



## MENÚ CASAMENT

*Totes les celebracions les comencem amb el nostre aperitiu selecte, doncs pensem que és una forma ideal perquè els convidats esperin als nuvis al mateix temps que estableixen relació i conversa entre ells. Un ampli ventall de tapes i begudes combinat amb els nostres salons per aperitius (celler, carpes, terrasses, jardins i una sala porxo amb vidrieres), els faran gaudir d'aquest servei durant aproximadament una hora.*

*Seguidament els detallem les begudes, tapes fredes i calentes de les que es compon el nostre aperitiu selecte.*

*De totes en servirem 18 tenint en compte la temporada i el menú triat:*

*Begudes: BARRA LLIURE (Refrescos, Martinis, Biters, Cervesa, "Finos", Vins, Caves, etc.)*

### **TAPES FREDES APERITIU SELECTE:**

*Patates xip del xurrer*

*Daus de truita espanyola*

*Olives farcides d'anxova*

*Fuet de Vic*

*Buffet de formatges*

*Carpaccio de vedella amb parmesà*

*Pinya natural amb pernil serrà*

*Salmó fumat al natural amb torradeta*

*Perles de meló al vi de Porto*

*Carpaccio de gamba*

*Xupito de poma verda a la menta*

*Pernil de glà tallat amb pa amb tomàquet (opcional tallat a ma peça sencera: consultar)*

### **TAPES CALENTES APERITIU SELECTE:**

*Tigres (musclo farcit amb un punt picant)*

*Dàtils farcits d'ametlla amb bufanda de bacó*

*Mini croquetes casolanes de pernil i pollastre*

*Fideuà de fideus prims al graten d'all i oli*

*Arròs de verdures amb ceps o Arròs negre amb sèpia de costa*

*Foie amb poma al perfum de gerds*

*Crostada de xampinyons*

*Canaló de pollastre de pagès amb beixamel de parmesà, tòfona i suc del seu rostit*

*Calamars a la romana*

*Bunyols casolans de bacallà*

*Xupa xups de guatlla al vinagre de Mòdena*

*Llagostins arrebossats al romesco*

*Pop a la gallega*

*Xipirons fregits*

*Ou de guatlla amb xoriço i patates*



**Vins i caves:** No menys important a de ser l'apartat de vins. És per això que hem posat tot el nostre interès per oferir-vos els millors vins per acompanyar tota possible combinació. Tenim vins de collita pròpia, marca registrada MONT-BELL, de qualitat garantida pel rigorós control de la Denominació d'Origen Catalunya. Pels primers plats recomanem el nostre blanc. Pels segons plats, el "**Mont-Bell Selecció**". Com el seu nom indica, està fet amb la curada selecció dels millors raïms de cada collita. Ideal per acompanyar amb qualsevol tipus de carns. El Cava Espais Brut Nature tant pot anar començar l'àpat, com per la carn, com per acompanyar els postres. També disposem de una amplia carta de vins i caves per escollir-ne un altre del seu gust amb el seu corresponent suplement.

**Tots els preus són amb Iva Inclòs**

**MENÚ 1      80 €**

*Aperitiu selecte*

*Coctel tropical amb pinya i llagostins*

*Vi blanc*

*Fricandó de vedella amb moixernons i ceps*

*Vi negre*

*Pastís nupcial*

*Cava Brut*

*Cafè i licors*

**MENÚ 2      85 €**

*Aperitiu selecte*

*Amanida de llagostins amb rovellons a la vinagreta de tòfones*

*Vi blanc*

*Confit d'ànec amb salsa de trompetes de la mort i guarnició de mongetes del ganxet i poma*

*Vi negre*

*Pastís nupcial*

*Cava Brut*

*Cafè i licors*



**MENÚ 3    86 €**

*Aperitiu selecte*

*Crema d'escamarlans al perfum d'Armanyac*

*Vi blanc*

*Filet de vedella a la broix Mont-Bell amb guarnició*

*Vi negre*

*Pastís nupcial*

*Cava Brut*

*Cafè i licors*

**MENÚ 4    87 €**

*Aperitiu selecte*

*Llagostins a la planxa dues salses*

*Vi blanc*

*Espatlla de be rostida al forn*

*amb cebetes i patates*

*Vi negre*

*Pastís nupcial*

*Cava Brut*

*Cafè i licors*

**MENÚ 5    89 €**

*Aperitiu selecte*

*Llenguado a la planxa amb pinya*

*Vi blanc*

*Medalló d'entrecot de Bou al cafè de París*

*Vi negre*

*Pastís nupcial*

*Cava Brut*

*Cafè i licors*



**MENÚ 6    89 €**

*Aperitiu selecte*

*Filets de llenguado a l'ametlla*

*Vi blanc*

*Medalló d'entrecot de vedella  
a la brasa amb guarnició*

*Vi negre*

*Pastís nupcial*

*Cava Brut*

*Cafè i licors*

**MENÚ 7    91 €**

*Aperitiu selecte*

*Saltejat de verduretes i bolets  
amb foie fresc a les brases*

*Vi blanc*

*Escalopins de filet de vedella a la broche  
amb salsa de tòfones i guarnició*

*Vi negre*

*Pastís nupcial*

*Cava Brut*

*Cafè i licors*

**MENÚ 8    93 €**

*Aperitiu selecte*

*Cueta de rap a la donostiarra*

*Vi blanc*

*Filet a la Wellington amb salsa  
de tòfones i guarnició*

*Vi negre*

*Pastís nupcial*

*Cava Brut*

*Cafè i licors*



**MENÚ 9    96 €**

*Aperitiu selecte*

*Combinat de peix i llagostins  
(rap, lluç i llagostins)*

*Vi blanc*

*Cabrit al forn amb patates i cebetes*

*Vi negre*

*Pastís nupcial*

*Cava Brut*

*Cafè i licors*

**MENÚ 10    99 €**

*Aperitiu selecte*

*Rap a la marinera  
amb escamarlans i cloïsses*

*Vi blanc*

*Filet a la broix Mont-Bell*

*Vi negre*

*Pastís nupcial*

*Cava Brut*

*Cafè i licors*

**MENÚ 11    102 €**

*Aperitiu selecte*

*Caldereta de llamàntol i llagostins*

*Vi blanc*

*Filet amb foie fresc a les brases amb salsa de tòfones i guarnició*

*Vi negre*

*Pastís nupcial*

*Cava Brut*

*Cafè i licors*



**MENÚ 12 104 €**

*Aperitiu selecte*

*Escamarlans, gambes, llagostins,  
i cloïsses a la planxa, i vieires farcides*

*Vi blanc*

*Fricandó de vedella amb ceps i moixernons*

*Vi negre*

*Pastís nupcial*

*Cava Brut*

*Cafè i licors*

**MENÚ 13 105 €**

*Aperitiu selecte*

*Graellada de peix i marisc*

*Vi blanc*

*Medallons d'entrecot amb salsa de Porto*

*Vi negre*

*Pastís nupcial*

*Cava Brut*

*Cafè i licors*

**MENÚ 14 105 €**

*Aperitiu selecte*

*Amanida de llamàntol amb vinagreta de tòfones*

*Vi blanc*

*Filet de vedella amb salsa tournedó amb foie i tòfones*

*Vi negre*

*Pastís nupcial*

*Cava Brut*

*Cafè i licors*



**MENÚ 15 108 €**

*Aperitiu selecte*

*Escamarlans, gambes i llagostins a la planxa*

*Vi blanc*

*Medallons de filet de vedella a la crema de xampinyons*

*Vi negre*

*Pastís nupcial*

*Cava Brut*

*Cafè i licors*

**MENÚ 16 126 € (s/m)**

*Aperitiu selecte*

*Llagosta viva a la barbacoa*

*Vi blanc*

*Filet de vedella a la Wellington amb guarnició*

*Vi negre*

*Pastís nupcial*

*Cava Brut*

*Cafè i licors*

**Menú infantil núm. 1 45€**

*Macarrons o canalons*

*bistec amb guarnició o escalopa*

*pastís de celebració o gelat*

*aigües minerals*

*refrescos*

***Els preus dels menús son amb iva inclòs***



### **POSTRES:**

#### *Pastís Nupcial*

*Assortit de pastissos a escollir: Pastís de lioneses amb xocolata, Pastís de crema, Massini, Selva negra, Pastís de fruites, Pastís gelat de Xixona, Mousse de llimona, Saint-Honoré, Pastís de trufa*

*Les postres es poden complementar, si ho desitgen, amb un suplement:*

*Macedònia de fruites naturals, Copa de maduixetes del bosc, Xarrups de llimona, cava o poma verda, Tulipa de gelat, Sopa de gelat de iogurt amb fruites del bosc*

## **INFORMACIO GENERAL**

### ***El preu del banquet inclou:***

*Tot el descrit en el menú.*

*Iva inclòs*

*Parking privat per a tots els convidats.*

*Jardins privats per realitzar el seu reportatge fotogràfic en la intimitat.*

*La manteleria podrà ser escollida el mateix dia de la degustació.*

*Les fundes de les cadires.*

### ***Serveis opcionals***

*En cas de fer ús del servei dels nostres fotògrafs, les minutes i la decoració floral del centre de la taula serà gratuït. En cas contrari anirà apart.*

*Cerimònia civil amb decoració floral, catifa i muntatge: 750 €*

*Barra lliure: Durant les dues primeres hores, es cobrarà 14 € per persona, mentre que a partir de la tercera hora es cobrarà 8 € per cada hora i persona*

*Fotògraf i video*

*Servei de disseny i impressió de les participacions*

*Música, discjockey...*

### ***Reserva i forma de pagament***

*La reserva del local queda formalitzada en el moment que es fa entrega de 1250 € en concepte de paga i senyal. Aquesta paga garantirà la reserva del saló escollit. La cancel·lació una vegada feta la paga i senyal donarà lloc a la pèrdua de la mateixa en concepte de danys i perjudicis pel bloqueig de la data.*

*Els contractants podran disposar d'una degustació del menú que serà per a 2 persones en cas que el nombre de convidats del banquet sigui menor de 80 persones, mentre que si aquest nombre és superior a 80 la degustació del banquet serà per a 6 persones.*

*La degustació consistirà en tres primers plats, tres segons i dos pastissos que hauran estat escollits prèviament. Aquesta degustació es podrà fer de dilluns a divendres tot reservant-la amb dues setmanes d'antelació.*





*Si durant el dia de l'esdeveniment, desitgen utilitzar les nostres instal·lacions durant més temps del concertat podran disposar d'elles previ abonament de 300 € per hora. (en el cas que la necessitat fora per mitja hora, s'abonaria el 60% del total per hora).*

*El nombre total de comensals es comunicarà 5 dies abans del banquet com a data límit, indicant menús infantils, celíacs, diabètics o qualsevol altre menú especial. Un cop confirmat el nombre de comensals, no es descomptaran de la factura aquells que no assisteixin a la celebració.*

*Un 50% del pagament del banquet es realitzarà cinc dies o abans, i la resta el mateix dia del banquet abans del ball, ja sigui mitjançant un xec bancari conformat a nom de: MONT-BELL SA, o en metàl·lic.*

***NOTA: No està permesa la utilització de confetti, petards, traques, bengales ni sirenes a les nostres instal·lacions.***