

2019

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
Mini blini d'humus amb sardina fumada
Mini éclair farcit de cua de bou
Cullereta de pop a la gallega amb pebre vermell de la Vera
Mini voulaent farcit de ceba de Figueres caramel·litzada amb formatge brie i nous
Pita farcida de pollastre al curri
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- Lingot de melós de vedella de Girona amb trinxat de bolets i botifarra amb salsa de vi negre de l'Empordà
- 6- Filet de porc ibèric amb salsa de Porto i puré de pomes al forn
- 7- Entrecot de vedella de Girona amb salsa al pebre verd i parmentier de carbassa
- 8- Espatleta de cabrit rostida amb toc a l'antiga i patates panaderes
- 9- Filet de Vedella de Girona al gust (Cafè de Paris, fetge d'oca al Porto, ceps, etc)
- 10- Filet d'orada a la marinera amb cloïsses
- 11- Llobarro a la planxa amb vinagreta de tomàquet i ceba caramelitzada
- 12- Suprema de lluç amb tàrtar de tomàquet a la farigola i vinagreta d'escalunya
- 13- Medalló de rap de la costa al forn sobre llit de patates a la catalana
- 14- Bacallà al pil pil lleuger de ceps amb pisto de verduretes de temporada
- 15- Turnedó de rap amb suquet de nècores i llagostins
- 16- Rap de la costa sobre carpaccio d'escamarlans amb salsa suquet i xips de iuca
- 17- Llamàntol gratinat amb ametlla a l'estil Port de la Selva
- 18- 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- 50.50 €

8- 54.50 €

9- 57.50 €

10- 43.00 €

11- 45.00 €

12- 48.00 €

13- 49.50 €


14- 50.50 €

15- 51.50 €

16- 53.00 €

17- 56.50 €

18- 65.00 €


(IVA NO INCLÒS)

ESPAI HOTELER, GASTRONÒMIC I DELLEURE

2019

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 amb melmelada de maduixa i festucs saltats
Petit cucurutxo de mousse de formatge manxec amb codony
Mini blini d'humus amb sardina fumada
Mini éclair farcit de cua de bou
Pita farcida de pollastre al curri
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 calamars a l'andalusa
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
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- Lingot de melós de vedella de Girona amb trinxat de bolets i botifarra amb salsa de vi negre de l'Empordà
- 6- Filet de porc ibèric amb salsa de Porto i puré de pomes al forn
- 7- Entrecot de vedella de Girona amb salsa al pebre verd i parmentier de carbassa
- 8- Espatlleta de cabrit rostida amb toc a l'antiga i patates panaderes
- 9- Filet de Vedella de Girona al gust (Cafè de Paris, fetge d'oca al Porto, ceps, etc)
- 10- Filet d'orada a la marinera amb cloïsses
- 11- Llobarro a la planxa amb vinagreta de tomàquet i ceba caramelitzada
- 12- Suprema de lluç amb tàrtar de tomàquet a la farigola i vinagreta d'escalunya
- 13- Medalló de rap de la costa al forn sobre llit de patates a la catalana
- 14- Bacallà al pil pil lleuger de ceps amb pisto de verdures de temporada
- 15- Turnedó de rap amb suquet de nècores i llagostins
- 16- Rap de la costa sobre carpaccio d'escamarlans amb salsa suquet i xips de iuca
- 17- Llamàntol gratinat amb ametlla a l'estil Port de la Selva
- 18- Suquet de rap amb llagosta i cloïsses de carril

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 Raïmat Chardonnay D.O. Costers del Segre

Negres:

Raïmat 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 (Màgnum)
Sumarroca Brut Nature
Raïmat Brut Nature Chardonnay
Parxet Vintage Brut Reserva

Aigües Minerals I Amb Gas
Cafès I Carret De Licors
Petit Fours

Preus menús:

- 
- 1- 51.50 €
 - 2- 53.50 €
 - 3- 54.00 €
 - 4- 54.50 €
 - 5- 56.00 €
 - 6- 57.50 €
 - 7- 58.50 €
 - 8- 62.50 €
 - 9- 65.50 €
 - 10- 51.50 €
 - 11- 53.50 €
 - 12- 56.00 €
 - 13- 57.50 €
 - 14- 58.50 €
 - 15- 60.50 €
 - 16- 61.00 €
 - 17- 64.50 €
 - 18- 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
Sorbet de Gin tònic amb crispy de llima
Duet de sorbets cítrica de llimona i taronja
Sorbet de mango amb crumble de xocolata
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
Sopa de maracujà amb xocolata blanca i gelat de gerds
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

Crocant 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 maracujà

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

Sol

Mousse lleugera de xocolata blanca amb interior cremós de mango i passió sobre bescuit daquoise d'ametlla i acabat glacejat de mango

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

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

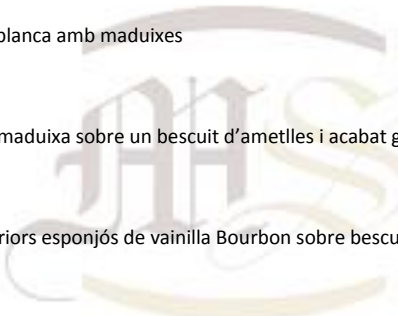
Mousse lleugera de cobertura Guanaja 70% amb interiors esponjós de vainilla Bourbon sobre bescuit de xocolata i acabat glacejat brillant de xocolata.

Stone de cirera i iogurt

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

Stone de gianduia i avellana

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


mas solà
ESPAI HOTELER, GASTRONÒMIC I DE LLEURE

Tots els menús que proposem seran vàlids fins el 30 de Desembre del 2019 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 alimentaries
- 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