

MENU ESPECIAL CASAMENTS PETITS O INFORMALS AMB BALLPer picar a peu dret

Xips de verdures
Piruletes de parmesà
Assortit de canapès
Mini broqueta de pinya natural amb pernil Jabugo
Cullereta de milfulles de salmó i crema de formatge
Macarons de Foie
Mini Cornet amb llagostí arromescat

Dau de patata i pop amb pebre vermell de la Vera, oli d'oliva i escates de sal
Croquetes de calamars en la seva tinta
Cullereta de brandada de Bacallà amb llàgrima de confitura de tomàquet
Caneló de pasta brick amb confit d'ànec i poma
Llàgrimes de pollastre arrebossat amb salsa barbacoa
"Meatballs" de xai amb salsa BBQ

De Beguda

Refrescs i cervesa de barril
Vi blanc, negre o rosat D.O. Penedès
Cava Rosat – D.O. Cava
Vermouth Blanc i Negre
Bitter Sense alcohol
Aigües Minerals

(a taula)

Primer plat

Bouquet d'enciams amb llamàntol, maionesa de llima i peta crispis de maduixa
Vi Blanc Tuercebotas Tempranillo – D.O. La Rioja

Segon plat

Filet de vedella amb salsa Pedro Ximénez, manat d'espàrrecs verds i timbal de patata
Vi Negre Anima de Raimat– D.O. Costes del Segre
Aigües minerals, refrescos i cervesa

Copa de sorbet

Servei de pa

Postres

Pastís de celebració a escollir
Cava Raimat Chardonnay Brut Nature Pinot Noir
Café o infusió

Inici ball amenitzat amb DJ (2 hores)

Preu per persona 76 € IVA inclòs

Durada màxima de 7 hores servei.

Hores extres de servei cambrer i sala a 150€ hora.

El teu Hotel davant del Mar

CONDICIONS PER GAUDIR D'AQUEST PREU:

Mínim 70 comensals adults.

En cas de ser menys adults hi haurà un suplement de:

Fins a 30 comensals: 7 € suplement per persona

Fins a 40 comensals: 3,5 € suplement per persona

Fins a 50 comensals: 1,5 € suplement per persona

Fins a 60 comensals: 0,75 € suplement per persona

Veure l'apartat de Serveis addicionals en cas de necessitat per completar el vostre casament.

Proposta de pastissos de celebració

. Massini tradicional (pa de pessic amb crema cremada per sobre, farcit de nata i trufa. El farcit pot ser també d'un sol gust: nata o trufa o crema)

. Semifred de llimona

. Semifred de maduixots

. Sacher de xocolata amb melmelada d' albercoc

. Selva Negra de xocolata, nata i fruits vermells

. Sara de mantega i ametlles

. Nata (pa de pessic amb farcit de nata i cobertura de nata)

. Xocolata blanca (pa de pessic amb mousse de xocolata blanca, crema suau de llimona i cobert de xocolata blanca)

. Triple xocolata

. Melós de nata amb farcit de gelée de maduixa

*Els pastissos poden presentar-se o bé servir-se directament com unes postres, segons desitgin.

El teu Hotel davant del Mar