



## **Menú Boda Camp**

### **• Vermut Clàssic (a peu dret) •**

*Pernil Salat al Tall amb llesquetes de Pa amb Tomata  
Embotits de la Noguera  
Selecció de Formatges Catalans  
Llaunetes de Barreja  
Olives Farcides i Patates de Xurreria  
Llagostí Salat Gran  
Coca de Samfaina  
Croquetes de Bolets  
Calamars a la Romana*

### **• Barra Lliure de Begudes •**

*Vermuts i Bitter  
Refrescos i Cervesa  
Vins i Cava Brut*

### **• Menú a Taula •**

#### **Entrants de la Comarca al mig de la taula**

*Esqueixada de Bacallà  
Amanida Mesclum amb Fruita Seca, Codonyat i Formatge de Cabra  
Caragols a la Llauna amb Alloli de Codony i de Llet*

#### **Plat Principal Graellada de carn**

*Corder, Llonganissa, Botifarra Negra i Patata al Caliu*

*Brotxeta de Filet de Vedella amb Verduretes  
(amb suplement)*

*Paella Mixta, de Peix o de Verdures  
(elaboració in situ)*

### **• Pastís de Noces •**

*(Presentació opcional)*

*A triar entre:*

*Mousse de Crema Catalana • Pastisset Tahiti • Massini de Nata i Trufa • Sacher d'Estiu*



• **Begudes** •

*Aigües Minerals*  
*Vins Blancs i Negres Seleccionats Raimat D.O. Costers del Segre*  
*Cava Brut Codorniu Prima Vides*  
*Cafès i Licors*

**Inclòs**

*Servei Personal (Maître, Cambrers, Cuiners i altres Auxiliars)*  
*Vaixella de Banquet i Estovalles i Tovallons de Roba*  
*Taules Llargues i Cadira de Fusta amb Coixí*  
*Muntatge i Desmuntatge del banquet*  
*Organització del Càtering*

**No Inclòs**

*Centres Florals Silvestres*  
*Minuta amb Foto dels Nuvis*  
*Transport del material i Desplaçament del Personal*