

2017

BANQUETS PICA A TAULA...

MENÚ AMB ENTRETENIMENTS DEL NOSTRE "XEF" - NUMERO 1

Torrades de pagès amb anxoves de l'Escala
Coca torrada amb pernil de Jabugo
Petit cucurutxo de mousse de formatge manxec amb codony
Broqueta de tataki de tonyina marinada amb soja i sèsam
Cruixent de poma amb foie
Xupa-xups de guatlla amb taronja i canyella
Penques de sobrassada i formatge de cabra
Cullereta de pop a la gallega amb pebre vermell de la Vera
Croquetes de pernil ibèric i pollastre de pagès fetes com abans
Bunyols de bacallà amb toc de romesco
Paperina de llagostins en tempura d'algues nori i reducció de soja
Musclos de roca a la planxa amb toc de Xerès
Cloïsses gallegues a la marinera

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR:

- 1- Jarret de vedella rostit amb siurenys i trompetes
- 2- Carrilleres de porc ibèric amb salsa de ratafia sobre puré d'ametlles torrades i oli verge de Pau
- 3- Confit d'ànec de l'Empordà amb tàrtar de pinya i salsa agredolça
- 4- Llata de vedella de Girona cuinada a baixa temperatura amb salsa de cama-secs i cansalada
- 5- Melós de vedella de Girona amb trinxat de bolets i salsa al vi negre de l'Empordà
- 6- Ploma de porc ibèric amb verdureta saltada i suc del rostit
- 7- Filet de porc ibèric amb salsa de Porto i puré de pomes al forn
- 8- Entrecot de vedella blanca amb salsa al pebre verd i parmentier de carbassa
- 9- Espatilleta de cabrit rostida amb toc a l'antiga i patates panaderes
- 10- Filet de Vedella de Girona al gust (Cafè de Paris, fetge d'oca al Porto, ceps, etc)
- 11- Filet d'orada a la marinera amb cloïsses
- 12- Llobarro a la planxa amb vinagreta de tomàquet i ceba caramelitzada
- 13- Suprema de lluç amb tàrtar de tomàquet a la farigola i vinagreta d'escalunya
- 14- Rapet de la costa al forn sobre llit de patates a la catalana
- 15- Suprema de corball amb bastonets de carbassó i oli de carbó
- 16- Turnedó de rap amb suquet de nècores i llagostins
- 17- Llom de turbot amb pil-pil de ceps i espàrecs de marge
- 18- Medalló de rap amb sofregit d'algues i xips de calamar
- 19- Llamàntol gratinat amb ametlla a l'estil Port de la Selva
- 20- Suquet de rap amb llagosta i cloïsses de carril

CELLER:

Selecció "clos primat" Blanc D.O. Empordà
Selecció "clos primat" Negre D.O. Empordà
Cava Família Oliveda Brut jove
Aigües Minerals I Amb Gas
Cafès I Carret De Licors
Petit Fours

PREUS MENÚS:

- 
- 1- 43.00 €
 - 2- 45.00 €
 - 3- 46.00 €
 - 4- 46.50 €
 - 5- 47.00 €
 - 6- 49.50 €
 - 7- 49.50 €
 - 8- 50.50 €
 - 9- 54.50 €
 - 10- 57.50 €
 - 11- 43.00 €
 - 12- 45.00 €
 - 13- 48.00 €
 - 14- 49.50 €
 - 15- 50.50 €
 - 16- 51.50 €
 - 17- 52.50 €
 - 18- 53.50 €
 - 19- 56.50 €
 - 20- 65.00 €

(IVA NO INCLÒS)

2017

BANQUETS PICA A TAULA...

MENÚ AMB ENTRETENIMENTS DEL NOSTRE "XEF" - NUMERO 2

Piruleta de parmesà

Torrades de pagès amb anxoves de l'Escala

Coca torrada amb pernil de Jabugo

Esfera de foie mi cuit amb melmelada de maduixa i festucs saltats

Petit cucurutxo de mousse de formatge manxec amb codony

Broqueta de tataki de tonyina marinada amb soja i sèsam

Cullereta de pop a la gallega amb pebre vermell de la Vera

Croquetes de pernil ibèric i pollastre de pagès fetes com abans

Paperina de calamars a l'andalusa

Creps de bacallà amb salsa biscaina

Paperina de llagostins en tempura d'aigües nori i reducció de soja

Broqueta de gambes amb tempura de cervesa i pebre rosa

Musclos de roca a la planxa amb toc de xerès

Cloïsses gallegues a la marinera

Escamarlans petits de Blanes salpebrats

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR:

- 1- Jarret de vedella rostit amb siurenys i trompetes
- 2- Carrilleres de porc ibèric amb salsa de ratafia sobre puré d'ametlles torrades i oli verge de Pau
- 3- Confit d'ànec de l'Empordà amb tàrtar de pinya i salsa agredolça
- 4- Llata de vedella de Girona cuinada a baixa temperatura amb salsa de cama-secs i cansalada
- 5- Melós de vedella de Girona amb trinxat de bolets i salsa al vi negre de l'Empordà
- 6- Ploma de porc ibèric amb verdureta saltada i suc del rostit
- 7- Filet de porc ibèric amb salsa de Porto i puré de pomes al forn
- 8- Entrecot de vedella blanca amb salsa al pebre verd i parmentier de carbassa
- 9- Espatilleta de cabrit rostida amb toc a l'antiga i patates panaderes
- 10- Filet de Vedella de Girona al gust (Cafè de Paris, fetge d'oca al Porto, ceps, etc)
- 11- Filet d'orada a la marinera amb cloïsses
- 12- Suprema de lluç amb tàrtar de tomàquet a la farigola i vinagreta d'escalunya
- 13- Llobarro a la planxa amb vinagreta de tomàquet i ceba caramelitzada
- 14- Rapet de la costa al forn sobre llit de patates a la catalana
- 15- Suprema de corball amb bastonets de carbassó i oli de carbó
- 16- Turnedó de rap amb suquet de nècores i llagostins
- 17- Llom de turbot amb pil-pil de ceps i espàrecs de marge
- 18- Medalló de rap amb sofregit d'aigües i xips de calamar
- 19- Llamàntol gratinat amb ametlla a l'estil Port de la Selva
- 20- Suquet de rap amb llagosta i cloïsses de carnil

CELLER (S'HA D'ESCOLLIR UN BLANC, UN NEGRE I UN CAVA)

BLANCS:

Sumarroca Blanc de Blancs D. O. Penedès

Sinols blanc DO Empordà

Marques d'Alella Sepo pansa blanca D.O. Alella

Castell de Raimat Chardonnay D.O. Costers del Segre

NEGRES:

Raimat Abadia D.O. Costers del Segre

Sinols Criança DO Empordà

Portal del Montsant Santes DO Montsant

Ca N'estruc Negre jove DO Catalunya

CAVES:

Cava Rovellats Brut Nature (Magnum)

Codorniu Prima Vides Brut

Raimat Brut Nature Chardonnay

Parxet Vintage Brut Reserva

Aigües Minerals I Amb Gas

Cafès I Carret De Licors

Petit Fours

PREUS MENÚS:

1- 51.00 €

2- 53.00 €

3- 54.00 €

4- 54.50 €

5- 55.00 €

6- 57.50 €

7- 57.50 €

8- 58.50 €

9- 62.50 €

10- 65.50 €

11- 51.00 €

12- 53.00 €

13- 56.00 €

14- 57.50 €

15- 58.50 €

16- 59.50 €

17- 60.50 €

18- 61.50 €

19- 64.50 €

20- 73.00 €

(IVA NO INCLÒS)

Aquest són els pastissos i postres que us oferim pel vostre banquet.
El nostre equip us ajudarà i assessorarà a escollir el més adient en funció del
menú i les vostres preferències (escollir un postres o un pastís).

POSTRES

“Mojito” mas solà de “gelée” de menta i sucre moreno amb sorbet de llimona i rom
Sorbet de mandarina imperial amb fruits del bosc
Sopa de poma verda i kiwis amb xarrup de llimona al cava
Crema de vainilla al bourbon amb xarrup de maduixes i pinya confitada
Textures de tiramisú amb gelat de cafè i ametlles
Brownie de xocolata amb maduixes, crema de iogurt i gelat de taronja
Postre irlandés de crema de cafè amb gelat de whisky i nata
Sopa de coco amb xarrup de fruits vermells
Copa apple crumble amb gelat de canyella
Sopeta de crema anglesa amb brioche caramel·litzat i gelat de crème brûlée
Mosaic de fruites de temporada naturals sense feina amb xarrup de llimona
Soufflé de caramel a la sal amb cobertura d’ametlles garapinyades
Finger de xocolata blanca i maracuià
Cremós de iogurt amb crema catalana, coulis de gerds i gelat de fruits vermells

PASTISSOS

MASSINI

Base de pessic farcida de trufa i nata amb gema cremada

XIXONA

Base de tortada farcit de nata amb torró de Xixona i caramel·litzat de gema cremada

CROCAN AL WHISKY

Dues capes de pa de pessic amb nata, crocant, whisky i crema cremada

MOUSSE DE TRES XOCOLATES

Elaborat amb xocolata blanca, llet i negra del 70% cacau

PASTIS SEMI FRED DE LLIMONA

Gema i melmelada de llimona amb napage de llimona

ESPONJÓS FRED DE FRUITES DEL BOSC

Esponjós de fruites del bosc sobre bescuit d’ametlles i acabat amb compota de fruites del bosc.

MOUSSE DE PRÉSSEC I MARACUIÀ

Esponjós de préssec i fruita de la passió sobre bescuit d’ametlles acabat amb gema i fruites.

SEMI FRED DE TARONJA SANGUINA

Esponjós de taronja sanguina sobre bescuit d’ametlles i acabat amb crema de taronja i taronja confitada.

PASTÍS DE FORMATGE FRESC (QUARK)

Esponjós de formatge fresc sobre bescuit d’ametlles i acabat amb compota de gerds.

PASTISSOS AMB UN SUPLEMENT DE 2,50 € PER PERSONA

TÀNDEM DE XOCOLATA

Bescuit de xocolata, trufa i cruixent de làmines de xocolata

CUBANITO CARIBENY

Bescuit de menta, interior cremós de rom amb exterior de mousse de llima

GIN TÒNIC

Bescuit de llimona amb interior de rom i exterior de babarois, tònica i llimona

AVELLANA I XOCOLATA

Bescuit daquoise d'avellana, interior cremós i exterior de mousse de xocolata amb bany de xocolata i avellana

FARNERS

Pa de pessic d'ametlla amb mousse lleugera de xocolata amb cruixent de neules i avellanes

MONTSENY

Pa de pessic de xocolata i gianduia blanca de pinyons

COCO PINYA

Dacquoise de coco amb interior de pinya marinada amb vainilla i acabat amb arrebossat de coco

TIRAMISÚ

Bescuit de melindro banyat de cafè, licor d'amaretto i mascarpone

MOUSSE DE PASSIÓ I GERDS

Polpa de maracujà i culis de gards

CATALUNYA

Pa de pessic d'avellana amb mousse de crema catalana amb interior de maduixes

MOUSSE DE IOGURT I XOCOLATA BLANCA

Pa de pessic d'ametlles i mousse de iogurt i xocolata blanca amb maduixes

STONE DE VAINILLA I MADUIXA

Mousse lleugera de vainilla Bourbon amb interior de maduixa sobre un bescuit d'ametlles i acabat glacejat blanc de vainilla.

STONE DE XOCOLATA I VAINILLA

Mousse lleugera de cobertura Guanaja 70% amb interiors esponjosos de vainilla Bourbon sobre bescuit de xocolata i acabat glacejat brillant de xocolata.

STONE DE CIRERA I IOGURT

Mousse de cirera amb interior cremós de iogurt sobre bescuit de xocolata i acabat glacejat vermell brillant.

STONE DE GIANDUJA I AVELLANA

Mousse lleugera de gianduia amb interior cremós d'avellanes sobre bescuit daquoise d'avellana i acabat glacejat brillant de xocolata amb llet.

TOTS ELS MENÚS QUE PROPOSEM SERAN VÀLIDS FINS EL 30 DE DESEMBRE DEL 2017 I INCLOUEN

- A ESCOLLIR ENTRE POSTRES O PASTÍS DE NOCES DE CELEBRACIÓ EN FORMAT INDIVIDUAL O PASTÍS TRADICIONAL
- DECORACIÓ FLORAL DE LES TAULES
- DISPOSEM D'UN MENÚ ESPECIAL PELS MÉS PETITS
- ESPELMES PEL PASTÍS O FIGURA (MÍNIM DE 40 CONVIDATS ADULTS SENSE COST)
- MINUTES RECORDATORI PERSONALITZADES PELS CONVIDATS
- TARGETES I LLISTES PERSONALITZADES PER LES TAULES
- MENJADORS PRIVATS
- SERVEI DE GUARDA-ROBA SI ES NECESSARI
- PAGA I SENYAL DE 500 € PER EFECTUAR LA RESERVA
- MENÚS APLICABLES A UN MÍNIM DE 15 PERSONES
- DISPOSEM DE MENÚS ESPECIALS PER CELÍACS I PERSONES AMB DIFERENTS LIMITACIONS ALIMENTÀRIES
- SERVEI DE MAINADERES O ANIMACIÓ INFANTIL AMB ACTIVITATS PELS MÉS PETITS, AMB UN GRUP DE PROFESSIONALS I AMB LA POSSIBILITAT DE MUNTATGE DE JOCS I CASTELLS INFLABLES. (DIFERENTS TARIFES SEGONS LES NECESSITATS)
- SERVEI DE MAINADERA I MINI CLUB
- AMPLI APARCAMENT PROPI
- PREGUNTAR PER LES NOSTRES TARIFES ESPECIALS D'ALLOTJAMENT PELS CONVIDATS A LES CELEBRACIONS
- ELS PREUS NO INCLOUEN EL 10 % D'IVA