



# L'Hac Gastronòmic

Catering & Events

---

DELÍCIES A CADA RACIÓ, MOMENTS QUE ENAMOREN  
EL TEU ESDEVENIMENT, LA NOSTRA PASSIÓ CULINÀRIA.



L'HAC GASTRONOMIC  
CATERING & EVENTS

# Menús Finger Food

---

## MENÚ S

- Amanida de quinoa amb verduretes i brots verds
- Gyozas de verdures orientals amb salsa teriyaki
- Humus d'oliva Kalamata amb bastonets de pa
- Truita de patates amb ceba
- Croquetes de pollastre i de gamba vermella
- Llàgrima de pollastre cruixent amb salsa de mel i mostassa
- Bikini de pernil ibèric, formatge brie i tòfona



**20€ per persona**

Mínim 8 pax

Comanda amb 72h d'antelació

Recollida al local

\* Consultar per transport i muntatge a domicili

# Menús Finger Food

---

## MENÚ M

- Amanida caprese en got, mozzarella, tomàquet i pesto
- Humus d'oliva Kalamata amb tires cruixents de focaccia d'olives
- Tàrtar de salmó amb soja, sèsam i wonton cruixent
- Truita de patates amb ceba i tòfona
- Gyozas de verdures orientals i Gyozas de pollastre amb salsa teriyaki
- Llàgrima de pollastre cruixent amb salsa de mel i mostassa
- Croquetes de gamba vermella i de calamar amb la seva tinta
- Gamba cruixent amb sweet chilli mayo
- Focaccia amb ceba confitada, carbassó, formatge brie i pernil ibèric



**26€ per persona**

Mínim 8 pax

Comanda amb 72h d'antelació

Recollida al local

\* Consultar per transport i muntatge a domicili

# Menús

## Finger Food

---

### MENÚ L

- Amanida de carbassa rostida, formatge feta i magrana
- Bikini d'albergínia fumada, pernil ibèric, formatge Brie i tòfona
- Gyozas de verdures orientals i Gyozas de pollastre amb salsa teriyaki
- Guacamole amb "pico de gallo" i broqueta de llagostins
- Croquetes de gamba vermella i de calamar amb la seva tinta
- Tàrtar de salmó amb soja, sèsam i wonton cruixent
- Gamba cruixent amb sweet chilli mayo
- Llàgrima de pollastre cruixent amb salsa de mel i mostassa
- Pop amb parmentier i pimentón de la Vera
- Mini burger de vaca gallega, Idiazabal, ceba confitada i salsa BBQ
- Truita de patates amb ceba i tòfona



**32€ per persona**

Mínim 8 pax

Comanda amb 72h d'antelació

Recollida al local

\* Consultar per transport i muntatge a domicili

# Menús Finger Food

---

## MENÚ VEGGIE

- Amanida de brots verds, tomaquet, mango, alvocat i ceba lila
- Quinoa amb verduretes de temporada i ruca
- Humus d'oliva Kalamata amb tires cruixents de focaccia d'olives
- Guacamole amb "pico de gallo" i totopos
- Gyozas de verdures orientals amb salsa teriyaki
- Taboulé amb verduretes i menta
- Cruixent de proteïna vegetal amb salsa de mel i mostassa
- Focaccia amb escalivada feta al carbó
- Wrap de verdures rostides amb romaní i farigola



**26€ per persona**

Mínim 8 pax

Comanda amb 72h d'antelació

Recollida al local

\* Consultar per transport i muntatge a domicili

# Completa el teu Menú



## **SOPES FREDES** - 12€/L

- Salmorejo tradicional
- Sopa de melo, cogombre, menta i alfàbrega
- Gaspatxo de síndria

## **CREMES** - 12€/L

- Crema de ceps i tòfona
- Crema de porros
- Crema de carbassa

## **BOLS PER DIPEJAR** - 12€

- Bol ensaladilla russa amb envinagrats i bastonets de pa (500g)
- Bol de guacamole amb pico de gallo i totopos (250g)
- Bol d'Hummus d'oliva kalamata amb crudités i bastonets de pa (250g)

# Pans & Co



- Pa de vidre amb tomàquet de penjar  
*12€ / safata (24 trossos)*
- Mini flautins de pernil ibèric  
*40€ / Safata (16un.)*
- Mini roll bread de tàrtar de tonyina amb soja sèsam, ceba, maionesa de kimchee i Sriracha i germinats de rave  
*48€ / Safata (16un.)*
- Mini roll bred de roastbeef de vaca gallega a la brasa, compota de poma, salsa de mostassa i mel, envinagrats i ruca  
*48€ / Safata (16un.)*
- Mini burguer de vaca gallega, Idiazabal, ceba confitada al Bourbon i salsa BBQ  
*48€ / Safata (12 un.)*
- Bao bun de pulled pork amb hoisin, cogombre marinat ceba tendra, salsa de iogurt i poma verda  
*48€ / Safata (10 un.)*
- Bao bun de gambes cruixents, sweet chili mayo, alfàbrega i llima  
*48€ / Safata (10 un.)*
- Bagel de salmó fumat, crema de formatge, cogombrets i ruca  
*48€ / Safata (10 un.)*

# Coques Enramades

*La Fleca*  
by L'HAC

- De patata, ceba, botifarra negra, salsitxa i cansalada
- D'escalivada feta al carbó, salsitxa i cansalada
- D'Escalivada feta al carbó, tonyina i anxoves
- D'escalivada feta al carbó i formatge de cabra
- De carbassó, ceba confitada, formatge brie i pernil ibèric
- De sobrassada, formatge de cabra, mel i pinyons
- D'espínacs, ceba confitada, formatge gorgonzola, panses i nous
- La de temporada (consultar quines coques hi ha disponibles en el moment)

19€/ coca





# Extres

Xips de verdures

5€/bol

Ostres Guillerdeau N2 al natural

3,90€ un.

Truita de patates amb o sense ceba

18 cm - 12€ / un.

Truita de patates i tòfona amb o sense ceba

18 cm - 16€ / un.

Safata assortida d'embotits ibèrics

(400g) - 40€

Safata assortida de formatges amb panses, nous i codonyat

(400g) - 40€

Safata de salmó fumat amb torraderes i mantega

(400g) - 40€

Plat extra en els menús

3€ / menú



# Moment Dolç



## SWEET CORNER

---

Broqueta de fruita amb salsa de xocolata  
Cheesecake  
Tiramisú en got  
Mini Brownie de xocolata  
Mini Carrot cake amb frosting de formatge  
Bunyol de vent farcits de crema

16,00€ per persona

Mínim 10 pax

Comanda amb 72h d'antelació

Recollida al local o a domicili

## EXTRA SWEET

---

Safata assortida de mini croissants i dolços  
20€ (35 un.)

Safata de mini fulls de crema i fruita  
25€ (20un.)

Consultar per pastissos sencers per aniversari i altres celebracions



Pelegrí Ballester, 32  
08800 Vilanova i la Geltrú  
[www.lhac.cat](http://www.lhac.cat)  
931 97 96 94