



 temporada 2017/2018 



Som l'Equip del Grup To [+], un conjunt de persones amb ganes de fer les coses ben fetes i on la nostra especialització es poder dissenyar i escenificar el casament, festa o celebració que sempre heu sommiat.

En aquest moment tens a les teves mans un projecte, una il·lusió, el nostre somni...

El poder tenir l'oportunitat de crear moments i poder ser viscuts amb tota la intensitat, les sensacions i experiències possibles...



La nostra empresa situada a Palà de Torroella, província de Barcelona, amb raó social Gastronomia Tomás S.L. amb el NIF núm. B65625584 i amb domicili al Carrer de la Terrassa núm. 5, complim amb tota la normativa exigida a nivell estatal i de comunitat autònoma, al marge dels diferents registres sanitaris també exigits per la llei del país: Número RSIPAC 26.06911/CAT i Número de R.G.S.E.A.A. 26.013212/B.

D'altra banda disposem de tota la responsabilitat civil totalment coberta del contingut del lloc a on realitzem els diferents esdeveniments.

Quedem a la vostra disposició i us agraïm moltíssim el temps invertit a visitar aquest catàleg.

Comencem a somniar ?

TO[+]
RESTAURANT
& CATERING



La primera impressió és molt important !
Una manera de sorprendre amb petits detalls que ho faran màgic des de l'inici !

Llimonada Casolana

Autèntica llimonada casolana
recepta de l'àvia

Copa de cava

Un clàssic que de ben segur
encertaràs !

Pink Lemonade

Mini ampolleta amb llimonada i
maduixes que aportarà la nota de
color

Maduixes & Champagne

Glamour i sofisticació des de
l'inici

Ice-Tea

Infusió freda de te Ceylan i llimona.
Un refresc saludable i refrescant !

Gelats de gel "Flash"

Per refrescar d'una manera
diferent la benvinguda, recordant
records d'infància que tots hem
tastat

Fruites

Assortit de broquetes de
fruits de temporada



**Totes les nostres benvingudes van acompanyades de servei d'aigua*



Un complement fantàstic per l'aperitiu,
sorpren als teus amb el primer mossec,
tot són productes i elaboracions que coneixem



Català

Mini fuets acompanyats de vermut
i un tibador de cervesa



Vasc

Mini xoricets combinats amb sidra
i amb dauets de truita de bacallà



Ibèric

Daus de pernil ibèric combinat
amb daus de formatge i un
autèntic tibador de cervesa



VARIETATS D'APERITIU

Acurada selecció d'aperitius separats en diferents grups per tal de facilitar la recerca de gustos

Snacks secs

Boca bits casolans
Tuber xips variats
Teules cruixents de fruits secs
Mini magdalenes d'oliva negra
Mini cupcake de sobrassada i crema de formatge
"Papadum" amb Chutney de mango picant
Twist de pasta de full, formatge parmesà i alga Nori

Sopes i cremes

Gaspaxo de cirera amb formatge feta i anxoia
Gaspaxo de maduixes amb picat de verdures
Crema de bolets amb ceba cruixent
Crema de patata amb oli de tòfona
Sopa de meló amb encenalls de pernil d'ànec
Crema tèbia d'apinap amb ous de salmó

Carton

Cornet de steak tartar de vedella reposada
Tàrtar de tonyina amb pa Naan
Tàrtar de salmó amb pa d'all

Escumes

Escuma d'alvocat amb tàrtar de gamba i confitura de tomàquet
Escuma de foie amb Pedro Ximénez i figues

Arrossos i fideuà

Fideuà amb bacallà i pebrots del Padron
Fideuà negre amb xipironet de costa i llagostins
Arròs negre amb sèpia i llagostins
Arròs de muntanya amb ceps i botifarra esparracada
Arròs amb verdures i calamar
Arròs caldós de llamàntol
Rissotto de ceps i formatge parmesà
Rissotto nero de navalles i albergínia fumada

Clàssics

Cremós de patata amb pop a la gallega
Esqueixada de bacallà
Mini cono cruixent farcit de brandada de lluç
Pernil ibèric de D.O. Guijuelo tallat a màquina
Truita de patata i ceba
Pa de coca tèbi amb tomàquet, oli i sal
Canelons d'ànec i albergínia fumada

El Guisat

Mandonguilles amb patata i sèpia
Mini cassoleta de popets a la "Brutesca"
Mini cassoleta amb "callos"
Llauneta de musclos de roca a la marinera



Bikinis

Bikini de ceps i formatge manxego
 El mallorquí, ensaïmada, sobrassada i formatge de Maó
 Bikini de formatge mozzarella, pernil i tòfona
 Bikini de brie i melmelada de tomàquet
 Bikini de Roast Beef, tomàquet i salsa tàrtara

Fregits

Cornets amb xipironets a l'andalusa
 Tofu amb herbes aromàtiques
 Bunyols de llamàntol amb mahonesa de mel
 Croquetes casolanes de pernil ibèric
 Llagostins arrebossats amb salsa romesco
 Llagostins arrebossats amb sèsam i mahonesa de salsa de soja
 Autèntics calamars a la romana
 Cruixents de pollastre amb suau crema de tòfona i mel
 Paperina de patates braves
 Bastonets de conill, muesli i allioli de codony
 Mini-patates bomba



Broquetes

Broqueta de llagostí amb mango amb vinagreta Thai
 "Xupa-xups" de foie amb xocolata
 "Trufeta" de foie amb festucs



Contrasts

Bombó de formatge de cabra i melmelada de tomàquet
 Llauneta de tonyina amb guacamole
 Farcellet cruixent de verdures amb suau sofregit
 Ceviche d'orada amb yuca
 Dau de salmó amb compota de poma
 Carpaccio de salmó amb emulsió de mostassa i anet
 Wellington de pollastre i comí
 Xupa-Xups de pollastre amb salsa Teriyaki



PACKS & ESTACIONS

Un complement fantàstic per l'aperitiu. Es tracta de buffets amb diferents estructures de servei com cuina, servei a vista i autoservei

Estació de foie micuit

Foie micuit
Guarnicions adequades al maridatge del foie-gras
Assortit de torrades
Diferents tipus de sals (*Maldon, Himalaya, Hawaii*, aromatitzades)
Maridatge amb vi Sautéernes

1 Varietat (a escollir de la llista)
Coqueta d'espècies, cremós de codony, raïm i foie micuit
Bombó de foie i praliné d'avellanes
"Trufeta" de foie amb festucs
"Xupa-xups" de foie amb xocolata

Estació de tàrtar

Dels Alps francesos us oferim la *Bavette Tranchet*, una excel·lent carn per elaborar un tradicional Steak
Tàrtar fet al moment, acompanyat d'unes patates xips artesanes per deleitar el seu gran sabor

La formatgeria Montbrú

Del moianès us oferim un exquisit assortiment de formatges acompanyats d'una àmplia varietat de pans, confitures artesanes i fruits secs... presentat d'una manera rústica i molt elegant

Burquer show

Hamburgueses de carn de pollastre
Hamburgueses de carn de vedella
4 tòppings a escollir
3 salses personalitzables

Estació de sushis i maki sushis

Maki sushis variats
Sushis variats
Tac de salmó marinat amb soja
Temaki sushi

*** Tot acompanyat de salsa de soja, pals xinesos, wasabi i jengibre confitat

Estació d'Ostres

De les costes de Normandia neixen les ostres de La Belle Huître amb el seu gust a mar i iode...
La seva perfecció i arrodoniment en boca provoca una evasió de ple a l'Atlàntic.
PACK DE 130u. (recomanable per cada 100 pax)

The Mexican

Natxos de blat
Guacamole
Pico de gallo
Salsa de formatge Cheddar
Un excel·lent pinzellada de la cuina mexicana on poder dippejar!

Essència de Mallorca

Un trosset de Mallorca
ben aprop teu!
Ensaïmades, formatge de Maó i sobrassada...
Tres productes emblemàtics mallorquins
i deliciosos que no hi poden faltar



Estació de graella (escollir 4 varietats)

Broqueta de pollastre amb verdures
Broqueta de rap, llagostí i verdura
Broqueta de magret d'ànec i romaní
Broqueta de botifarra amb bolets de temporada
Tallata de filet de vedella
Broqueta de secret de porc ibèric
Costelletes de cabrit amb curry
Navalles fresques a la graella
Costella de porc confitada a la brasa
Gamba fresca de Palamós (suplement 2,50€/peça)
Aletes de pollastre amb romaní i farigola
Broqueta de pollastre pikka masala
*** Acompanyat de salsa romesco,
salsa de mostassa antiga i all i julivert

Estació d'ous estrellats (escollir 2 complements)

Fantàstics daus de patata fregit que
es poden acompanyar de:
Xoriço ibèric
Encenalls de Jabugo
Foie micuit
Formatge Cheddar
Saltejat de bolets
Botifarra del perol esparracada



Estació de formatges & vins

6 varietats de formatges
Acurada selecció de confitures i melmelades
Fruits secs i fruites fresques de temporada
Assortit de torrades
Amplia selecció de vins de diferents D.O nacionals

Estació de pernil ibèric

1 pernil tallat a mà
Diferents referències: (Joselito, 5 Jotas, pernil ibèric..)
Pa de coca amb tomàquet i sense tomàquet

Estació d'embotits i d'ibèrics

Mini secallones
Llonganissa de pagès
Embotit de llom adobat Ibèric
Bull blanc
Bull negre
Sobrassada
Xoriço ibèric

***Acompanyat de pa
de coca amb tomàquet i sense tomàquet

Estació de fumats

Salmó salvatge Carpier laminat a vista client
Bacallà fumat laminat a vista client
Arengades amb oli d'all
Assortit de torrades
Salsa tàrtara, salsa de mostassa antiga,
vinagreta de fonoll i tomàquet



Els Shows són petits grans atreviments a l'hora de servir, formes noves d'expressió culinària, a on la creativitat és el màxim convidat, i que per suposat marcaran la diferència



"El caramelero"

Antigament als anys 60 quan s'anava al cinema era un habitual durant la projecció de les pel·lícules que passessin entre les butaques oferint cosetes per "picar". La nostra aposta es intentar rememorar aquell moment especial...

Servei d'snacks

CHIC- CHIPS (bossetes de patates chips amb pols de jabugo i pols d'or)

Fruits secs acrocantats amb curri

Cookies de formatges (parmesà, emmental i formatge blau)

Don ostra

Una nova manera de servir i oferir les ostres.

Els "mariners" ens acompanyen durant tot l'aperitiu oferint ostres obertes al moment i acompanyades d' excel·lents condiments

Ostres franceses de l'Atlàntic

Diferents condiments per acompanyar l'ostra

Miss Caviar

Viu l'experiència i ritual del caviar Naccari. Vinguda de Rússia, es passeja durant tot l'aperitiu oferint aquest meravellós producte

Caviar Naccari

Oferint i podent degustar tres mètodes diferents: ecològic, iraní i rus

Piano Bar

L'opció perfecta per amenitzar i servir còctels durant tot l'aperitiu, Música en viu & còctels fets a la vista

Es una interacció entre músics i públic, ja que els convidats es poden acostar i demanar tan la música com les copes que desitgin



El Calamarero

Els nostres "mariners" serviràn calamars a la romana amb originals cornets estil "xurreria" acompanyats de llimona, maionesa o si voleu, us suggerim alguna salsa original

El Carretillero

Com si d'un famós anunci d'espàrrecs es tractés, el nostre "transportador" oferirà Cava i Champagne passejant-se durant tot l'aperitiu



Easaments

Us detallem i us proposem una àmplia selecció de begudes i còrniers especialitzats per fer diferent i sorprendre en el vostre dia !

Per a l'aperitiu

BARRA DE REFRESCS

A la nostra barra de refrescs hi trobaràs la següent selecció de begudes per acompanyar l'aperitiu:
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, refrescs de taronja i llimona,
tònica, aigua amb i sense gas,
Bitter-Kas, cervesa amb i sense alcohol
Vins i cava (els mateixos de l'àpat)



LA BARRA DELS VERMUTS

La moda del vermut ha tornat i nosaltres et proposem crear una autèntica vermuteria com les d'abans amb una representació de vermut artesans del país

LA "D.O."

T'agrada alguna Denominació d'Origen ?
Escull-ne una i farem una selecció de vins

L'ARTESANA

Selecció de les cerveses de sempre i les millors cerveses artesanes

BUBBLE BAR

Barra d'escumosos de diferents indrets del món
(Cava, Champagne, Moscato, Frizzante...) entre altres





MENÚ A

Primers plats a escollir

Crema de tubercles, flaó de formatge de cabra, ous de salmó salvatge i rúcula

Suprema de lluç fresc amb pols d'oliva negra,
puré cremós d'anacards i escarola

Tronc de corvall amb patates en tres textures

Calamars farcits, untuós de pastanaga i comí i crocant de pernil

Terrina caramelitzada de poma, ceba i foie amb bouquet d'enciams i vinagreta de fruits vermells

Amanida de llagostins amb patates a la vainilla,
emulsió de blat de moro i fruites de temporada

Segons plats a escollir

Vedella cuïta a baixa temperatura amb puré de carabassa a la brasa i suc de verdures rostides

Tournedó de xai, gratén de patata i bolets i salsa de rostit

Compacte de porc confitat, puré d'apinap, fals polvoró d'avellanes i salsa de fruits secs

Prepostres a escollir

"Maduixes amb nata 2.0" Picat de maduixes amb gelat de nata,
sopa freda de maduixes i teula de xocolata

Mojito deconstruït

Postres a escollir

A concretar a la pàgina 15

Celler



Aigües minerals (amb gas i sense gas)

Cafès i assortit d'infusions



Celler a escollir



VINS BLANCS

A concretar

VINS NEGRES

A concretar

CAVES

A concretar

ALTRES

Assortit de pans (pa blanc i pa de panses i nous)





MENÚ B

Primers plats a escollir

Gelatina d'aigua de roses amb daus de foie a la sal i fruites vermelles

Cruixent de llamàntol amb taboulé de quinoa i pinya a la brasa

Tronc de rap del Cantàbric, patata Bouchön, cacahuets i veloutée d'aromàtiques

Gaspaxo de cireres amb llamàntol, *brunoise* de verdures i microvegetals

Caneló cassolà d'ànec amb poma caramel·litzada i albergínia fumada

Orada fresca del mediterrani farcida de *Douchelle* de ceps i pernil ibèric amb puré de poma i albergínia

Segons plats a escollir

Jarret de vedella cuïta a baixa temperatura amb raïm, codony i remolatxa

Espatlla de cabrit a baixa temperatura amb puré de patata i all escalivat

Compacte de porc confitat amb puré d'apiñap i salsa de fruits secs

Compacte de cuixa d'ànec amb saltat de peres, romaní garrapinyat i salsa de Pedro Ximénez

Filet de vedella a la brasa

Prepostres a escollir

Brunoise de pinya amb sopa freda de maduixes, gelat de formatge marcarpone i crocant líquid

Gelatina d'aigua de roses, gerds i gelat de xocolata blanca

Postres a escollir

A concretar a la pàgina 15

Celler

Aigües minerals (amb gas i sense gas)

Cafès espresso i assortit d'infusions



Celler a escollir



VINS BLANCS

A concretar

VINS NEGRES

A concretar

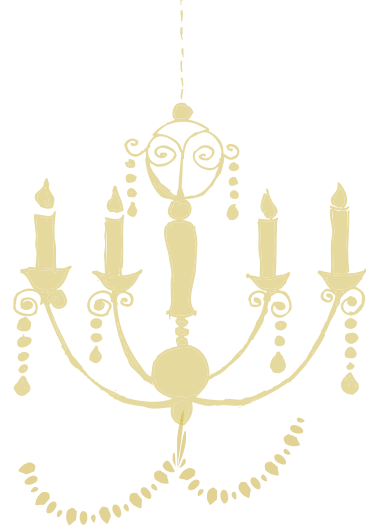
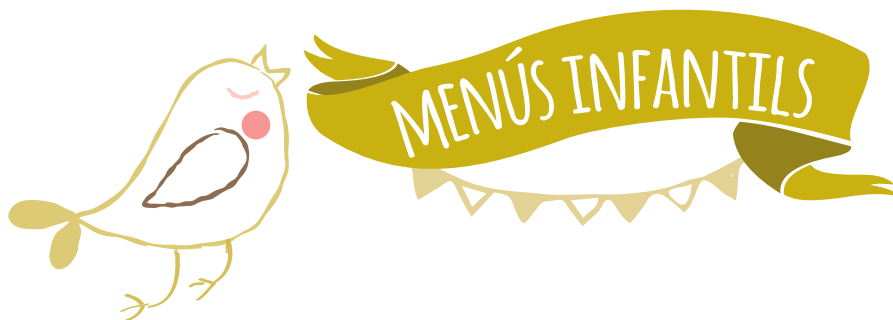
CAVES

A concretar

ALTRES

Assortit de pans (pa blanc i pa de panses i nous)





A continuació us detallem les possibilitats
que oferim pels més petits

PROPOSTA MENÚ INFANTIL A

Primers plats a escollir

Canelons casolans de carn amb fina beixamel i formatge gratinat
Macarrons amb salsa bolonyesa
Sopa amb fideus

Segons plats a escollir

Costelletes de cabrit arrebossades amb patates fregides
Escalopa de llom amb patates fregides
Cuixa de pollastre al forn amb patates fregides

Postres a escollir

Tulipa de galeta amb gelat de vainilla
Tulipa de galeta amb gelat de xocolata

Postres

El mateix que escullin els adults

Celler

Aigües minerals
Refrescs variats

Altres

Assortit de pans (pa blanc i pa de panses i nous)

PROPOSTA MENÚ INFANTIL B

Plat combinat amb l'elecció del primer plat i
segon plat de la proposta **A**

*Tots els nens han d'escollir el mateix menú



OPCIONS DE POSTRES



A continuació us detallem diferents opcions de postres que podem realitzar, proposeu-nos idees estarem encantats de dur-les a terme



Pastís Presentació

Totes les nostres propostes inclouen, pastís presentació (no inclòs fondant cake)

Estils de pastís com Nude cake, Fondant cake, pastisseria clàssica o pastisseria personalitzada

British Style

Ens transportem a l'hora del te anglès, servei de mini postres amb cúpules servides a taula, donant l'opció de compartir i de que cada persona pugui escollir el que més li agradi i li encaixi

La Caixeta

Servides a taula i per cada convidat, per tant aquí no es comparteix, cada convidat té la seva selecció personalitzada

Al seu interior podrem personalitzar per temàtiques, rebosteria clàssica, xocolates etc...

Cuina Dolça

S'utilitza en exteriors i els convidats es movilitzen del banquet a la terrassa i/o espai exterior donant un caire dinàmic al convit. Una vegada a fora, funcionen com a buffets molt dinàmics, (5 diferents) on la cuina dolça en directe serà una peça clau en la qual hi ha també la possibilitat d'incloure el pastís presentació tallat i servit per una persona de servei

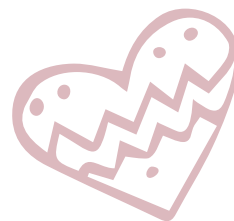
*** demaneu informació sobre opcions de cuina dolça a vista*

Carro de Clàssics

Un recordeu de la pastisseria clàssica, Sant Jordi, Sacher, Profiterols, Carrot Cake, tots aquests pastissos posats en un carro antic on es serviràn porcions a gust del client

Personalitzable

Expliqueu-nos la vostra idea i la portarem a terme.
Deixeu volar la vostra imaginació !



BARRA CLÀSSICA

Barra lliure clàssica amb selecció de licoreria (vodka, whisky, rom, ginebra,...i refrescs) 3 gintònics prèmium i 2 còctels (Mojito i Caipirinha)



BARRA DE GINTÒNICS PRÈMIUM

Barra amb 10 gintònics prèmium (a escollir)
Carta personalitzada



BARRA GINTONIC.CAT

Barra a càrrec de Gintònic.cat una alternativa amb valors afegits



BARRA TEMÀTICA

Us oferim l'opció de personalitzar la barra fent un recorregut per diferents punts del món o be centrar-nos en un continent o país en concret





ELS NOSTRES MENÚS INCLOUEN

Tast sense càrrec per un màxim de 6 persones

Segon tast per a dues persones (per acabar de concretar aspectes que no han acabat de definir del primer tast)

Muntatge de les instal·lacions el dia de l'event

Material pel muntatge *

Coordinació del banquet

Elaboració del timing i planificació de la celebració

Minutes personalitzades pels adults

Possibilitat de personalitzar els menús al gust del client

Cuidem amb especial atenció els menús adaptats per a al·lèrgies i intoleràncies alimentàries

* Consultar condicions de finca

SERVEI GRATUÏT: Servei de triturats i papilles a gust dels pares dels nadons que no estan en edat d'ingesta sòlida



ELS NOSTRES MENÚS NO INCLOUEN

Carro de licors

Barra lliure

Fotografia, música, video...

Centres de taula

Detalls a taula

Laminadures pels infants

Ressopó

Seating Plan: a escollir entre els nostres muntatges

Diferents elements per col·locar el nom dels convidats (a escollir)

Altres opcions / complements de material

Transport

Comissionables i cànons de finques



CONDICIONS GENERALS



- Una setmana abans de l'esdeveniment es tancarà el número de comensals
- És necessari un pagament de 1000 € en concepte de bloqueig de data
- El total del pagament s'ha de formalitzar abans de la data de l'esdeveniment

Moltes gràcies pel temps invertit en el nostre catàleg

t'esperem

TO[+] càtering

David Garcia

Telf.626862645

e-mail: david@gruptomas.com



TO[+]
 RESTAURANT
& CÀTERING

compartire
il lusso
amato



amore
special

