



CATERING MENUS 2022



¡En ClubHouse27 y Villas Sitges todo está listo para recibirte!

Hemos implementado todas las medidas de higiene y seguridad para garantizar la tranquilidad. (<https://www.clubhouse27.com/covid-19/es.pdf>)

Por favor, encontrará adjuntos nuestros menús de catering. Ofrecemos una amplia gama de platos y servicios, así que no dude en contarnos sus deseos, ya que estaremos encantados de personalizar la propuesta.

Tenga en cuenta que las siguientes cotizaciones no incluyen servicios adicionales (flores, decoración, entretenimiento o material de alquiler si es necesario).

Mis mejores deseos

Aleksandra & Team



APERITIVO

Aperitivo 1

Patatas fritas
Chips de yuca
Aceitunas artesanales
Vermut casero, copa de cava
o cerveza nacional
11,50 € + 10% IVA pp
(Duración 15-25 minutos)

Aperitivo 2

Patatas fritas
Anchoas en vinagre
Surtido de aceitunas
artesanales
Pimientos rellenos de queso de
cabra
Vermut casero, copa de cava
o cerveza nacional
17,50 € + 10% IVA pp
(Duración 25-30 minutos)

Notas:

Duración estipulada 15-30
minutos máximo
Aperitivo vinculado solo a una
selección de menús.



MENU 1

Entrantes para compartir

En el centro de la mesa

Ceviche ClubHouse27 "captura del día"
Verduras asadas de la temporada
Gazpacho casero o sopa (de temporada)
"Pimientos del Padrón", pimientos verdes salteados
ClubHouse27 Mezze de guacamole, hummus y un tercero
aperitivo adicional con pan de pita y palitos de verduras
Gambas con ajo, perejil y frío
Ensalada de jardín de temporada

(Por favor, seleccione 3 tapas para todo el grupo)

Plato principal

Paella estilo ClubHouse 27 con lubina y limoncillo
Paella clásica de marisco
Arroz negro "arroz negro" con pulpo bebé
Paella vegetariana con verduras de temporada
Opcional: en lugar de arroz
Fideuá: tipo de "pasta paella" típica de nuestra región

Seleccione una opción para todo el grupo
Si quieres elegir entre dos tipos diferentes de paella:
Recargo 10,00€ /p.p. + 10% IVA

Postre

Espuma de crema catalana con piña fresca



MENU 2

Entrantes a elegir

Empanadas caseras

o

Ensalada ClubHouse27 con verduras de temporada, pesto casero, semillas de calabaza tostadas y crumble de queso feta

Plato principal a elegir

Picaña de ternera ecológica a la plancha con guarnición de temporada

o

Pescado del día con verduras glaseadas de temporada, salsa de curry rojo de coco

Opción vegetariana a elegir

Buddha Bowl del día

o

Curry amarillo vegetariano al estilo tailandés servido con arroz jazmín

Postre

Brownie casero con harina de algarroba de Can Pares

Con helado de vainilla

Notas:

Se sirve mismo primero y mismo segundo al grupo completo - Elección de platos al confirmar el menú



MENU 3

Selección de tapas ClubHouse27

Esta propuesta es sólo un ejemplo.

(total de 8 tapas por grupo)

Tapas frías

Gazpacho casero o sopa (de temporada)

Ceviche del día – pescado salvaje

Verduras asadas de temporada "escalivada"

Surtido de quesos locales servidos con pan y tomate

Surtido de embutidos locales servidos con pan y tomate

"Jamón" con pan y tomate

Tapas calientes

Mini hamburguesa orgánica o hamburguesa de quinua
vegetariana

"Patatas bravas" estilo ClubHouse 27

Pimientos del padrón, pimientos verdes salteados

Gambas con ajo, perejil y frío

Higos al horno rellenos de queso azul

Las tapas se repartirán desde la mitad de la mesa

Postre

Mousse de chocolate artesanal con barreras rojas



Menu 4

Barbacoa catalana

Productos tradicionales catalanes y barbacoa

Entrantes para compartir

Ensalada ClubHouse27 con verduras tostadas y crumble de feta con semillas de calabaza tostadas
Estilo ClubHouse "Xató" 27

Ensalada tricolor de tomate (de temporada) de nuestro jardín
(recomendación de ensalada pendiente de temporada)

Plato principal de su elección

Embutido catalán ecológico "Botifarra"
Chuletas de cordero de la región
Pollo marinado con romero
Picaña o brocheta de ternera (Ternera local))

Seleccione 3 opciones

Servido con patatas mediterráneas,
Y salsas caseras

Postre

Tarta de queso casera con local y artesano
quesos de Can Pera



MENU 5

Entrantes a elegir

Ensalada tailandesa de gambas con papaya verde, cacahuete y vinagreta especial

o

Ceviche de gambas de Vilanova con maracuyá y fresas
Tazón de Buda de temporada

Plato principal a elegir

Carilleras de ternera BIO cocidas a fuego lento: condimentadas servidas con arroz jazmín

o

Salmonetes de la lonja local de Vilanova i la Geltrú con guarnición de temporada

o

Curry de rape de la costa servido con arroz jazmín - (curry verde recomendado)

Opción vegetariana a elegir

Curry amarillo vegetariano al estilo tailandés servido con arroz jazmín

Postre

Carpaccio de higo con virutas de chocolate blanco y helado artesano local (Según temporada)

Notas:

Se sirve mismo primero y mismo segundo al grupo completo - Elección de platos al confirmar el menú

Otras bebidas Complementos durante la cena

Incluido en la propuesta

1/2 botella de vino de la casa p.p.
Agua

Sola Fred – vino blanco – Montsant
Sola Fred - vino tinto- Montsant
Clos Vidal- vino rosado - Penedes

Optional drinks during dinner

Clos Vida- Cava
Raventos i Blanc de Nit Rose- Cava
Finca Viladellops- Vino tinto- Penedes
Carmelo Roderó -Vino tinto- Ribera
Finca Xarel.lo Viladellops -Vino blanco- Penedes
Paco y Lola Vintage- vino blanco- Albariño
Consultar precios

Bebidas espirituosas

Whisky Famous Grouse / Jameson / Cutty Sark Rum
Bacardi / Rum Santa Teresa
Gin Seagram's / Bulldog / Beefeater
Vodka Absolut / Moskovkaya Terquila Cuervo
Consultar precios



Catering propuesta

1-Menu precios desde 58,00 Eur pp + 10% IVA

2-Menu precios desde 65,00 Eur pp + 10% IVA

3- Menu precios desde 66,00 Eur pp + 10% IVA

4- Menu precios desde 68,00 Eur pp + 10% IVA

5- Menu precios desde 72,00 Eur pp + 10% IVA

En las páginas anteriores obtuvo una visión general con diferentes menús, por supuesto, también ofrecemos menús a medida, consúltenos y háganos saber sus deseos.

Las cuotas incluyen:

- Bebida descrita durante el servicio
- Para la cena calculamos 1.5 máx. 2 horas de tiempo de servicio - En caso de menú de tapas máx. 2,5 horas
- Personal de servicio y cocina (Chef, camarero, lavavajillas y cocina ordenada después del servicio)
- Transporte
- (Des) montaje
- Organización

Las cotizaciones son excluyentes:

- IVA del 10%
- Servicios extras como flores, decoración, música, entretenimiento, logística
- Las horas extras del personal, por ejemplo, debido a retrasos o cambios de horario no están incluidas.
- Tenga en cuenta que la cocina debe estar ordenada antes de la llegada del equipo de catering; si es necesario limpiar antes de la restauración, se facturará por separado.
- Consumo extra de bebidas
- No hay configuración especial de muebles
- Material de alquiler si es necesario para grupos más grandes o eventos si es necesario

Información adicional:

- Las cotizaciones se calculan y se basan en un mínimo de 20 adultos, en el caso de grupos más pequeños las cotizaciones por persona no son válidas- por favor pedir presupuesto
- Nuestros pequeños huéspedes tienen un descuento: 4-12 años 50%, 12-18 años 25% (para grupos de mínimo 20 adultos)
- ClubHouse27 cuenta con la exclusividad de los servicios de restauración en las fincas Masia Pairal, Masia Cal Mingo & Can Pares.
- No se aceptan empresas de catering externas.
- Tenga en cuenta que la cocina tiene que estar limpia y ordenada antes de la llegada del equipo de catering - gracias
- **No ofrecemos servicio de descorche.**
- **Por favor, consulte nuestras medidas de seguridad at:** <https://www.clubhouse27.com/covid-19/es.pdf>

Pago:

- 50% por la confirmacion de evento y 50% antes 1 mes antes del evento.
- Pago por transferencia bancaria, PayGold o efectivo



Desayuno

Comience bien la mañana con nuestro delicioso desayuno

“Buenos días!”

Café, té, zumo de naranja natural
Cereales, yogur, leche
Surtido de frutas
Pan tostado y pan de masa agria
Queso y jamón locales
Mermelada orgánica y miel

21,50 € pp + 10%IVA

“Muy buenos días!”

Todo desde el desayuno "Buenos días"
y adicionales:

Surtido fresco de bollería
Surtido de mermelada "Bio"

Plato de huevo de autor
por ejemplo, tortilla con crumble de
feta, hojas de rúcula, tomates y chiles
frescos

Jugo de desintoxicación fresco
prensado en frío a gusto

26,50 € pp + 10% IVA



Breakfast Notas :

- Cotizaciones basadas en min. 20 adultos.
- Incluye personal y servicio durante 1 hora máxima de 1 y 15 minutos.
- (Des)montaje.
- El IVA del 10% no está incluido.
- Por favor, solicite presupuestos de "paquete" para el catering semanal.
- El tiempo adicional del personal se cobrará a 50 EUR / hora + 21% de IVA.
- Las solicitudes de dieta especial no están incluidas y se facturarán por separado
- También ofrecemos una amplia gama de productos orgánicos: huevos, mermeladas, quesos de la región mermeladas, etc. (aprox. + 25% de recargo).
- También ofrecemos productos sin gluten – por favor solicite cotizaciones.
- El material de alquiler no está incluido (si es necesario).
- La cocina debe estar ordenada antes de la llegada del equipo de catering.



¡En ClubHouse27 y Villas Sitges todo está listo para recibirte!

Hemos implementado todas las medidas de higiene y seguridad para garantizar la tranquilidad. (<https://www.clubhouse27.com/covid-19/es.pdf>)

Por favor, encontrará adjuntos nuestros menús de catering. Ofrecemos una amplia gama de platos y servicios, así que no dude en contarnos sus deseos, ya que estaremos encantados de personalizar la propuesta.

Tenga en cuenta que las siguientes cotizaciones no incluyen servicios adicionales (flores, decoración, entretenimiento o material de alquiler si es necesario)).

Best wishes

Aleksandra & Team



CATERING MENUS 2022



¡At ClubHouse27 and Villas Sitges everything is ready to receive you!

We have implemented all hygiene and safety measure to assure peace of mind.
(<https://www.clubhouse27.com/covid-19/es.pdf>)

Please find enclosed our catering menus. We offer a wide range of dishes and services, so please don't hesitate to tell us your wishes as we would be happy to personalize the proposal.

Please note that the following quotes do not include extra services (flowers, decoration , entertainment or rental material if needed).

Best wishes

Aleksandra & Team



APPETIZER for a welcome

Appetizer 1

Potato chips
Yucca chips
Artisanal olives
Homemade vermouth, glass
of cava or national beer
11,50 € + 10% VAT pp
(Duration 15-25 minutes)

Appetizer 2

Potato chips
Anchovies in vinegar
Assortment of artisanal olives
Peppers stuffed with goat
cheese
Homemade vermouth, glass
of cava or national beer
17,50 € + 10% VAT pp
(Duration 25-30 minutes)

Notes:

Estipulated duration 15-30
minutes maxime
(linked only with a selection of
menú)



MENU 1

Starters to share

In the middle of the table

ClubHouse27 ceviche "catch of the day"
Roasted vegetables of the season
Home made gazpacho or soup (seasonal)
"Pimientos del Padrón", sauteed green peppers
ClubHouse27 Mezze of guacamole, hummus, and a third
additional aperitif with pita bread and veggie sticks
Prawns with garlic, parsley and chilly
Seasonal Garden salad

(Please select 3 tapas for the entire group)

Main course

ClubHouse 27 style paella with sea bass and lemongrass
Classic seafood paella
Black rice "arroz negro" with baby octopus and artichokes
Vegetarian paella with seasonal veggies

Optional: instead of rice
Fideuá: typical kind of "pasta paella" of our region

Please select one option for the entire group
If you would like to choose between two different types of paella:
Surcharge 10,00€ /p.p. + 10% VAT

Dessert

Foam of Catalan cream with fresh pineapple



MENU 2

Starters to choose

Homemade empanadas
or
ClubHouse27 salad with seasonal vegetables, home made pesto,
roasted pumpkin seeds and crumble of feta cheese

Main course to choose

Grilled organic beef "picaña" with seasonal side dish
or
Fish of the day with glazed seasonal vegetables, coconut and
red curry sauce

Vegetarian option to choose

Buddha Bowl of the day
or
Veggie Thai style yellow curry served with
jasmine rice

Dessert

Homemade brownie with carob flour from Can Pares
& artisan vanilla ice cream

Notes:

Dishes to be chosen before meal – same
starter and main course for the whole group



MENU 3

ClubHouse27 tapas selection

This proposal is just an example.

(total of 8 tapas per group)

Cold tapas

Homemade gazpacho or soup (seasonal)

Ceviche of the day – wild fish

Roasted vegetables of the season “escalivada”

Assortment of local cheeses served with bread & tomato

Assortment of local cold cuts served with bread & tomato

“Jamón” with bread & tomato

Warm tapas

Organic mini hamburger or veggie quinoa burger

“Patatas bravas” ClubHouse 27 style

Pimientos del padrón, sauteed green peppers

Prawns with garlic, parsley and chilly

Baked figs filled with blue cheese

Tapas will be shared from the middle of the table

Dessert

Artisan chocolate mousse with red berries



Menu 4

Catalan BBQ

Traditional catalan products & BBQ

Starters to share

ClubHouse27 salad with roasted vegetables and crumble of feta with roasted pumpkin seeds

“Xató” ClubHouse27 style

Tricolor salad tomato (seasonal) from our garden
(salad recommendation pending on season)

Main course of your choice

Organic catalan sausage “Botifarra”

Lamb chops from the region

Marinated chicken with rosemary

Picaña or beef skewer (Local beef)

Please select 3 options

Served with Mediterranean potatoes,
And home made salsas

Dessert

Homemade cheesecake with local and artisan
cheeses from Can Pera



MENU 5

Starters to choose

Prawn Thai salad with green papaya, peanut and special vinaigrette
or
Vilanova's prawn ceviche with passion fruit and strawberries
or
Seasonal Buddha Bowl

Main course to choose

Slow cooked BIO Beef cheeks– lightly spiced
served with jazmin rice
or
Red mullets from the local fish market Vilanova i la Geltru with
seasonal side dish
or
Monkfish curry from the coast served with jasmine rice -
(recommended green curry)

Vegetarian option to choose

Veggie Thai style yellow curry served with
jasmine rice

Dessert

Fig carpaccio with white chocolate shavings and
local artisan ice cream (According to season)

Notes:

Dishes to be chosen before meal – same starter and main course for the whole group

Other Drinks Complements during dinner

Included in the proposal

½ bottle of house wine p.p.

Water

Sola Fred – white wine – Montsant

Sola Fred - red wine- Montsant

Clos Vidal- rose - Penedes

Optional drinks during dinner

Clos Vida- Cava

Reventos i Blanc de Nit Rose- Cava

Finca Viladellops- Vino tinto- Penedes

Carmelo Roderó -Vino tinto- Ribera

Finca Xarel.lo Viladellops -Vino blanco- Penedes

Paco y Lola Vintage- vino blanco- Albariño

Please request quotes

Spirit drinks

Whisky Famous Grouse / Jameson / Cutty Sark Rum

Bacardi / Rum Santa Teresa

Gin Seagram's / Bulldog / Beefeater

Vodka Absolut / Moskovskaya

Tequila Cuervo

Please request quotes



Catering quotes – please see conditions next page

Menu 1: starts with 58,00 € + 10%

Menu 2: starts with 65,00 € + 10%

Menu 3: starts with 66,00 € + 10%

Menu 4: starts with 68,00 € + 10%

Menu 5: starts with 72,00 € + 10%

On the previous pages you got an overview with different menus – of course we also offer tailor made menus – please consult us and let us know your wishes.

The quotes include:

- Described beverage during the service
- For dinner we calculate 1.5 max. 2 hours of service time - In case of tapas menu max. 2,5 hours
- Staff of service and kitchen (Chef, waiter, dishwasher and tidy up kitchen after service)
- Transport
- (Des) assembly
- Organization

The quotes are excluding:

- VAT of 10%
- Extra services as flowers, decoration, music, entertainment, logistics
- Extra hours of staff, for example due to delay or change of timing are not included
- Please note that the kitchen has to be tidy before catering team arrival – if cleaning is necessary before catering it will be billed separately.
- Extra consumption of beverages
- No special set up of furnitures
- Rental material if needed for bigger groups or event if necessary

Additional information:

- Quotes are calculated and based on a minimum of 20 adults, in case of smaller groups the quotes per person are not valid- please request
- Our little guests have a discount: 4-12 year 50%, 12-18 year 25% (for groups of minimum 20 adults)
- ClubHouse27 has the exclusivity of catering services at the estates Masia Pairal, Masia Cal Mingo & Can Pares.
- External catering companies aren't accepted.
- Please note that the kitchen has to be clean & tidy up before catering team arrival – thanks
- **We do not offer corkage service.**
- **Please consult our safety measures at:** <https://www.clubhouse27.com/covid-19/es.pdf>

Payment:

- 50% by confirmation venues and 50% before event or latest by arrival
- Payment by wire transfer, PayGold or cash



Breakfast

Start your morning off right with our delicious breakfast

Set up Buffet style

“Buenos días!”

Coffee, tea, fresh orange juice

Cereals, yogurt, milk

Assortment of fruits

Toast bread and sour dough bread

Local cheese and ham

Organic Jam and honey

Starts with 21,50 € + 10%

“Muy buenos días!”

All from breakfast “Buenos días” and additional:

Fresh assortment of pastries

Assortment of “Bio” jam

Signature Egg dish

e.g. Omelette with feta crumble, rocket leaves, tomatoes and fresh chillies

Fresh cold pressed Detox juice a gusto

Starts 26,50 € + 10%



Breakfast Notes :

- Quotes based on min. 20 adults.
- Including staff and service for 1 max 1 and 15 minutes hours.
- (Des)assembly.
- VAT of 10% is not included.
- Please request “package” quotes for weekly catering.
- Additional time of staff will be charged at 50 EUR/hour + 21% VAT. pp
- Special diet requests are not included and will be billed separately
- We offer a wide range of organic products: eggs, jams, cheeses from the region marmalades etc. – please request
- We also offer gluten free products – please request quotes.
- Rental material is not included (if necessary).
- Please note that the kitchen has to be tidy before catering team arrival.



¡Contact!

Daniela Fuentes
hello@clubhouse27.com