

Aperitiu de Benvinguda "A"

ENTRANTS FREDS

*Pernil de Jabugo Tallat en Bufet i Degustació d'Olis amb Xapatets (Min.100 Pers *).
Torrades amb Salmó Fumat de la Casa.
Làmines de Formatge "Manxego".
Torrades amb Pebrot Escalivat i Anxoves de L'Escala.
Vaset de Crema de Meló (Estiu) Crema de Marisc (Hivern) .
Tàrtar de Salmó o "Steak Tàrtar".
Musclos de Roca a la Vinagreta
Cloïsses Vives.
Llagostins Freds.*

ENTRANTS CALENTS

*Dàtils amb Bacó.
Vol-au-Vents de Brandada de Bacallà.
Croquetes Casolanes.
Pop a la Gallega.
Calamars a la Romana.
Pits de Guatlla amb Escabetx.
Cuixetes de Guatlla Adobades i Rostides.
Bunyols de Bacallà.
Cloïsses a la Marinera.
Escamarlanets Saltejats a l'All.*

BARRA DE BEGUDES

*Martinis, Biters, Refrescs, Cerveses
Vins d'Aperitiu,
Whisky i Cava.*

*Suplement del Pernil 4 € per persona

18,50 €

Aperitiu de Benvinguda "B"

ENTRANTS FREDS

*Pernil de Jabugo Tallat en Bufet i Degustació d'Olis amb Xapatets. (Min.100 Pers)**
Torrades amb Pebrot Escalivat i Anxoves de l'Escala.
Vaset de Crema de Marisc (Hivern) Crema de Meló (Estiu).
Cullereta de Compota de Poma i Terrina de Foie.
Carpaccio de Bacallà.
Tàrtar opcional (Salmó, Peix de Roca o Filet de Vedella).
Font de Canyaïlles, Cloïsses Vives, Llagostins Freds i Percebes.

ENTRANTS CALENTS

Vol-au-Vents de Brandada de Bacallà.
Musclos de Roca.
Calamars a la Romana.
Pop a la Gallega.
Navalles a la Planxa.
Enfilalls de Xoricets.
Enfilalls de Llagostins.
Bunyols de Bacallà.
Xipirons Fregits.
Cloïsses a la Marinera.
Escamarlanets a l'All.

BARRA DE BEGUDES

Martinis, Biters, Refrescs, Cerveses,
Vins d'Aperitiu, Whisky i Cava.

**Suplement del Pernil 4 € per persona*

23,40 €

BUFETS OPCIONALS:

en l'aperitiu

Bufet d' Assortiment de Formatges 3,90 € (Preu per Convidat)

Diferents tipus de formatges, tots amb la seva denominació d'origen i una petita descripció, es degustarà també amb pans variats, Vins de Criança i Reserves.

Bufet de Fumats 3,50 € (Preu per convidat)

Amb tot el seu sabor natural i el seu just punt de sal, el Salmó, el Bacallà, la Tonyina, la Truita, el Peix Espasa..... els millors fumats de l'Atlàntic.

Bufet d' Ons de Quatlla 2,10 € (Preu per convidat)

Tot i ser una de les pràctiques culinàries més senzilles, quedareu encantats pel seu exquisit sabor, servits sobre torrades amb sobrassada artesana.

BUFETS OPCIONALS

en el ball

Bufet de Xapatès 3,55 € (Preu per convidat)

Per agafar forces no hi ha res millor que unes delicioses xapatès amb tomàquet, servides amb succulents embotits de la regió, bull blanc, botifarra negra, llonganissa, fuet.

Bufet d'Enfilalls de Fruites 2,30 € (Preu per convidat)

Tot un clàssic en les festes més clamoroses, muntades sobre una fusta, dona un toc d' allò més original.

ENTRANTS FREDS

Amanida de Llagostins i Salmó Marinat.

15,25 €

Rotllets de Salmó amb Escalivada i Vinagreta de Caviar.

15,25 €

Timbal de Foie amb Poma i Oli de Vainilla.

15,40 €

Amanida de Gambes i Aluocat.

15,25 €

*Amanida de Plamàntol amb Buquet de Crudités i
Vinagreta del seu Corall*

29,50 €

Daus de Meló amb Pernil d'Ànec i Gelat de Meló amb Pernil.

13,35 €

Canalons de Pasta Fresca Farcits de Bolets i Plamàntol

16,30 €

ENTRANTS CALENTS

PEIXOS I MARISCOS

Filets de Llenquado amb Verduretes i Salsa d'Eriçons. 22,60 €

Graellada de Peix de la Nostra Costa. 31,90 €
(Rap, Lluç, Calamar, 2 Gambes, 2 escamarlans, 2 Navalles)

Graellada Especial amb Plamàntol 33,90 €
(Rap, Lluç, Sepiona, ½ Plamàntol, 1 Gamba, 1 Escamarlà)

Rap i Gambes a la Planxa. 24,70 €

Suquet de Pescadors 27,30 €

(Rap, Llobarro, Gamba, Escamarlà i Cloïsses).

Suprema de Llobarro "Hermitage" amb Verduretes 24,40 €

Suprema de Lluç de Palangre amb

Alls Tendres, Cloïsses i Gambes. 20,80 €

Suprema de Lluç de Palangre amb Crosta de Patata,

Puré "Crecy" i Festucs. 18,80 €

Ploms de Cueta de Rap i Gambes

amb Crema de Crancs a la Salsa Mornay. 22,50 €

Mariscada Mas Romeu. 54,50 €

(1/2 Plamàntol, 3 gambes, 3 Escamarlans, 3 Plagostins i 3 Cloïsses)

Plagosta Vermella a la Thermidor. S.M.

Plamàntol a la Cardinal. 42,75 €

Plamàntol a la Brasa al Fonoll (dues salses) 33,80 €

NOTA: Els preus dels plats poden variar segons inclemències del temps i preus de mercat.

CARNS

Contrafilet de Vedella de Girona al Foie.

17,65 €

Espatllleta de Cabrit al Forn amb Patates Tornejades i Verdures.

22,30 €

Melós de Vedella amb Bolets i Perles de l'Hort.

17,65€

*Filet Mignon al Vi de Borgonya amb
Graten de Patata i Garbes d'Espàrrecs.*

21,20 €

Carré d' Anyell al Forn al Perfum de les Fines Herbes.

21,20 €

Espatllleta de Xai Rostida amb Guarniments.

17,65 €

Turnedó de Vedella de Girona amb Salsa de Ceps.

21,20 €

Canetó amb Salsafins estil de la Selva.

17,65 €

ELS NOSTRES XARRUPS

- Xarrup de Llimona. 2,00 €
Xarrup de Mandarina. 2,00 €
Xarrup de Menta. 2,00 €
Xarrup de Taronja Sanguina 2,00 €

LES NOSTRES POSTRES

- Mosaic de Fruites del Temps i Gelat de Vainilla. 4,50 €
Gelat de Biscuit amb Xocolata Calenta. 4,50 €
Fruites del Bosc amb Culis de Mango i Tulipa de Xocolata amb
Gelat de Tiramisú. 4,50 €
Pinya Natural amb Crema Catalana i Fruites Vermelles. 4,50 €

ELS PASTISSOS ARTESANS

- Massini (Nata i Trufa). 4,80 €
Semifred de Llimona. 4,80 €
Mousse de Crema Catalana amb Caramel. 4,80 €
Mousse de Iogurt i Fruites del Bosc. 4,80 €
Mousse de Xocolata Negra i Blanca Perfumat de Canyella. 4,80 €
Mil Fulles amb Crema Cremada i Maduixetes de Bosc. 5,90€
Mil Fulles amb Crema Cremada i Fruites Variades. 5,35 €

BODEGA

Vins Blancs

Blanc de Blancs (D.O. Penedés)	2,60 €
Torres Vinya Sol (D.O. Penedés)	3,00 €
Marqués de Vizhoja (D.O. Rias Baixas)	3,60 €
Farré-Garriga Chardonnay (D.O. Penedés)	3,80 €
Raimat Chardonnay (D.O. Costers del Segre)	3,80 €

Vins Negres

Raimat Abadia Criança (D.O. Penedés)	3,30 €
Farré-Garriga Cabernet Criança (D.O. Penedés)	3,90 €
Bodegas Pirineos Criança (D.O. Somontano)	3,10 €
Enate Criança (D.O. Somontano)	3,90 €
Marqués de Arienzo Criança (D.O. Rioja)	3,90 €
Viña Equia Criança (D.O. Rioja)	3,10 €

Caves

Blanc de Blancs de Codorniu Brut Reserva	4,65€
Farré-Garriga Brut Nature	5,50 €
Juve y Camps Brut	5,80 €
Montferrant Blanes Nature	6,20 €
Anna de Codorniu Brut Nature	5,20 €
Llopert Brut Nature	5,20 €
Farré-Garriga Reserva de la Mónica	6,65 €

Nota: Si es pren solament un vi blanc o negre el preu serà doble.

Aigües Minerals, Cafès,
Petit Fours i Carro de Licors 4,95 €

***Aquests preus seran vàlids fins al Setembre del 2.012.**

MENUS PER A NENS

Aperitiu en el Jardí.

☆☆☆

Macarrons

o

Canalons

☆☆☆

Escalopa de Pollastre amb Guarnició.

o

Hamburguesa amb Patates.

☆☆☆

Gelat Especial.

☆☆☆

Pastís Nupcial.

☆☆☆

Aigües Minerals.

Refrescs.

☆☆☆

38,00 €

NOTES D'INTERES

Aquests Menús inclouen:

- ☐ *Minuttes Personalitzades.*
- ☐ *Decoració Floral de les taules (Centre estàndard).*
- ☐ *Proba del menú, a partir de 100 Comensals adults, per els nuvis i els pares.*
- ☐ *Si són menys de 100 comensals adults, els pares hauran d'abonar el 50 % del Preu del Menú.*

Altres Serveis no Inclosos:

- ☐ *Assessorament Musical.*
 - ☐ *Fundes per les cadires 1,50 € (Preu per persona)*
 - ☐ *Decoracions de flors especials, preu a consultar.*
- ☐ *Lloguer de limusines, Suites d'hotel, Carruatges etc.*
- ☐ *Cerimònies civils als jardins a l'aire lliure. 465 €.*
 - ☐ **Barra lliure** : dues hores 6,20 €
tres hores 9,00 €
- ☐ *El 8% de Iva.*
- ☐ *Els músics hauran d'abonar 65 € per disposar de les instal·lacions elèctriques del restaurant.*



I PER ÚLTIM

El Pagament de la Factura es farà mitjançant una paga i senyal de 500 € al confirmar el banquet, una altra part el dia de la prova del menú y la resta al linalitzar la festa amb un taló confirmat o efectiu.

No es podrà pagar amb Targeta de Crèdit.

La llista de convidats i distribució de les taules, haurà de ser entregada **7 dies abans del casament i escrita a màquina.**

Per a qualsevol motiu s'acceptaran modificacions 3 dies abans.

A partir d'aquest moment, es considerarà tot confirmat.

Aquests menús són orientatius base, qualsevol canvi que vostès ens proposin en la composició del menú, molt gustosament els assessorarem, **pensant en fer el menú a la seva mida.**

Nota informativa – Qualsevol desperfecte ocasionat per algun convidat del casament, anirà a càrrec dels nuvis.



*És la vostra diada, per això, intentem fer possible,
tot allò que us pugui il·lusionar.*