

# 2020

## BANQUETS PICA A TAULA...

### Menú amb entreteniments del nostre "Xef" - numero 1

Torrades de pagès amb anxoves de l'Escala  
Petit cucurutxo de mousse de formatge manxec amb codony  
Coca torrada amb pernil de Jabugo  
Ceviche de llagostins amb llima i coriandre  
Mini éclair farcit de cua de bou i pebrot vermell  
Cullereta de pop a la gallega amb pebre vermell de la Vera  
Mini hamburgueses de vedella de Girona amb ceba caramel·litzada i formatge cheeddar  
Macarons de sobressada i formatge cabra  
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- Fricandó 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- Lingot de melós de vedella de Girona amb trinxat de bolets i botifarra amb salsa de vi negre de l'Empordà
- 5- Pluma de porc ibèric amb truita de patates palla i salsa de rostit
- 6- Entrecot de vedella de Girona amb salsa al pebre verd i parmentier de carbassa
- 7- Espatlleta de cabrit rostida amb toc a l'antiga i patates panaderes
- 8- Filet de Vedella de Girona al gust (Cafè de Paris, fetge d'oca al Porto, ceps, etc)
- 9- Filet d'orada a la marinera amb cloïsses
- 10- Llobarro a la planxa amb vinagreta de tomàquet i ceba caramelitzada
- 11- Suprema de lluç amb tàrtar de tomàquet a la farigola i vinagreta d'escalunya
- 12- Medalló de rap de la costa al forn sobre llit de patates a la catalana
- 13- Bacallà al pil pil lleuger de ceps amb pisto de verduretes de temporada
- 14- Rap de la costa sobre carpaccio d'escamarlans amb salsa suquet i xips de iuca
- 15- Llamàntol gratinat amb ametlla a l'estil Port de la Selva
- 16- 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- 44.00 €
- 2- 46.00 €
- 3- 47.00 €
- 4- 48.00 €
- 5- 50.00 €
- 6- 51.50 €
- 7- 55.50 €
- 8- 59.00 €
- 9- 44.00 €
- 10- 46.00 €
- 11- 47.00 €
- 12- 50.50 €
- 13- 51.00 €
- 14- 54.00 €
- 15- 60.00 €
- 16- 67.00 €



**(IVA NO INCLÒS)**

**massolà**

ESPÀI HOTELER, GASTRONÒMIC I DELLEURE

# 2020

# BANQUETS PICA A TAULA...

## Menú amb entreteniments del nostre "Xef" - numero 2

Piruleta de parmesà

Torrades de pagès amb anxoves de l'Escala

Petit cucurutxo de mousse de formatge manxec amb codony

Coca torrada amb pernil de Jabugo

Ceviche de llagostins amb llima i coriandre

Mini éclair farcit de cua de bou i pebrot vermell

Mini hamburgueses de vedella de Girona amb ceba caramel·litzada i formatge cheeddar

Macarons de sobressada amb 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

Tallarines de calamars a l'andalusa i maionesa de la seva tinta

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- Fricandó 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- Lingot de melós de vedella de Girona amb trinxat de bolets i botifarra amb salsa de vi negre de l'Empordà
- 5- Pluma de porc ibèric amb truita de patates palla i salsa de rostit
- 6- Entrecot de vedella de Girona amb salsa al pebre verd i parmentier de carbassa
- 7- Espatlleta de cabrit rostida amb toc a l'antiga i patates panaderes
- 8- Filet de Vedella de Girona al gust (Cafè de Paris, fetge d'oca al Porto, ceps, etc)
- 9- Filet d'orada a la marinera amb cloïsses
- 10- Llobarro a la planxa amb vinagreta de tomàquet i ceba caramelitzada
- 11- Suprema de lluç amb tàrtar de tomàquet a la farigola i vinagreta d'escalunya
- 12- Medalló de rap de la costa al forn sobre llit de patates a la catalana
- 13- Bacallà al pil pil lleuger de ceps amb pisto de verduretes de temporada
- 14- Rap de la costa sobre carpaccio d'escamarlans amb salsa suquet i xips de iuca
- 15- Llamàntol gratinat amb ametlla a l'estil Port de la Selva
- 16- 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- 52.50 €
  - 2- 54.50 €
  - 3- 55.00 €
  - 4- 57.00 €
  - 5- 58.50 €
  - 6- 60.00 €
  - 7- 63.50 €
  - 8- 66.50 €
  - 9- 52.50 €
  - 10- 54.50 €
  - 11- 55.00 €
  - 12- 58.50 €
  - 13- 59.50 €
  - 14- 62.00 €
  - 15- 66.50 €
  - 16- 75.00 €

(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**

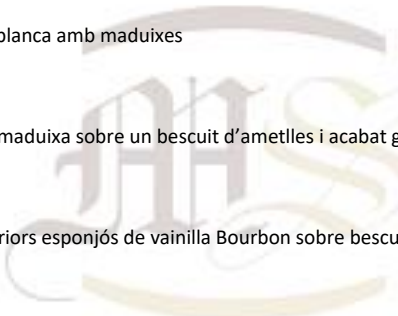
Mousse lleugera de cobertura Guanaja 70% amb interiors esponjós de vainilla Bourbon sobre bescuit de xocolata i acabat glacejat brillant de xocolata.

### **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 DELLEURE

## **Tots els menús que proposem seran vàlids fins el 30 de Desembre del 2020 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
- Les celebracions de migdia hauran d'acabar màxim a les 17.30 hores i les de tarda a les 00.30 hores
- els preus no inclouen el 10 % d'IVA