



Menú Boda Clàssic

• Aperitiu a Triar (peu dret) •

Bufet 1

*Pernil Ibèric de Guijuelo al Tall amb Pa de Vidre i Baguette amb Tomàquet
Taula de Formatges amb el seu Maridatge de Melmelades i Fruita Seca
(Inclou diferents elaboracions de formatges fetes per Miq-Mac)*

Bufet 2 • Pasta i Arròs

*Canalonets d'Ànec amb Salsa Rocafort
Risotto de Ceps o de Calamarsets i Verdures
Fideuada de Mariscos amb Alloli
Mini Creps de Bolets amb Salsa Suau d'Espinacs*

Bufet 3 • Carpaccios

*Carpaccio de Vedella
Carpaccio de Pop amb Oli de Fruita Seca
Carpaccio de Bacallà amb Tomàquet, Tàperes, Olives Negres i Orenga
Carpaccio de Pastrami amb encenalls de Parmesà*

Bufet 4 • Japonès

*Tataki de Tònyina Marinada amb Verduretes (2u.)
Assortiment de Maki Sushi (2u.)*

Bufet 5 • Delicadeses

*Gotet de Crema de Pebrot del Piquillo amb Brandada de Bacallà
Gotet de Guacamole amb Cranc, Gambes i "Natxos"
Sopeta de Coco amb Gíngebre i Llagostí amb Sèsam
Copa Bicolor de Carabassa, Puré de Llombarda i Gamba
Vaset de Foie i Chutney de Feijoa i Pera
Mini Cons Cruixents amb varietats de gustos farcits de Tàrtar de Salmó
Milfulls de Foie i Poma amb Reducció de Mòdena i Porto
"Cebiche" de Llagostins i Préssec Groc de les Terres de Lleida o Mango
(segons temporada)
Bombó de Salmó amb Formatge Crema, Nous i Dàtils*

Bufet 6 • Planxa i Brasa

*Mini-Burger de Vedella
Ous de Guatlla sobre Torrada de Sobrassada
Brotxeta de Secret Ibèric amb Verduretes i Salsa de Taronja i Mel
Brotxeta de Rap i Gamba amb Salsa Romesco*



Daus d'Entrecot
Daus de Filet de Vedella
Gambes a la planxa
Escamarlans a la planxa
Vieira amb Calamarsons i Pernil Ibèric amb Oli de Romaní

• **Altres Aperitius** •
els passen els cambrers

Glaçonet de Dry Martini amb Oliva Farcida
Culleres de Mango, Gamba i Germinats amb Vinagreta de Gerds
Canapès Temptació
Xupa-xups de Foie i Regalèssia
Piruletes de Bacallà o de Roses o d'Espinacs
Mini-Pita de Crudités de Temporada amb Pollastre i Maionesa de Mostassa
Cocotxes de Bacallà sobre Parmentier amb l'Oli d'Oliva Extra Verge amb Ous de Salmó
Croquetes Casolanes (Pop, Calamarsets, Bacallà...)
Esfera de Botifarra Negra i Ametlla Cruixent amb Melmelada de Tomàquet
Calamarsets a l'Andalusa ("Puntillas")
Calamars a la Romana
"Txocos"
"Saquets"

• **Barra Lliure de Begudes** •

Vins Seleccionats de D.O.
Cava Brut Prima Vides Codorniu
Aigües Minerals
Refrescos i Cerveeses
Bitter i Vermuts
Mojitos

• **Primers Plats Freds i Calents** •

- *Milfulls de Gambes, Carxofa i Formatge de Cabra marinat amb Vinagreta de Balsàmic i Petit Bouquet de Ruca, Parmesà i Tomata Confitada*
**Amanida Mesclum amb Carpaccio de Pinya, Gambes i Pernil d'Ànec, Fruïta Seca i Vinagreta de Mel*
**Timbal de Salmó i Gambes amb Salsa Bearnesa i Bouquet d'Enciams *Vichyssoise amb Encenalls de Llamàntol i Pastís de Salmó*
**Combinat de Carpaccio de Pop amb Oli de Fruïta Seca i Milfulls de Foie d'Ànec i Poma amb Bouquet d'Amanida i reducció de Mòdena i Porto*
**1/2 Llamàntol Farcit a la Bellavista amb Miscel·lània de Fulles de Temporada, Oli de Caviars i Pinzellades de Salsa Tàrtara*
**Llobarro a la Brasa amb Salsa Mascarpone, Flam de Verduretes i Cloïsses*
**Orada sobre Albergínia a la Graella i Salsa de Pebrot Vermell acompanyada de Tallarins de Calamar en la seva Tinta*
**Tronquet de Lluç sense espina a l'Orio amb Gambes i Cloïsses, Cruixent de Parmesà i Puntets de Romesco*
**Caldereta de Rap amb Gambes, Cloïsses i Musclos de Roca amb Suau Toc de Romesco*
**Graellada de Mariscos: Gambes, Escamarlans, Llagostins, Cloïsses i Musclos del Bouchot*



• **Carns** •

**Melós de Vedella amb Lligadet d'Espàrrecs i Bacó, Bolets i Salsa Caçadora*

**Filet d'Ibèric Farcit de Poma i Foie amb Milfulls de Verdures de temporada, Còctel de Bolets i Salsa de Ratafia*

**Terrina de Vedella a la Salsa de Ceps i Xips de Verduretes Cruixents*

**Espatlla de Xai Desossada i cuïta a Baixa Temperatura amb aroma de Tòfona, Base de Patata i Chutney de Poma*

**Filet de Vedella amb Foie, Fruïtes de Ponent, Farcellet de Verdures i Salsa Porto*

• **Avantpostres** •

Sopa de Meló amb Sorbet de Fruïta de la Passió i Maduixetes del Bosc

Carpaccio de Pinya amb Gelat de Coco i Cruixent de Gerds

• **Pastís De Noces** •

(amb presentació pels nuvis)

Sweet Dream

(amb suplement)

Mousse mango i mandarina, préssec de Pinyana i pinya natural, mousse de xocolata blanca i iogurt grec i Sablée Bretona de cacau

New Opera

Mousse de xocolata negra del 70%, crema de cafè extrabitter, cruixent de cereal, caramel i sal, mousse de xocolata blanca sobre sablée, bescuit microones d'avellana i glacejat mirall lactée

Inspiració Ferrero Rocher

Suau d'avellana amb interior cruixent de Ferrero i mousse de xocolata negra sobre Sablée Bretona de cacau

Elegance

Semifred de cassis amb crema, pell de llima, préssec i pinya osmotitzats amb maracujà, mousse de xocolata blanca amb un toc de vainilla bourbon i glacejat mirall sobre sablée de cacau

• **Celler** •

Vins Blancs i Negres Raimat Clamor D.O. Costers Del Segre

o

Vi Blanc Cyathos D.O. Rueda

Vi Negre Clot D'Encís D.O. Terra Alta

o

Vi Blanc Curiós D.O. Penedès

Vi Negre Tras Las Cuestas D.O. Ribera Duero

Cava Brut Codorniu Prima Vides

Aigües Minerals

Cafès i Carro de Licors



• **Altres Serveis** •

Servei Personal (Maître, Cambrers, Cuiners i altres Auxiliars)
Vaixella Miq-Mac o Combinació Vintage
Taules rodones o fusta
Cadires amb funda, cadires de fusta amb coixí ochiavari
Taules per bufets tipus paradeta de fusta
Minutes amb Foto dels Nuvis
Centres de Flors per la taula

Barra Lliure pel Ball • 3 Hores (Servei i Begudes)

Berenar o Ressonó (Salat i Dolç)

Inclòs

Muntatge, Desmuntatge de l'Aperitiu i de la Sala Menjador
Organització del Banquet

No Inclòs

IVA 10%
Transport de tot el material fins a 50 km de Balaguer
Transport de tot el material a més de 50 km de Balaguer (afegir quilometratge)