

2021

BANQUETS PICA A TAULA...

Menú amb entreteniments del nostre "Xef" - numero 1

Torrades de pagès amb anxoves de l'Escala
Cucuturxo d'alga nori i blat de moro
Coca torrada amb pernil de Jabugo
Ceviche de llagostins
Sardina fumada amb pinya
Pop a l'estil Mas Solà
Mini hamburgueses d'ànec amb ceba caramel·litzada
Airbag de sobrassada i formatge cabra
Croquetes de pernil ibèric i pollastre de pagès fetes com abans
Gyoza de pollastre a la llimona
Cruixent de llagostins
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 al pebre verd amb pebrots del padrón i pastanaga a la brasa
- 3- Confit d'ànec de l'Empordà a la taronja amb pastís de blat de moro i formatge fresc
- 4- Melós de vedella cuinat a baixa temperatura amb salsa de rostit i verdures de temporada
- 5- Pluma de porc ibèric amb salsa teriyaki i poma
- 6- Entrecot de vedella de Girona a la brasa amb patates i salsa criolla
- 7- Espatlleta de cabrit rostida de forma tradicional amb patates panaderes
- 8- Filet de Vedella de Girona al gust (Fetge d'oca al Porto, ceps, etc)
- 9- Filet d'orada amb albergínia confitada, salsa d'eriç de mar i fideus d'arròs
- 10- Suprema de corball amb tomàquet confitat, vinagreta de fruits secs i crosta de romesco
- 11- Calamar confitat amb wok de verdures
- 12- Bacallà amb escabetx lleuger i velouté de fonoll i cítrics
- 13- Suprema de lluç a la catalana amb espinacs, panses, pinyons i cloïsses
- 14- Medalló de rao de la costa al forn sobre llit de patates a la catalana

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- 45.00 €
- 2- 47.00 €
- 3- 48.00 €
- 4- 50.00 €
- 5- 51.00 €
- 6- 52.00 €
- 7- 57.00 €
- 8- 60.00 €
- 9- 45.00 €
- 10- 47.00 €
- 11- 49.00 €
- 12- 52.00 €
- 13- 54.00 €
- 14- 65.00 €



(IVA NO INCLÒS)

massolà

ESPAI HOTELER, GASTRONÒMIC I DE L'LEURE

2021

BANQUETS PICA A TAULA...

Menú amb entreteniments del nostre "Xef" - numero 2

Piruleta de formatge

Torrades de pagès amb anxoves de l'Escala

Cucuturxo d'alga nori i blat de moro

Coca torrada amb pernil de Jabugo

Ceviche de llagostins

Sardina fumada amb pinya

Pop a l'estil Mas Solà

Mini hamburgueses d'ànec amb ceba caramel·litzada

Airbag de sobrassada i formatge cabra

Taco de porc rost

Croquetes de pernil ibèric i pollastre de pagès fetes com abans

Gyoza de pollastre a la llimona

Cruixent de llagostins

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 al pebre verd amb pebrots del padrón i pastanaga a la brasa
- 3- Confit d'ànec de l'Empordà a la taronja amb pastís de blat de moro i formatge fresc
- 4- Melós de vedella cuinat a baixa temperatura amb salsa de rostit i verdures de temporada
- 5- Pluma de porc ibèric amb salsa teriyaki i poma
- 6- Entrecot de vedella de Girona a la brasa amb patates i salsa criolla
- 7- Espatlleta de cabrit rostida de forma tradicional amb patates panaderes
- 8- Filet de Vedella de Girona al gust (Fetge d'oca al Porto, ceps, etc)
- 9- Filet d'orada amb albergínia confitada, salsa d'eriç de mar i fideus d'arròs
- 10- Suprema de corball amb tomàquet confitat, vinagreta de fruits secs i crosta de romesco
- 11- Calamar confitat amb wok de verdures
- 12- Bacallà amb escabetx lleuger i velouté de fonoll i cítrics
- 13- Suprema de lluç a la catalana amb espinacs, panses, pinyons i cloïsses
- 14- Medalló de rao de la costa al forn sobre llit de patates a la catalana

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- 53.00 €
 - 2- 55.00 €
 - 3- 57.00 €
 - 4- 59.00 €
 - 5- 60.00 €
 - 6- 62.00 €
 - 7- 64.00 €
 - 8- 69.00 €
 - 9- 54.00 €
 - 10- 56.00 €
 - 11- 57.00 €
 - 12- 59.00 €
 - 13- 63.00 €
 - 14- 71.00 €

(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:** Granitzat de rom amb llimona, sorbet de mojito, crumble de vainilla i escuma de menta
- **Destornillador:** Granitzat de vodka i taronja, escuma de taronja i gelat de mandarina
- **Dràcula:** Granitzat de coca cola, gelat de maduixa i escuma de vainilla
- **Pinya Colada:** Granitzat de pinya i rom, escuma de coco i xocolata blanca, pinya confitada i gelat de cirera
- **Copa Brasil:** Granitzat de Marini expresso, escuma de mascarpone, pa de pessic d'Amaretto i gelat de tiramisú
- **Daquiri de maduixa:** Granitzat de rom al caramel, compota de maduixa, escuma d'alfàbrega i sorbet de maduixa
- **Fruits vermells:** Granitzat de fruits vermells amb escuma de iogurt i gelat de xocolata blanca
- **Torrija:** Cremós de xocolata amb llet, torrija de vainilla caramel·litzada i gelat de crema catalana

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 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

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

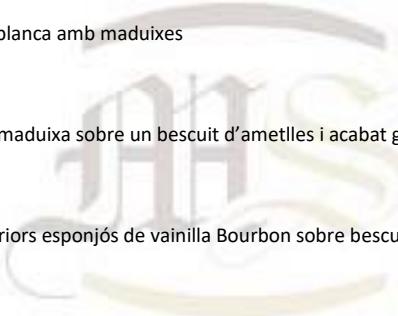
Mousse lleugera de cobertura Guanaja 70% amb interiors esponjós de vainilla Bourbon sobre bescuit de xocolata i acabat glacejat brillant de xocolata.

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 L'LEURE

Tots els menús que proposem seran vàlids fins el 30 de Desembre del 2021 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