

APERITIU

Assortiment de mini saladets
Biscuit amb figues i pernil ibèric
Cruixent de sobrassada amb mel
Petit mossec de salmó marinat amb salsa de gerds
Croquetes casolanes de pernil serrà
Buñols de bacallà
Fideua de marisc amb all i oli
Tapa solida de compota de poma amb mousse de foie al Oporto
Mini sopeta de temporada
Brioix de formatge i beicón
Kefta (Petit pinxo de carn especiada) amb salsa chutney
Mini broxeta de pollastre amb pinça i gamba
Canape de contrastos
Petit caneló de pintada trufada

Barra lliure de begudes

PRIMERS PLATS

Amanida de rap amb llagostins
(mezdum d'enciams i tomàquet de jardí)

Amanida tèbia de llamàntol
(saltejat de verdures i vinagreta de marisc)

Amanida de bolets amb llagostins i mezdum d'enciams

Rostit de filets de llenguado i llagostins amb cèps

Rap emmexat de verdures amb salsa de marisc

Llobarro rostit amb verdures i olis aromàtics

SEGONS PLATS

Filet de vedella al Café de París

Filet de vedella amb espàrrecs verds i rossinyols

Lechazo Aranda del duero

Llom alt de vedella (Angus de Nebraska)
amb fondo evorot de vedella i soja

Melos de vedella al Cabernet Sauvignon

Turbot amb cèps
(amb parmentier i ceba dolça)

POSTRES

Sorbet a escollir de la nostra carta

Pastís de celebració a escollir de la nostra carta

BODEGA

Vi blanc Marques de Alella. do Alella
Vi negre Basagoiti crianza. do Rioja
Vi negre Austum. do Ribera del Duero
Cava Parxet Brut Reserva

Aigües minerals, cafés i licors

(També es pot disposar de la carta de vins i cavas)

AQUEST MENÚ INCLÒU :

Decoració floral de les taules

Minuttes personalitzades

Ball discoteca : música a escollir durant tota la celebració + dues hores de ball

Barra lliure en el servei de les dues hores de ball

Endulcim el ball (buffet de gominols)

Decoració del jardí amb torxes i espelmes

També teniu la possibilitat de canviar els plats d'aquets menús per altres. (comentar amb el departament comercial)

PREU PER COMENSAL : 114 EUROS IVA APART

CUINA PROPIA