato con piña
- 1 brocheta de salmón con piña
- 30g paletilla ibérica de bellota (Montellano)
- 100 g por persona de una espectacular bandeja compuesta embutidos de Navidad, salmón ahumado, quesos especiales que sólo tenemos por fiestas, complementado con algún embutido (bull, moradella, salchichón o chorizo)
- Picos camperos
- 2 mini cocas de recapta
- 2 mini quitch lorrain
- 1 mini ensalada tabulé (cous cous)

**Precio por persona 27.95€  
(a partir de 6 personas)**



## Menú pica pica completo 2 (comida o cena sólo pica pica)

- 1 Voulevant relleno de cóctel de gambas
- 1 cucharitas de foie con mermelada de frambuesa
- 1 canapés de gambas
- 1 canapé de "empedrat de bacallà esqueixat"
- 1 canapé hawaiano (jamón dulce con piña)
- 1 canapé de jamón
- 1 canapé de caviar
- 1 canapé de aguacate con huevo
- 1 canapé de queso azul con membrillo
- 1 canapé de Filadelfia con anchoas
- 1 canapé de "empedrat de bacallà esqueixat",
- 1 canapé de salmón
- 1,5 Mini rollito de salmón ahumado con cebolletas y aguacate
- 1,5 Mini rollito de jamón dulce rellenos de gambas
- 1 ración de pastel salado de jamón
- 1,5 pincho de pernil de jamón de pato con piña
- 1 brocheta de salmón con piña
- 2 mini cocas de recapta
- 2 mini quitch lorrain
- 1 mini ensalada tabulé (cous cous)

**Precio por persona 18.75€  
(a partir de 6 personas)**



## Escudella y carn d'olla raciones

2 raciones **36,00 € (obligatorio de 2 raciones en 2 raciones)**

## Menú navidad clásico

Pollo relleno, Escudella y carn d'olla raciones



2 raciones **56,00 € (obligatorio de 2 raciones en 2 raciones)**

## Menú Navidad clásico 1

### Cantidades por persona

#### Pica pica:

1 Mini rollito de salmón ahumado con cebolletas y aguacate

1 Mini rollito de jamón dulce rellenos de gambas

1 Voulevant relleno de cóctel de gambas

1 cucharita de foie con mermelada de frambuesa

1 canapé de jamón

1 canapé de caviar

1 canapé de aguacate con huevo

1 canapé de queso azul con membrillo

1,5 panecillos de pan de gustos (sin rellenar)

#### Primer plato:

Escudella y carn d'olla

#### Segundo plato:

Pollo relleno,

**Precio por persona 35,70€**

**(A partir de 6 personas, obligatorio pares)**



## Menú navidad clásico 2

### Cantidades por persona

- 1 Mini rollito de salmón ahumado con cebolletas y aguacate
- 1 Mini rollito de jamón dulce rellenos de gambas
- 1 Voulevant relleno de cóctel de gambas
- 1 cucharita de foie con mermelada de frambuesa
- 1 canapé de jamón
- 1 canapé de caviar
- 1 canapé de aguacate con huevo
- 1 canapé de queso azul con membrillo
- 30g paletilla ibérica de bellota (Montellano)
- 1,5 panecillos de pan de gustos (sin rellenar)

### Primer plato:

Escudella y carn d'olla

### Segundo plato:

Pollo relleno,

**Precio por persona 38.95€**

**(a partir de 6 personas, obligatorio pares)**





## Menú 2

### Cantidades por persona

#### Pica pica compuesto de:

- 1 Voulevant relleno de còctel de gambas
- 1 cucharita de foie con mermelada de frambuesa
- 1 canapé de gambas
- 1 canapé de caviar
- 1 canapé de "empedrat de bacallà esqueixat"
- 1 canapés de queso azul
- 1 pincho de pernil de jamón de pato con piña
- 1 mini ensalada de salmón
- 1 brocheta de salmón con piña
- 30g paletilla ibérica de bellota (Montellano)
- 1,5 panecillos de pan de gustos (sin rellenar)
- 2 mini cocas de recapta
- 2 mini quitch lorrain



### Segundo plato a elegir

**Raciones individuales para calentar al baño maría o microondas**

**El producto viene frío en bandejas o bolsas al vacío, sin plato**

Carrillera de ternera confitada con parmentier de patata,

CALDERETA DE COCHINILLO CON PATATA

SUQUET DE CALAMAR ,

JARRETE DE TERNERA CONFITADO Y ESCABECHADO EN VINAGRE DE CAVA

MARMITAKO DE ATUN

SORPRESA DE CERDO IBERICO CONFITADA CON REDUCCION DE OPORTO

Pollo con cigalas (+4€)

CAPÓN RUSTIDO (+2.5€) (A PARTIR 10 RACIONES PIEZA ENTERA horno)

COCHINILLO DE BURGOS CONFITADO (+1,75€) (horno) (+DE 7 RAC. PIEZA ENTERA)

COSTILLAR DE CORDERO LECHAL CONFITADO (+2€) (horno)

Dorada al horno

Lubina al horno (+1,50€)

**22.95€/persona (a partir de 6 personas)**



## Menú 3 Cantidades por persona

pica pica compuesto de:

1 Voulevant relleno de còctel de gambas

1 cucharita de foie con mermelada de frambuesa

1 canapé de gambas

1 canapé de caviar

1 canapé de "empedrat de bacallà esqueixat"

1 canapés de queso azul

2 mini cocas de recapta

2 mini quitch lorrain

150 g por persona de una espectacular bandeja compuesta por paletilla ibérica de bellota (Montellano), embutidos de Navidad, salmón ahumado, quesos especiales que sólo tenemos por fiestas, complementado con algún embutido (bull, moradadella, salchichón o chorizo)  
1,5 panecillos de pan de gustos (sin rellenar)



**Foto de la bandeja no es real (pero sería una decoración parecida)**



**Raciones individuales para calentar al baño maría o microondas**  
**El producto viene frío en bandejas o bolsas al vacío, sin plato**

Carrillera de ternera confitada con parmentier de patata,

CALDERETA DE COCHINILLO CON PATATA

SUQUET DE CALAMAR ,

JARRETE DE TERNERA CONFITADO Y ESCABECHADO EN VINAGRE DE CAVA

MARMITAKO DE ATUN

SORPRESA DE CERDO IBERICO CONFITADA CON REDUCCION DE OPORTO

Pollo con cigalas (+4€)

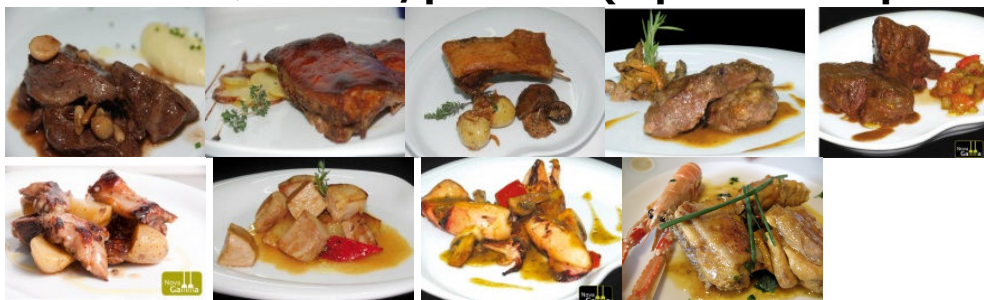
CAPÓN RUSTIDO (+2.5€) (A PARTIR 10 RACIONES PIEZA ENTERA horno)

COCHINILLO DE BURGOS CONFITADO (+1,75€) (horno) (+DE 7 RAC. PIEZA ENTERA)

COSTILLAR DE CORDERO LECHAL CONFITADO (+2€) (horno)

Dorada al horno

Lubina al horno (+1,50€) **25€/persona (a partir de 6 personas)**



## Menú 4

Recomendación:

Esta opción la puede complementar con cualquiera de nuestras bandejas o entretenimientos

### 1er palto

**Bandejas según la cantidad, se tiene que gratinar en horno**

3u canelones tradicionales

3u canelones tradicionales en cazuela de barro (+0,60€) (las bandejas son de 2 en 2)

3u canelones de marisco (+0,60€)

3u canelones de bogavante y boletus con bechamel fina (+5,20€) producto congelado Se tiene que cambiar la bandeja ya que será una bolsa o bandejas de plástico

1,5 panecillos de pan de gustos (sin rellenar)

### Segundo plato a elegir

**Raciones individuales para calentar al baño maría o microondas**

**El producto viene frío en bandejas o bolsas al vacío, sin plato**

Carrillera de ternera confitada con parmentier de patata,

CALDERETA DE COCHINILLO CON PATATA

SUQUET DE CALAMAR ,

JARRETE DE TERNERA CONFITADO Y ESCABECHADO EN VINAGRE DE CAVA

MARMITAKO DE ATUN

SORPRESA DE CERDO IBERICO CONFITADA CON REDUCCION DE OPORTO

Novagamma

Pollo con cigalas (+4€)

CAPÓN RUSTIDO (+2.5€) (A PARTIR 10 RACIONES PIEZA ENTERA horno)

COCHINILLO DE BURGOS CONFITADO (+1,75€) (horno) (+DE 7 RAC. PIEZA ENTERA)

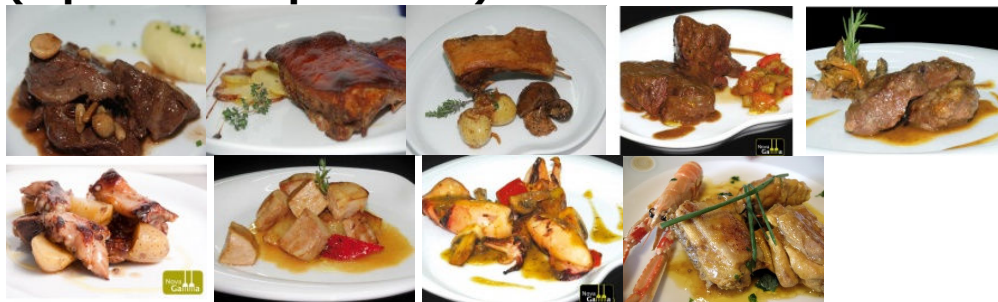
COSTILLAR DE CORDERO LECHAL CONFITADO (+2€) (horno)

Dorada al horno

Lubina al horno (+1,50€)

**12.50€/persona**

**(a partir de 2 personas)**



## Menú 5 (8 personas)

Aperitivo completo

Vasitos sañado 8 vasitos

Canapés 500g

Bandeja surtida de quesos variados 6-7 personas

Paletilla ibérica de bellota Montellano cortada a mano D.O. Guijuelo 200g

TARRINA DE FOIE GRAS con chutney de frutas Novagamma

Cucharitas sañadas marisco 8 unidades

Cucharitas sañadas salmón ahumado 8 unidades

Cocas de recapte mini 20 unidades

Segundo plato

POLLO relleno clásico (sólo necesita 30 minutos de horno) o medio cochinitillo (necesita 1h de horno)

Postre

Tronco de navidad o brazo de gitano de año nuevo 8 raciones

Barra de turrón artesano de chocolate con almendras

**219,95€**



Segundo plato a elegir



Postre dependiendo de la fecha



# Piezas enteras

Le recomendamos elegir el entretenimiento o bandejas que quieran y completarlo con cualquiera de nuestras piezas grandes



### **CAPÓN RUSTIDO CON SALSA DE TRUFA Y GUARNICIÓN**

**105,00 €**

Suculento capón para 10-12 personas.

Listo para calentar en el horno y comer. Quede bien con sus familiares.

Modo de Empleo:

Precalentar el horno a 150°C. Colocar el capón sin la bolsa con toda la salsa más la guarnición, tapar bien con papel de aluminio y calentar durante 30 minutos.

Ingredientes: Capón, sal, pimienta, manzana, cebolla, zanahoria, ajo, oporto, puerro, tomillo, romero, azúcar, trufa, aceite de trufa y aceite de oliva virgen extra.

Guarnición: Manzana, patata, cebolla, platillo, orejones, ciruelas, almendras, piñones, canela y caldo de pollo.



### **medio COCHINILLO CONFITADO CON GUARNICIÓN**

**69,50 €**

1/2 cochinillo confitado con guarnición para 6-8 personas.

listo para calentar y comer

Modo de Empleo:

Precalentar el horno a 250°C. Colocar el medio cochinillo en una bandeja de horno con la piel hacia arriba y quitando el protector del hueso, durante 1 hora aprox., consiguiendo así un buen rustido crujiente como en la fotografía.

La guarnición calentar 5 minutos al baño maria (olla de agua hirviendo) sin abrir la bolsa.

Ingredientes: Cochinillo, sal, pimienta, pimentón dulce, ajo tomillo, romero, azúcar y aceite de oliva virgen extra. Guarnición patatas encebolladas



**POLLASTRE DE PAGÈS FARCIT NADALENC**

**95,00 €**

**INGREDIENTS**

Pollastre de pagès, magre i papada de porc, prunes seques, orellanes d'albercoc, pinyons torrats, oli d'oliva verge extra, ou, sal i pebre.

FORMATS DE PRESENTACIÓ: El pollastre es serveix sencer i envasat en bossa de buit, també s'acompanyarà de 1/4 litre de brou fosc en pot de vidre.

Pollastre sencer de 3 kg aproximat, per 12 comensals, més un pot de 1/4 litre de brou fosc.

. Escalfar el forn a 170°. Introduir el pollastre al forn durant 1 hora a 170°C



**Pollo relleno clásico**

**6 raciones 68,50 €**

Pollo relleno clásico de ciruelas, piñones, orejones, salchichas, manzana y porto. Sólo falta darle el último toque de horno

**Pularda rellena clásica**

**6 raciones 72,50 €**

Pularda (gallina) rellena clásica de ciruelas, piñones, orejones, salchichas, manzana y porto. Sólo falta darle el último toque de horno

**Pavo relleno clásico**

**8-10 raciones 87,00 €**

Pavo relleno clásico de ciruelas, piñones, orejones, salchichas, manzana y porto. Sólo falta darle el último toque de horno.



**Roastbeef**

**10 personas 69,95 €**

Carne de ternera asada.

Piezas de 1,5kg

Acompañado de mostaza o compota de manzana

**Rape al Romesco con langostinos (500g ración)**

38€/kg

**Espalda de Cordero (1kg 2 ración)**

33€/kg



**Pollo con cigalas**

El servicio de Catering esta limitado a Barcelona y su área metropolitana

**1 ración 13,00 €**



**Calamar relleno (a partir de 3 raciones)**

**1 ración 9,95 €**

Raciones de 300g individuales  
Relleno de calamar y butifarra del perol



**Canelón de bogavante y boletus con bechamel fina**

Características: Nuestros canelones están rellenos de una fina y suave masa donde se pueden apreciar, el bogavante troceado, además del boletus entre otros exquisitos ingredientes. Un ligero toque de coñac acompaña el bouquet de esta receta para potenciar, más si cabe, la untuosidad del relleno.

Formato Bandejas de 1 kg (20 unds) Producto ultracongelados (-18°C) Caducidad 18 meses  
Bandeja de 3 canelons

3 canelones 7,75€  
20 canelones 53,50€

**Canelones bandejas**

Bandejas de:  
6 canelones en barro 6.00€  
6 canelones en bandeja normal 4.80€  
24 canelones 19.95€  
6 canelones de marisco 6.20€  
24 canelones de marisco 25€



**Carrillera de ternera confitada con parmentier de**

**patata**

Carrillera de ternera caliente y sorprendete.

**8,98 €**



**JARRETE DE TERNERA CONFITADO Y ESCABECHADO EN VINAGRE DE CAVA**

Delicioso jarrete de ternera acompañado con pisto

**8,50 €**



**SORPRESA DE CERDO IBÉRICO CONFITADA CON REDUCCION DE**

**OPORTO**

Acompañado de setas

**7,95 €**



**TARRINA DE SUPREMO DE**

**IBÉRICO**

**6,95 €**



**CALDERETA DE CORDERO RUSTIDA Y CONFITADA**

Un aperitivo diferente

**5,55 €**



**COSTILLAS DE CERDO IBÉRICO CON MIEL, MOSTAZA Y CERVEZA**

**7,47 €**



**POLLO AL AJILLO CON PATATAS**

**Novagamma**

Calentar i comer

**7,01 €**



**COCHINILLO DE BURGOS CONFITADO**

**Novagamma**

Por fin podemos comer un buen cochinillo en casa

**10,75 €**



**COSTILLAR DE CORDERO LECHAL CONFITADO**

**Novagamma**

**10,90 €**



**PATATAS CONFITADAS**

**Novagamma**

CON CEBOLLA CARAMELIZADA

**3,99 €**



**SETAS DE TEMPORADA SALTEADAS Y CONFITADAS**

**CONFITADAS**

complementa fácilmente tus platos

**4,54 €**



**PARMENTIER DE PATATA CON TRUFA**

Transforma sencillamente tus platos

**3,13 €**



**SUQUET DE CALAMAR**

**Novagamma**

AL VINO RANCIO CON VERDURAS

**8,83 €**



**CREMA DE CALABACIN**

**Novagamma**

**3,18 €**



**CALDERETA DE COCHINILLO CON PATATAS**

otra manera de comer cochinillo

**8,83 €**



**MARMITAKO DE**

**ATUN Novagamma**

Para los amantes de atún

**8,83 €**



**MUSLITOS DE CODORNIZ CON CEBOLLA**

**novagamma**

Producto estrella

**7,62 €**



**SEPIA CON GUI SANTES**

**novagamma**

al punto justo

**8,43 €**



**LENTEJAS CON COSTILLAS IBÉRICAS**

**novagamma**

Unas lentejas diferentes

**5,25 €**



**TRINXAT DE PATATA, COL Y BUTIFARRA NEGRA**

**novagamma**

volviendo a lo clásico

**4,24 €**



**GUI SANTES CON CEBOLLA Y PANCETA IBÉRICA**

**novagamma**

rápido y sencillo

**4,24 €**



**Calamares con corazones de**

**alcachofa del prat**

Riquísimas alcachofas

**9,49 €**



**RAVIOLIS RELLENOS DE CEPES Y COLA DE GAMBA**

Unos raviolis gourmet

**8,88 €**

# Postres

## Tronco de navidad o de año nuevo



La decoración puede variar un poco

Pequeño 18€

Grande 21,50€

## Caga tió



25€/kg

Rocas de chocolate y hojaldre dulce  
2 rocas de chocolate  
4 piezas de hojaldre dulce  
1,60€



4 piezas de hojaldre dulce  
0,95€



3 lionesas (trufa, nata y crema)  
3 piezas de repostería de fruta  
3,95€



3 piezas de repostería de fruta 1,70€





**turrón artesano de peta**

**zetas**

Recordano nuestra infancia  
**14,13 €**



**turrón artesano crujiente de**

**almendra y naranja**

con chocolate de leche  
**12,67 €**



**Turrón artesano músico de**

**chocolate negro.**

Un clásico  
**13,12 €**



**Turrón artesano de músico de**

**chocolate blanco**

El músico de siempre pero en  
chocolate blanco  
**14,13 €**



**turrón artesano de avellanas**

**con chocolate negro**

Para los amantes de chocolate  
negro  
**10,90 €**



**turrón artesano de almendras**

**con chocolate negro**

Para los amantes de chocolate  
negro  
**10,90 €**



**almendra con chocolate de**

leche  
turrón artesano  
**13,07 €**



**Turrón artesano crujiente de**

**barquillos**

Curioso y muy bueno  
**13,42 €**



**Turrón artesano de whisky**

Relleno de trufa de whisky  
**14,13 €**



**Turrón artesano de cookies**

relleno de praliné de cookies  
**15,64 €**



**Turrón artesano de crujiente**

**de chocolate de leche**

Muy bueno  
**14,13 €**



**Turrón artesano de fruta de la**

**pasión**

Trufado  
**14,13 €**



**Turrón artesano de marc de**

**cava**

Con trufa de licor de mar de cava  
**14,13 €**



**turrón artesano crujiente de**

**almendra y naranja**

con chocolate de leche  
**12,67 €**



**turrón artesano de fresa**

Relleno de trufa de fresas y fresa  
liofilizadas  
**14,13 €**



**Turrón artesano de quicos**

Relleno de una trufa crujiente de quicos.

**13,63 €**



**Turrón artesano de virutas de chocolate**

Turrón trufado de chocolate

**16,15 €**



**Turrón artesano sin azúcar de músico de chocolate negro.**

Para las personas que no pueden comer chocolate

**13,12 €**



**Turrón de baileys**

Rica trufa de baileys con chocolate leche

**13,42 €**



**Turrón artesano de xixona**

**con piñones**

Turrón estrella de la casa

**15,14 €**



**turrón sin azúcar artesano de avellanas con chocolate**

**negro**

Para los amantes de chocolate negro que no pueden comer azúcar

**13,07 €**



**Turrón artesano de crema catalana**

Para los amantes del licor de crema catalana

**14,13 €**



**Turrón artesano de coco**

Para los amantes del coco

**13,07 €**



**Turrón Yema Artesano**

Turrón Yema Artesano Mazapan

**14,50 €**



**Turrón artesano de caramelo**

Turrón de chocolaterelleno de trufa caramelizada

**13,63 €**



**Turrón artesano de cointreau**

Para los amantes del licor de naranja

**13,63 €**

Para más tipos de pasteles: <http://www.pastelesbarcelona.com/index.php>

Servicio de bebidas estándar completos con copas de plástico  
4,85€ /persona

Cava, refresco y agua con copas de cava de plástico  
2,95€/ persona

Refrescos, zumos y agua en formato grande y vasos de plástico  
2€ / persona

#### Bebidas

Refrescos lata y cervezas 0,91€

Refrescos 2L 2,95€

Aguas 33cl 0,81€

Aguas 1,5L 1,5€

Carta de vinos y cavas

<http://gourmetcatering.com/vino.html>

Cavas recomendados

Cavas recomendados

Sogas MAscarò brut nature 4,95€

[http://gourmetcatering.com/producto-72-sogas\\_mascaro\\_brut\\_nature.html](http://gourmetcatering.com/producto-72-sogas_mascaro_brut_nature.html)

L'HEREU DE RAVENTÓS I BLANC brut 2006 10,95€

[http://gourmetcatering.com/producto-317-l'hereu de raventós i blanc 2006.html](http://gourmetcatering.com/producto-317-l'hereu_de_raventós_i_blanco_2006.html)

COLET A PRIORI brut 8,70€

[http://gourmetcatering.com/producto-294-colet\\_a\\_priori\\_brut.html](http://gourmetcatering.com/producto-294-colet_a_priori_brut.html)

CAVA VILARNAU BRUT NATURE RESERVA 9€

[http://gourmetcatering.com/producto-440-cava vilarnau brut nature reserva\\_.html](http://gourmetcatering.com/producto-440-cava_vilarnau_brut_nature_reserva_.html)

Vinos especiales recomendado

Pago de carraovejas crianza 2007 27€ botella

Viña ardanza 2001 21,10€

Pago de los capellanes crianza 20,19€

[http://gourmetcatering.com/producto-86-pago de los capellanes crianza 2007.html](http://gourmetcatering.com/producto-86-pago_de_los_capellanes_crianza_2007.html)

Pago de los capellanes reserva 32,55€

[http://gourmetcatering.com/producto-87-pago de los capellanes reserva 2006.html](http://gourmetcatering.com/producto-87-pago_de_los_capellanes_reserva_2006.html)

Mas de can Blau 36,72€

[http://gourmetcatering.com/producto-106-mas de can blau 2006.html](http://gourmetcatering.com/producto-106-mas_de_can_blau_2006.html)

Gresa expressió 2006 VINYES d'OLIVARDOTS 22,33 €

[http://gourmetcatering.com/producto-131-gresa expressio 2006 vinyes d'olivardots.html](http://gourmetcatering.com/producto-131-gresa_expressio_2006_vinyes_d%20%80%99olivardots.html)

FLOR DE GREALÓ 2005 Vinya l'Hereu 15,56 €

[http://gourmetcatering.com/producto-229-flor de greal%20%93 2005 vinya l'hereu\\_.html](http://gourmetcatering.com/producto-229-flor_de_greal%20%93_2005_vinya_l%20%80%99hereu_.html)

Oscar Tobía 2004 75cl 19,33 €

[http://gourmetcatering.com/producto-77-oscar tobia 2004.html](http://gourmetcatering.com/producto-77-oscar_tobia_2004.html)

Tobía selección D.O. Rioja 2007 10,48 €

[http://gourmetycatering.com/producto-78-tobia\\_seleccion\\_2007.html](http://gourmetycatering.com/producto-78-tobia_seleccion_2007.html)

CALIZA 2005 Pagos de Familia Marqués de **Griñón** 10,63 €

[http://gourmetycatering.com/producto-167-caliza\\_2005\\_pagos\\_de\\_familia\\_marques\\_de\\_grinon\\_.html](http://gourmetycatering.com/producto-167-caliza_2005_pagos_de_familia_marques_de_grinon_.html)

Cavas

Sabaté i Coca CAVA BRUT NATURE RESERVA FAMILIAR 2005 by CastellRoig 31.50 €

[http://gourmetycatering.com/producto-375-sabate\\_i\\_coca\\_cava\\_brut\\_nature\\_reserva\\_familiar\\_2005\\_by\\_castellroig.html](http://gourmetycatering.com/producto-375-sabate_i_coca_cava_brut_nature_reserva_familiar_2005_by_castellroig.html)

CastellRoig cava gran reserva brut nature 75cl 16,35 €

[http://gourmetycatering.com/producto-374-castellroig\\_cava\\_gran\\_reserva\\_brut\\_nature.html](http://gourmetycatering.com/producto-374-castellroig_cava_gran_reserva_brut_nature.html)

GRAN RESERVA DE LA FINCA 2004 Raventós i blanc 17,95 €

[http://gourmetycatering.com/producto-224-gran\\_reserva\\_de\\_la\\_finca\\_2004\\_raventos\\_i\\_blanca\\_.html](http://gourmetycatering.com/producto-224-gran_reserva_de_la_finca_2004_raventos_i_blanca_.html)

Sogas MAscarò brut nature 4,73€

[http://gourmetycatering.com/producto-72-sogas\\_mascarò\\_brut\\_nature.html](http://gourmetycatering.com/producto-72-sogas_mascarò_brut_nature.html)

L'HEREU DE RAVENTÓS I BLANC brut 2006 8,75€

[http://gourmetycatering.com/producto-317-l'hereu\\_de\\_raventós\\_i\\_blanca\\_2006.html](http://gourmetycatering.com/producto-317-l'hereu_de_raventós_i_blanca_2006.html)

COLET A PRIORI brut 8,25€

[http://gourmetycatering.com/producto-294-colet\\_a\\_priori\\_brut.html](http://gourmetycatering.com/producto-294-colet_a_priori_brut.html)

CAVA VILARNAU BRUT NATURE RESERVA 8,49€

[http://gourmetycatering.com/producto-440-cava\\_vilarnau\\_brut\\_nature\\_reserva\\_.html](http://gourmetycatering.com/producto-440-cava_vilarnau_brut_nature_reserva_.html)