



## **\*MENÚ TOT INCLÒS CAN FONT ANY 2020\***

### **APERITIU:**

ASSORTIT DE BEGUDES (refrescs , cava, xerès, vermut...)

PERNIL IBÈRIC D.O. GUIJUELO AL TALL (a partir de 90 comensals adults)

PA DE XAPATA AMB TOMÀQUET

CRUIXENT DE BRIE I CODONY

BOFFARD CURAT A L'OLI DE PEBRE ROSA

PROFITEROLS DE FOIE GRAS AMB GLASSEJAT DE P. X.

POP ROSTIT, CREMA DE PATATA I PEBRE VERMELL

LES NOSTRES CROQUETES DE PERNIL

CALAMARS DE POTERA A LA ROMANA

BROXETA DE DÀTIL, BACON I LLAGOSTÍ YAKITORI

"ZAMBURIÑAS", CONFIT DE TOMÀQUET I PROVENÇAL

MINI BURGUER AMB CHEDDAR I CEBA CAMEL·LITZADA

OFFICE DE FIDEUÀ

A L'ESTIU XARRUP DE "GAZPACHO"/ A L' HIVERN XARRUP DE CREMA CALIENTA DE BOLETS DE TEMPORADA

\*

**- MILFULLS DE PATATA IDIAZÀBAL AMB LLAGOSTINS, CABDELL GAUDÍ, WANTUN DE CRANC AL CURRY I ESCABETX DE PINTADA.**

o

**- LLUÇ AMB FONS DE PATATA I CEBA A LA VINAGRETA DE TOMÀQUETS CONFITATS**

o

**- SALMÓ ROSTIT, PIPERRADA (pebrot vermell i xampinyons) I SALSA SAUBISE  
VI BLANC DE CAVAS HILL (D.O. Penedès)**

\*

**- JARRET DE VEDELLA AMB PARMENTIER DE PATATA RATTE ,  
CEBETES DE PLATILLO I SALSA OPORTO**

o

**- ENTRECOTTE DE GIRONA FILETEJAT A LA BROIX  
VI NEGRE VIÑA OLABARRI CZA. (D.O. Rioja)**

\*

XARRUP DE MOJITO o CHEESCAKE AMB MARACUIÀ  
CAVA BRUT NATURE DE CAVAS HILL

\*

PASTÍS NUPCIAL  
CAVA BRUT NATURE DE CAVAS HILL

CAFÈS I LICORS  
AIGÜES MINERALS

**DISJOCKEY ( AMENITZACIÓ DE L 'ÀPAT + 2 HORES DE BALL)  
BARRA LLIURE 2 HORES( INCLOSA LA BARRA DE MOJITOS)  
MINUTES Y TARGETES DE DISTRIBUCIÓ  
DECORACIÓ DE TAULES (FLORS)**

**PREU: 94,00 € I.V.A NO INCLÒS (MENÚ -1)**



## APERITIU:

ASSORTIT DE BEGUDES (refrescs , cava, xerès, vermut...)

PERNIL IBÈRIC D.O. GUIJUELO AL TALL (a partir de 90 comensals adults)

PA DE XAPATA AMB TOMÀQUET

PROFITEROLS DE FOIE GRAS AMB GLASSEJAT DE P. X.

MINI COCKTAIL DE LLAGOSTINS

POP ROSTIT, CREMA DE PATATA I PEBRE VERMELL

LES NOSTRES CROQUETES DE PERNIL

CALAMARS DE POTERA A LA ROMANA

BROXETA DE DÀTIL, BACON I LLAGOSTÍ YAKITORI

"ZAMBURIÑAS", CONFIT DE TOMÀQUET I PROVENÇAL

MINI BURGUER AMB CHEDDAR I CEBA CAMEL·LITZADA

BUFFET DE 6 FORMATGES:3 NACIONALS I 3 D' IMPORTACIÓ

OUS DE GUATLLA I XORIÇÓ IBÈRIC

OFFICE DE FIDEUÀ

A L'ESTIU XARRUP DE "GAZPACHO"/ A L' HIVERN XARRUP DE CREMA CALIENTA DE BOLETS DE TEMPORADA

\*

**- MILFULLS DE PATATA IDIAZÁBAL AMB LLAGOSTINS, CABDELL GAUDÍ, WANTUN DE CRANC AL CURRY I ESCABETX DE PINTADA.**

O

**- LLOM DE LLUÇ AMB FONS DE PATATA I CEBA A LA VINAGRETA DE TOMÀQUETS CONFITATS**

O

**- SALMÓ ROSTIT, PIPERRADA (pebrot vermell i xampinyons) I SALSÀ SAUBISE**

VI BLANC DE CAVAS HILL (D.O. Penedès)

\*

**-CHATEAUBRIAND DE FILET DE VEDELLA AMB SALSÀ PERIGORDINE**

**CONFIT D'ÀNEC AMB EL SEU CANELÓ I SALSÀ BIGARRADA**

VI NEGRE VIÑA OLABARRI CZA. (D.O. Rioja)

\*

XARRUP DE MOJITO O CHEESECAKE AMB MARACUIÀ  
CAVA BRUT NATURE DE CAVAS HILL

\*

PASTÍS NUPCIAL  
CAVA BRUT NATURE DE CAVAS HILL

CAFÈS I LICORS  
AIGÜES MINERALS

DISJOCKEY ( AMENITZACIÓ DE L 'ÀPAT + 2 HORES DE BALL)  
BARRA LLIURE 2 HORES( INCLOSA LA BARRA DE MOJITOS)  
MINUTES Y TARGETES DE DISTRIBUCIÓ  
DECORACIÓ DE TAULES (FLORS)

**PREU: 103,00 € I.V.A NO INCLÒS (MENÚ -2)**



## APERITIU:

ASSORTIT DE BEGUDES (refrescs , cava, xerès, vermut...)

PERNIL IBÈRIC D.O. GUIJUELO AL TALL (a partir de 90 comensals adults)

PA DE XAPATA AMB TOMÀQUET

PROFITEROLS DE FOIE GRAS AMB GLASSEJAT DE P. X.

MINI COCKTAIL DE LLAGOSTINS

POP ROSTIT, CREMA DE PATATA I PEBRE VERMELL

LES NOSTRES CROQUETES DE PERNIL

CALAMARS DE POTERA A LA ROMANA

BROXETA DE DÀTIL, BACON I LLAGOSTÍ YAKITORI

"ZAMBURIÑAS", CONFIT DE TOMÀQUET I PROVENÇAL

MINI BURGUER AMB CHEDDAR I CEBA CAMEL·LITZADA

BUFFET DE 6 FORMATGES:3 NACIONALS I 3 D' IMPORTACIÓ

OUS DE GUATLLA I XORIÇÓ IBÈRIC

OFFICE DE FIDEUÀ

A L'ESTIU XARRUP DE "GAZPACHO"/ A L' HIVERN XARRUP DE CREMA CALIENTA DE BOLETS DE TEMPORADA

\*

**-AMANIDA DE LLAGOSTINS AMB CONCASSÉ DE TOMÀQUET DE BARBASTRO I VERDURETES AMB VINAGRETA DE MANGO**

O

**-MEDALLONS DE RAP AMB FONS DE PATATA I CEBA A LA VINAGRETA DE TOMÀQUETS CONFITATS**

VI BLANC DE CAVAS HILL (D.O. Penedès)

\*

**-RIB-EYE DE VEDELLA DE LLET AMB OLI DE TRES PEBRES I FLOR DE SAL**

**GARRINET AL FORN**

VI NEGRE VIÑA OLABARRI CZA. (D.O. Rioja)

\*

XARRUP DE MOJITO O CHEESECAKE AMB MARACUIÀ  
CAVA BRUT NATURE DE CAVAS HILL

\*

PASTÍS NUPCIAL  
CAVA BRUT NATURE DE CAVAS HILL

CAFÈS I LICORS  
AIGÜES MINERALS

DISJOCKEY ( AMENITZACIÓ DE L 'ÀPAT + 2 HORES DE BALL)  
BARRA LLIURE 2 HORES( INCLOSA LA BARRA DE MOJITOS)  
MINUTES Y TARGETES DE DISTRIBUCIÓ  
DECORACIÓ DE TAULES (FLORS)

**PREU: 111,50 € I.V.A NO INCLÒS (MENÚ -3)**



## APERITIU

ASSORTIT DE BEGUDES (refrescs , cava, xerès, vermut...)

PERNIL IBÈRIC D.O. GUIJUELO AL TALL (a partir de 90 comensals adults)

PA DE XAPATA AMB TOMÀQUET

PROFITEROLS DE FOIE GRAS AMB GLASSEJAT DE P. X.

MINI COCKTAIL DE LLAGOSTINS

MINI ESQUEIXADA DE BACALLÀ

POP ROSTIT, CREMA DE PATATA I PEBRE VERMELL

LES NOSTRES CROQUETES DE PERNIL

CALAMARS DE POTERA A LA ROMANA

BROXETA DE DÀTIL, BACON I LLAGOSTÍ YAKITORI

"ZAMBURIÑAS", CONFIT DE TOMÀQUET I PROVENÇAL

MINI BURGUER AMB CHEDDAR I CEBA CARAMEL·LITZADA

BUFFET DE 6 FORMATGES:3 NACIONALS I 3 D' IMPORTACIÓ

OUS DE GUATLLA I XORIÇÓ IBÈRIC

OFFICE DE FIDEUÀ

BUFFET DE GAROINES GLASSEJADES

A L'ESTIU XARRUP DE "GAZPACHO"/ A L' HIVERN XARRUP DE CREMA CALIENTA DE BOLETS DE TEMPORADA

\*

### AMANIDA DE LLAMÀNTOL A LA VINAGRETA DE TÒFONES NEGRES

VI BLANC DE CAVAS HILL (D.O. Penedès)

\*

### FILET DE VEDELLA AMB ESCALOPA DE FOIE GRAS POËLE A LA PERIGORDINE

VI NEGRE VIÑA OLABARRI CZA. (D.O. Rioja)

\*

XARRUP DE MOJITO O CHEESECAKE AMB MARACUIÀ  
CAVA BRUT NATURE DE CAVAS HILL

\*

PASTÍS NUPCIAL  
CAVA BRUT NATURE DE CAVAS HILL

CAFÈS I LICORS  
AIGÜES MINERALS

DISJOCKEY ( AMENITZACIÓ DE L 'ÀPAT + 2 HORES DE BALL)  
BARRA LLIURE 2 HORES( INCLOSA LA BARRA DE MOJITOS)  
MINUTES Y TARGETES DE DISTRIBUCIÓ  
DECORACIÓ DE TAULES (FLORS)

**PREU: 127,50 € I.V.A NO INCLÒS (MENÚ -4)**

## NOTA INFORMATIVA :

- \* MENÚ ESPECIALS PELS CONVIDATS: celíacs, vegans ,diabètics...
  - \* LA PROVA DEL MENÚ DE CASAMENT ES FARÀ ELS DIMECRES,DIJOURS O DIVENDRES AL MIGDIA. ESTÀN CONVIDATS ELS NUVIS I 4 PERSONES EN CASAMENTS D´ UN MÍNIM DE 100 CONVIDATS .
  - \* MENÚ DE NENS A : 39.00 €
  - \* DISC-JOCKEY: CADA ½ HORA EXTRA 150.00 €
  - \* BARRA LLIURE CADA ½ HORA EXTRA :
    - PER CONSUMICIÓ
    - A PREU TANCAT 4,50 € PERSONA ADULTA
  - \* RESSOPÓ DURANT EL BALL:
    - ASSORTIMENT DE PASTES SALADES I DOLÇES : 6,00 € PER COMENSAL
    - ENTREPANS : 4,00 € PER COMENSAL
    - BROQUETES DE FRUITA DE TEMPORADA : 3,90 € PER COMENSAL
    - XOCOLATA AMB XURROS (Mínim 100 comensals) : 5,00 € PER COMENSAL
    - CARRO de llinadures: 2.00 € PER COMENSAL
- ( MUNTATGE DE BUFFET DE llinadures o RESSOPÓ portats pels NUVIS ES COBRARÀN A 60 € )
- \* CERIMÒNIA CIVIL: Muntatge, jutge "actor", decoració floral, catifes, megafonia i música 700,00 €  
Sense jutge "actor" 450,00 €
  - \* EQUIP AUDIOVISUAL (Tècnic, pantalla, projector i ordinador): 150,00 €

## CONDICIONS GENERALS:

- \* LES CAPACITATS MÍNIMES EXIGIDES PER ALS MENJADORS EN DISSABTE D'ABRIL A OCTUBRE SÓN :
  - SALÓ MINIM DE 120 ADULTS. MÀXIM DE 300 Pax.
  - CARPA MINIM DE 80 ADULTS MÀXIM DE 120 Pax.
- \* LA QUANTITAT DE CONVIDATS ES TINDRAN QUE CONCRETAR EL DILLUNS DE LA MATEIXA SETMANA DE LA CELEBRACIÓ, A PARTIR D´ AQUESTA DATA EN CAS D'ANUL·LACIÓ DE COMENSALS NO ES ESCOMPTARAN DE LA FACTURA.
- \* AQUESTS PREUS ES MANTINDRAN FINS AL MES DE DESEMBRE DE L'ANY 2020 I TINDRAN EL RECÀRREC DE L' I.V.A .CORRESPONENT ( actualment és el 10% ).
- \* PER NORMATIVA MUNICIPAL, EL BALL FINALITZARÀ A LES 3 DE LA MATINADA.
- \* LA PAGA I SENYAL PER A LA RESERVA DEL SALÓ ÉS DE 600,00 €. EN CAS D'ANUL·LACIÓ DE LA RESERVA NO ES TORNA.
- \* FORMA DE PAGAMENT PER TRANFERÈNCIA BANCÀRIA LA SETMANA DEL CASAMENT.