



Menú Celebracions

• Aperitiu •

Plat de Pernil Ibèric i Formatge Manxego
Canapès Variats
Coca de Samfaina
Culleres de Bacallà Esqueixat amb Verduretes
Barquetes de Carxofes i Gambes amb Oli de Fruita Seca
Carpaccio de Pop amb Oli de Gingebre
Assortiment de Montaditos:

- *Seitó i Anxova amb Pebrot Verd*
- *Bacó i Bolets*
- *Truita de Patata i Carbassó amb Oliva*
- *Llagostins Bellavista*

• Primers Plats •

A triar entre:

Variat d'Enciams amb Formatge de Cabra i Fruita Seca
Còctel de Mariscos i Peix amb Pinya i Salsa Rosa
Timbal d'Albergínia i Mozzarella a l'Estil Meterlink amb Amanideta de Ruca i Parmesà
Milfulls de Carxofa, Gambes i Formatge amb Tomata Confitada i Vinagreta de Balsàmic i Gingebre
Farcelllet de Salmó Fumat amb Llagostins i Fruits del Mar amb Salsa de Còctel, Bouquet d'Enciams i Salsa Tàrtara amb Caviar de Salmó
Canalons de Peix Casolans amb Salsa de Nous (3 Unitats)
Fideuada de Mariscos
Amanida russa de Mariscos i Salmó Fumat
Carpaccio de Bacallà amb Vinagreta de Tomàquet, Tàperes i Olives Negres

• Segons Plats •

Carns

Cassola de Tros
Melòs d'Ibèric amb Lligadet d'Espàrrecs i Bacó i Bolets de la Noguera
Melòs de Vedella amb Prunes i Bolets de Temporada
Fricandó de Vedella amb Bolets del Montsec
Espatlla de Xai Desossada Confitada amb Oli de Tòfona, Base de Patata amb Romaní, Gratinat de Pomes de la Nostra Terra i Broqueta de Verdures al Caliu
Cua de Bou estofadeta amb Salsa de Ceps
Espatlla de Xai al Forn amb Pastís Parmentier i Bolets
Medallons de Filet Ibèric al Paté de Fines Herbes i Porto
Timbal de Pollastre de Corral farcit a la Catalana amb Prunes i Bolets
Brasa: Corder, Llonganissa, Botifarra Negra amb Escalivada i Patata al Caliu



Peixos

Paella de Mariscos

Combinat de Peix amb Salsa Romesco (lluç, sípia, gambes, escamarlà, cloïsses i musclos)

Filet de Mero Farcit de Gambes amb Salsa Americana i Cloïsses

Llobarro en Llit de Verduretes i Gambes amb Salsa d'Escalivada

Orada al Forn amb Aromes de Lima i les seves patatones

Tronquet de Lluç amb Salsa Verda, Gambes i Musclets

Timbal de Rap amb Llagostins i Salsa Romesco

+

Panet individual o Pa rodó tallat

• Pastís de Celebració •

A triar entre:

Praliné d'Avellanes amb Cruixent de Xocolata

Mousse de Xocolata Blanca amb Cor de Llimona

Sacher d'Estiu amb Interior d'Albercoc

Mousse de Crema Catalana amb Garrapinyats

• Begudes •

(1 ampolla cada 3 persones)

Aigua (1,5 l.) i Vi de taula

Aigua i Vi Raimat Roure Clamor o similar

Cava Castell d'Ordal Brut

Cava Codorniu Prima Vides Brut

(Per a marques específiques de vi o cava, el preu serà el de mercat)

Cafès, tallats, infusions i raquet de licor pel cafè

• Altres Serveis •

Vaixella

2 copes (aigua i vi)

1 copa de cava

2 plats trinxants

1 plat de postres

1 forquilla, 1 ganivet i 1 cullereta de postres

Joc de cafè

Vaixella d'un ús (plats, vasos, coberts, estovalles i tovalló)

Taules i Cadires

Taules amb estovalles i tovallons de roba

Cadires amb funda i llaç de conjunt

Personal de servei + desplaçament



No Inclòs

*Transport de Tot el Material (Segons km des de Balaguer; Es compten km totals anar i tornar)
IVA 10 %*

Grup Mínim 25 Adults