

APERITIVO SELECTO

Crujientes de Chip
Tacos de Tortilla Española
Aceitunas Rellenas de Anchoas
“Fuet” de Vic

Buffet de Quesos

Piña Natural con Jamón Serrano
Salmón Ahumado al Natural con Tostadita
Carpaccio de Ternera con Parmesano
Carpaccio de Gamba con Ceps (setas) y Módena
Chupito Glacée
Perlas de Melón con Porto

Croquetas Caseras de Jamón i Pollo
Calamares a la Romana
Dátiles Rellenos de Almendra con Bufanda de Bacón
Tigres (mejillón relleno con un punto picante)
“Fideuá” de Fideos Finos al Graten de “All i Oli” Ajo Aceite
Degustación de Arroz de Verduras y “Ceps” (setas)
Foie fresco braseado con Manzana Caramelizada al Perfume de Frambuesa
Tostadita de Champiñones
Chupa Chups de Codorniz confitados al Vinagre de Módena
Langostino con Gabardina al “Romesco”
Pulpo a la Gallega
Chipirones de Playa Fritos
Gulas del Norte sobre Tostadita de Pan al Perfume de Ajo
Huevo de Codorniz con Chistorra y Patatas paja

Repostería Variada

Aguas Minerales, Vino
Refrescos y Cava Brut
Café y Licores

Precio: 45,00 (iva 7% no incluido)

LUNCH

Carxofes amb Anxoves
Pinya Natural amb Pernil Serrà
Canapé de Salmó
Canapé de Pernil Serrà
"Quiche Lorraine"
Barqueta de Tonyina
Briox de York
"Mignons" de Serrà
Croissant de Formatge

Croquetes Casolanes de Pernil i Pollastre
Calamars a la Romana
Dàtils Farcits d'Ametlla amb Bufanda de Bacó
Tigres (musclu farcit amb un punt picant)
Brandada de Bacallà sobre Torradeta
Fideuà de Fideus Prims al Graten d'All i Oli
Gamba Arrebossada
Entrepà de Llom

Rebosteria Variada

Aigües Minerals
Vi Celler Mont-Bell
Refrescos i Cava Brut
Cafè Natural

Precio: 39,00 (iva 7% no incluido)

APERITIVO BARBACOA

Crujientes de Chip
Tacos de Tortilla Española
Aceitunas Rellenas de Anchoa
“Fuet” de Vic

Buffet de Quesos

Platos de Virutas de Jamón Ibérico, Pan con Tomate
Salmón Ahumado al Natural con Tostadita
Carpaccio de Ternera con Parmesano
Chupito Glacée

Croquetas Caseras de Jamón i Pollo
Calamares a la Romana
Buñuelos de Bacalao
Dátiles Rellenos de Almendra con Bufanda de Bacón
Tigres (mejillón relleno con un punto picante)
“Fideuá” de Fideos Finos al Graten de “All i Oli” Ajo Aceite
Degustación de Arroz de Verduras con ”Ceps” (setas, boletus)
Canelón de Rustido Pollo de Payés
Foie fresco braseado con Manzana caramelizada al Perfume de Frambuesa
Tostadita de Champiñones
Chupa Chups de Codorniz confitados al Vinagre de Módena
Pulpo a la Gallega
Chipirones de Playa Fritos
Huevo de Codorniz con Chistorra y Patatas paja

Brochetas a la Barbacoa de:

Chistorra minis
Butifarras minis
Presa de Cerdo Ibérico
Solomillo de Ternera
Rape y Langostinos
Atún con Sésamo
(con sus salsas i verduras)

Repostería Variada

Aguas Minerales, Vino
Refrescos y Cava Brut
Café y Licores

Precio: 50,00 (iva 7% no incluido)