



Menú Comunió Buffet

• Aperitiu a Triar (peu dret) •

Bufet 1

Pernil Ibèric i Pa 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 Tonyina 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

• **Altres Aperitius** •
els passen els cambres

Glaçonet de Dry Martini amb Oliva Farcida
Culleres de Mango, Gamba i Germinats amb Vinagreta de Gerds
Canapès Temptació
Xupa-xups de Foie i Regalèsia
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
Vermuts
Sucs

• **Plat Principal a Taula** •

**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 Tòc de Romesco*
**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*



• **Pastís de Comunió** •

(amb nino)

Sweet Dream

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

Stratto

Mousse de xocolata negra, Cremós de Crema Catalana i Mousse de Xocolata Blanca amb Vainilla Bourbon i Biscuit Sacher de Praliné d'Avellana

• **Celler** •

*Aigua, Vins i Caves
Cafès i Carro de Licors*

• **Altres Serveis** •

*Servei Personal (Maître, Cambrers, Cuiners i altres Auxiliars)
Vaixella i Roba de taula
Taulas i cadires amb funda o cadira de fusta amb coixí
Taulas per bufets
Minutes amb Foto del Nen/a
Centres de Flors per la taula*

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)*