



EL SERVEI

El servei de càtering i menús està orientat a menjadors escolars residències, a particulars i qualsevol altre entitat o centre que necessiti oferir seus clients o usuaris/es un servei de menjador de qualitat sense oblidar la dieta mediterrània.

L'EQUIP DE PROFESSIONALS

El nostre equip el formen professionals de la cuina que treballen conjuntament amb l'assessorament d'un/a especialista en dietètica i nutrició garantint sempre una dieta sana i equilibrada. El servei de cambrers/es el formen treballadors/es amb discapacitats intel·lectual i/o malaltia mental del Centre Especial de Treball de la Fundació Altem, coordinats per oficials de cuina.

MENJARS PREPARATS

Sota la premissa de menjars cardiosaludables, elaborem menjars preparats a la seva mida esperant les línies bàsiques de la bona dieta mediterrània. Oferim des de menús per a col·lectivitats fins a menús individuals, ja siguin menús diaris o bé menús per a una necessitat puntual.

Demani'ns sense compromís la nostra carta de preus!

SERVEI DE CÀTERING

Els oferim esmorzars, aperitius i altres banquetes per a qualsevol hora del dia i adaptats a les seves necessitats.

Els esmorzars poden ser amb infusions, aigües, suc i/o cafès i cafès amb llet acompanyats de pastisseria casolana, dolça o salada.

Els nostres aperitius per a recepcions, celebracions i/o actes públics o privats, són elaborats a partir de diferents tipus de pa (ja sigui pa de xapatà, llavors, tipus baguette o integral), torrades variades, canapès, broquetes de fruita, assortit de fruits secs i/o mini entrepans amb pa amb tomata acompanyat tot de begudes com aigües, refrescos, suc, vi i/o cervesa.

A part de la nostra carta d'aperitius li oferim la possibilitat d'elaborar el càtering o menú que més s'ajustia a les seves necessitats.

Demani el seu pressupost sense compromís!

