

MENUS DE GALA 2010

Todos nuestros menús de Gala 2010 incluyen:

Barra libre durante el aperitivo

Aguas Minerales

Tarta Conmemorativa

Cafés

Carro de Licores

Fundas de Sillas

Minutas

Decoración sala y mesas

Degustación de Menú en nuestro Restaurante para 2 personas

La degustación se realizará en nuestro Restaurante de Martes a Jueves mediodía

Las Tarifas son válidas durante la Temporada 2010.

Nuestros precios incluyen el 4% ISI. El ISI aplicado queda sujeto a cualquier modificación, aplicándose en cada momento el tipo legal vigente.

La duración de la celebración es de 5 horas desde la hora marcada para el comienzo del aperitivo, consulten tarifas en caso que deseen prolongar el servicio.

El número de invitados y el plano con la distribución de las mesas se entregarán 15 días antes del evento y será reconfirmado 4 días antes de la fecha de celebración.

FORMA DE PAGO

Para considerar la reserva efectuada, se deberá abonar una paga y señal de 250 Euros. El espacio no se considera reservado hasta no haber abonado dicha cantidad.

Un mes antes del Banquete deberá haberse ingresado el importe correspondiente al 80% del total de la celebración.

Formas de Pago aceptadas: Transferencia Bancaria, Talón Conformado o Pago en Efectivo.

La cantidad restante se hará efectiva al finalizar la celebración.

Formas de Pago aceptadas: Talón Conformado o Pago en Efectivo.

MENÚ CEPS

BIENVENIDA CON SNACKS

Piruleta de Parmesano

Tempura de Frutos secos

Cubanito de Sobrasada

Chips de la Casa

APERITIVOS FRIOS

Daditos de salmón con espaguetis de pepinos y vinagreta de limón

Trufas de queso de cabra

Humus de pollo al curry

Pincho de langostinos crujientes

Mini carpaccio de buey con parmesano y champiñones

Cuchara de almejas con gelatina de naranja

APERITIVOS CALIENTES

Mini croquetas

Pincho de rape con gambas al aroma de Cítricos

Mini canelón con crema de setas

Tartar de Atun y Salmón con Aguacate

Sumarroca -D.O.Penedés – Bodegas Sumarroca

Muslo de pintada rellena de bacón y almendras con crema de chistorra y patata

Nuviana - D.O. Vall del Cinca – Grupo Codorniu

Mouse de Yogurt griego con jengibre y frutos rojos

Cava Hotel Roc Blanc - D.O. Penedès - Bodegas Canals & Canals

Tarta Conmemorativa

Café e infusiones

Petit-fours

Precio por persona..... 50,30 €

Nuestros precios incluyen el 4% de ISI. El ISI aplicado queda sujeto a cualquier modificación, aplicándose en cada momento el tipo legal vigente.

MENÚ ROSSINYOLS

BIENVENIDA CON SNACKS

Piruleta de Parmesano

Tempura de Frutos secos

Cubanito de Sobrasada

Chips de la Casa

APERITIVOS FRIOS

Daditos de salmón con espaguetis de pepinos y vinagreta de limón

Trufas de queso de cabra

Pincho de atún en soja y miel con pimientos asados

Tartar de Jamón Ibérico

Mini carpaccio de buey con parmesano y champiñones

APERITIVOS CALIENTES

Arroz “pelat” con Sípia y Calamar

Mini croquetas

Mini canelón con crema de setas

Langostinos crujientes

Pincho de rape y gamba al aroma de cítricos

Milhojas de salmón, queso philadelphia, pimientos de piquillo, rucula y pesto
Sumarroca - D.O.Penedés – Bodegas Sumarroca

Confit de pato con mermelada de tomate y crema de lentejas
Nuviana - D.O. Vall del Cinca – Grupo Codorniu

Pannacotta de higos con cacahuetes caramelizados
Cava Hotel Roc Blanc - D.O. Penedès - Bodegas Canals & Canals

Tarta Conmemorativa

Café e infusiones

Petit-fours

Precio por persona 52,60 €

Nuestros precios incluyen el 4% de ISI. El ISI aplicado queda sujeto a cualquier modificación, aplicándose en cada momento el tipo legal vigente.

MENÚ SHITAKE

BIENVENIDA CON SNACKS

Piruleta de Parmesano

Tempura de Frutos secos

Cubanito de Sobrasada

Chips de la Casa

APERITIVOS FRIOS

Daditos de salmón con espaguetis de pepinos y vinagreta de limón

Trufas de queso de cabra

Pincho de atún en soja y miel con pimientos asados

Langostinos crujientes

Humus de pollo al curry

Tartar de jamón ibérico

APERITIVOS CALIENTES

Arroz “pelat” con Sípia y Calamar

Mini croquetas

Pincho de rape y gamba al aroma de cítricos

Mini canelón con crema de setas

Raviolis invertidos de gamba y manzana granny en salsa de aguamarina y azafrán
Sumarroca – D.O. Penedes - Bodega Sumarroca

Cordero en baja cocción sobre cremoso de setas y patatas
Nuviana - D.O. Vall de Cinca – Grupo Codorniu

Pasatiempo ... cuajada de leche de cabra con gelatina de mango y crujientes
Cava Hotel Roc Blanc - D.O. Penedès - Bodegas Canals & Canals

Tarta Conmemorativa

Café e infusiones

Petit-fours

Precio por persona 53,50 €

Nuestros precios incluyen el 4% de ISI. El ISI aplicado queda sujeto a cualquier modificación, aplicándose en cada momento el tipo legal vigente.

MENÚ ROVELLONS

BIENVENIDA CON SNACKS

Piruleta de Parmesano

Tempura de Frutos secos

Cubanito de Sobrasada

Chips de la Casa

APERITIVOS FRIOS

Daditos de salmón con espaguetis de pepinos y vinagreta de limón

Trufas de queso de cabra

Pincho de atún en soja y miel con pimientos asados

Langostinos crujientes

Humus de pollo al curry

Tartar de jamón ibérico

APERITIVOS CALIENTES

Arroz “pelat” con Sípia y Calamar

Mini croquetas

Pincho de rape y gamba al aroma de cítricos

Mini canelón con crema de setas

Aro crujiente de sepia confitada, escalibada y tomate con caramelo de langostinos
Solimar – D.O. Tarragona - Bodega de Muller

Centro de solomillo de ternera “ bien criada “ con crema de calabaza y salteado de setas

Vall del Racó – D.O. Terra Alta – Bodegas Celler Cal Menescal

Mouse de café y chocolate en salsa de naranja

Cava Hotel Roc Blanc - D.O. Penedès - Bodegas Canals & Canals

Tarta Conmemorativa

Café e infusiones

Petit-fours

Precio por persona 56,50 €

Nuestros precios incluyen el 4% de ISI. El ISI aplicado queda sujeto a cualquier modificación, aplicándose en cada momento el tipo legal vigente.

MENÚ INFANTIL PLUTO

Aperitivo

Macarrones a la Boloñesa
o
Canelones a la catalana

Escalopa de Pollo con Patatas Fritas
o
Escalopa de Ternera con Patatas Fritas

Helado variado

Tarta Conmemorativa

Refrescos, aguas, zumos, pinky (cava sin alcohol)

Precio por niño 28,00 €