

APERITIVO/APERITIU (en mesa)

Selección de canapés / Assortiment de canapés

Brocheta de ave con quicos / Broqueta d'au amb blat de moro

Croquetas de ave / Croquetes d'au

Buñuelos de bacalao / Bunyols de bacallà

Fideuá / Fideuà

Frutos secos y patatas chips / Fruits secs i patates xips

Bebidas / Begudes

Cocktail de Cava

Refrescos / Refrescs

Aperitivos / Aperitius

Cerveza / Cervesa

MENÚ Nº 1

Mousse de escorpora gratinado con salsa holandesa

Mousse d'escórpora gratinad amb salsa holandesa

Supremas de dorada la plancha con sus patatitas, piñones y romero

Supremes d'orada a la graella amb les seves patatetes, pinyols i romaní

Tarta Celebración

Pastís de celebració

Nuestra bodega / El nostre celler

Vino blanco y tinto de la Casa / Vi blanc i negre de la Casa

Aguas minerales / Aigües minerals

Cava Brut

Café / Cafè

Licores / Licors Precio por menú /

Preu per menú: 50.00 € + 7 % iva

APERITIVO/APERITIU(en mesa)

Selección de canapés / Assortiment de canapés
Brocheta de ave con quicos / Broqueta d'au amb blat de moro
Croquetas de ave / Croquetes d'au
Buñuelos de bacalao / Bunyols de bacallà
Fideuá / Fideuà
Frutos secos y patatas chips / Fruits secs i patates xips

Bebidas / Begudes

Cocktail de Cava
Refrescos / Refrescs
Aperitivos / Aperitius
Cerveza / Cervesa

MENÚ Nº 2

Ensalada de salmón marinado con mejillones,berberechos y gambas a la vinagreta de pipas
Amanida de salmó marinad amb musclos,escopinyes i gambes a la vinagreta de pipes

Confit de pato con peras en texturas

Confit d'ànec amb peres en textures

Tarta Celebración

Pastís de celebració

Nuestra bodega / El nostre celler
Vino blanco y tinto de la Casa / Vi blanc i negre de la Casa
Aguas minerales / Aigües minerals
Cava Brut
Café / Cafè
Licores / Licors

Precio por menú / Preu per menú: 53.50 € + 7 % iva

APERITIVO/APERITIU(en mesa)

Selección de canapés / Assortiment de canapés

Brocheta de ave con quicos / Broqueta d'au amb blat de moro

Croquetas de ave / Croquetes d'au

Buñuelos de bacalao / Bunyols de bacallà

Fideuá / Fideuà

Frutos secos y patatas chips / Fruits secs i patates xips

Bebidas / Begudes

Cocktail de Cava

Refrescos / Refrescs

Aperitivos / Aperitius

Cerveza / Cervesa

MENÚ Nº 3

Ensalada de langostinos con vinagreta de mango

Amanida de llagostins amb vinagreta de mango

Solomillo de ibérico al oporto con cremoso de patatas

Filet d'ibéric a l'oporto amb cremos de patates

Tarta Celebración

Pastís de celebració

Nuestra bodega / El nostre celler

Vino blanco y tinto de la Casa / Vi blanc i negre de la Casa

Aguas minerales / Aigües minerals

Cava Brut

Café / Cafè

Licores / Licors

Precio por menú / Preu per menú: 55€ + 7 % iva

APERITIVO/APERITIU(en mesa)

Selección de canapés / Assortiment de canapés
Brocheta de ave con quicos / Broqueta d'au amb blat de moro
Croquetas de ave / Croquetes d'au
Buñuelos de bacalao / Bunyols de bacallà
Fideuá / Fideuà
Frutos secos y patatas chips / Fruits secs i patates xips

Bebidas / Begudes

Cocktail de Cava
Refrescos / Refrescs
Aperitivos / Aperitius
Cerveza / Cervesa

MENÚ Nº 4(en mesa)

Suprema de merluza con vinagreta de puerros y langostinos

Suprema de lluç amb vinagreta puerros y llagostins

Escalopines de ternera a la mostaza antigua

Escalopins de vedella a la mostassa antiga

Tarta Celebración

Pastís de celebració

Nuestra bodega / El nostre celler
Vino blanco y tinto de la Casa / Vi blanc i negre de la Casa
Aguas minerales / Aigües minerals
Cava Brut
Café / Cafè
Licores / Licors

Precio por menú / Preu per menú: 57 € + 7 % iva

APERITIVO/APERITIU(en mesa)

Selección de canapés / Assortiment de canapés

Brocheta de ave con quicos / Broqueta d'au amb blat de moro

Croquetas de ave / Croquetes d'au

Buñuelos de bacalao / Bunyols de bacallà

Fideuá / Fideuà

Frutos secos y patatas chips / Fruits secs i patates xips

Bebidas / Begudes

Cocktail de Cava

Refrescos / Refrescs

Aperitivos / Aperitius

Cerveza / Cervesa

MENÚ Nº 5(en mesa)

Colita de rape en suquet al estilo del cheff

Coeta de rap amb suquet al estil del cheff

Solomillo ternera con mousse de foie al demi-glace

Filet amb mousse de foie al demi-glace

Tarta Celebración

Pastís de celebració

Nuestra bodega / El nostre celler

Vino blanco y tinto de la Casa / Vi blanc i negre de la Casa

Aguas minerales / Aigües minerals

Cava Brut

Café / Cafè

Licores / Licors

Precio por menú / Preu per menú: 65 € + 7 % iva

ATENCIÓNES ESPECIALES

- Estos menús incluyen Tarta de chocolate y nata de la casa. Si desean otro tipo de pastel, consulte nuestra selección de tartas.
- Decoración floral en mesas incluida.
- Minutas personalizadas, 45 € + 0.75 por minuta
- Menú infantil: 38 € + 7% IVA

SERVICIOS CONCERTADOS

- Discoteca móvil: 500 € + 16 % IVA (Dos horas).
- Barra libre (adultos): 13 € + 7 % IVA (Dos horas).
- Barra libre (niños): 6 € + 7 % IVA (Dos horas).
- Barra libre cerrada: consultar precios.

CONDICIONES DE RESERVA Y CONTRATACIÓN

- En el momento de realizar la reserva se efectuará un previo depósito de 600 €.
- El número previsto de asistentes deberá ser confirmado con 15 días de antelación.

ATENCIIONS ESPECIALS

- Aquests menús inclouen Pastís de chocolate I nata. Si desitja un altre tipus de pastís, consulti la nostra selecció de pastissos.
- Decoración floral a les taules inclosa.
- Minutes personalitzades, 45 € + 0.75 per minuta
- Menú infantil: 38 € + 7% I.V.A.

SERVEIS CONCERTATS

- Discoteca móvil: 500 € + 16 % IVA (Dues hores).
- Barra lliure (adults) 13 € + 7% IVA (Dues hores).
- Barra lliure (nens) 6 € + 7 % IVA ((Dues hores).
- Barra lliure tancada: consultar preus.

CONDICIONS DE RESERVA I CONTRACTACIÓ

- En el moment de realitzar la reserva es farà un dipòsit previ de 600€.
- El número previst d'assistents haurà de ser confirmat 15 dies abans de la data de l'event.