



Menú Boda Camp

• Vermut Clàssic (a peu dret) •

*Pernil Duroc al Tall amb llesquetes de Pa de Vidre i Baguette amb Tomata
Embotits típics de la Noguera*

Selecció de Formatges Catalans amb torrades i melmelada

Vermut:

-Patates de Xurreria

-Llaunetes de Barreja

-Olives Farcides

-Llagostí Salat Gran

-Coca de Samfaina

-Assortiment de croquetes

-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

Carpaccio de Bacallà amb Dauets de Tomata, Olives Negres, Tàperes i Orenge

Amanida Mesclum amb Fruita Seca, Codonyat i Formatge de Cabra

Caragols a la Llauna amb Allioli de Codony i de Llet

Plat Principal

Graellada de carn

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

o

Filet de Filet de Vedella amb Verduretes al caliu

(amb suplement)

o

Paella Mixta, de Peix o de Verdures

(elaboració in situ)



• **Pastís de Noces** •

(Presentació opcional)

A triar entre:

*Pastisset Tahiti: Mousse de Xocolata Blanca amb interior de Llimona
Sàcher 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*