



Menú Boda Clàssic

• Aperitius de Benvinguda (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, Fruita Seca
i “Pupurri” de Formatges i Confitats en la seva Cassoleta de Formatge.*

• Bufet 2 •

*El Vermut:
Paperina de Xips
Olives Farcides
Llaunetes d’Escopinyes, Musclos i Calamars*

• Bufet 3 •

*Vaset de Sopa de Coco amb Aroma de Gingebre i Llagostí amb Cruixent de Kikos
Vaset de Romesco, Crema d’Escamarlans, Streuzel d’Avellanes i Fonoll
Assortiment de Maki Sushi (2u./pers)*

• Aperitius que passen els cambrers •

*Bombó de Salmó amb Formatge Crema, Nous i Dàtils
“Cebiche” de Llagostins i Vieira dins la seva clasca
Xuixos de Poma i Foie
Assortiment de Mini-Blinis (Bacallà i Alvocat / Hummus i Pollastre / Salmó i Tàrtara)
Panet Calent de Presa Ibèrica amb Mostassa i quètxup
Croqueta de Calamarsons en la seva tinta o d’Arròs Negre amb All-i-oli
Esfera de Botifarra Negra amb Ametlla Cruixent i Melmelada de Tomata
Brotxeta de Garrinet al Forn de Llenya amb Puré de Poma i Canyella i Reducció de Porto*

• Altres Aperitius •

els passen els cambrers

*Vaset de Crema d’Espàrrecs, Mousse de Panís, Tàrtar de Salmó i Crumble de Kikos
Glaçonet Dry Martini
Xupa-Xups de Foie i Regalèssia
Cake Pops de Salmó Fumat i Guacamole o de Torta de la Serena i Mango
Mini Burgers Angus
Panet Calent de Cua de Bou amb la seva emulsió
Risotto de Ceps
Ous de Guatlla sobre Torrada de Sobrassada
Calamars a la Romana*



• **Barra Lliure de Begudes Aperitiu** •

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

• **Primers Plats Freds i Calents** •

- *Carpaccio de Ceps Confitats i Amanideta de Créixens i Tòfona amb Vinagreta de Pinyons*
- *Caneló Semifred de Pop a la Gallega amb dauets de Gamba amb Salsa de Gingebre*
- *Vichyssoise amb Encenalls de Llamàntol i Pastisset de Salmó i Gamba*
- *Bacallà, Llagostins i Verduretes dins embolcall d'Arròs amb buquet de Micro-Mesclum i Pinzellada de Romesco*
- *Milfulls de Rap Allagostat, Tallarins de Sípia i Trompetes de la Mort amb Vinagreta de Pinyons i Corall Vermell*
- *Turbot a l'Orio amb Guarnició de Mariscos i Patatones Panadera*

• **Segons Plats de Carn** •

- *Melós de Vedella i Embullat de Verdures en Tempura i Bolets amb Salsa Caçadora*
- *Presa Ibèrica amb Chutney de Poma, Bolets del Montsec i Salsa de Ratafia*
- *Terrina de Vedella amb Salsa de Ceps i Xips de Verduretes Cruixents*
- *Espotlla de Xai a Baixa Temperatura amb Salsa de Fruita Seca i Fons de Patata Trufada*
- *Filet de Vedella a la Brasa amb Foie, Fruites de Ponent, Buquet de Bolets i Salsa Porto*
- *Pintada Farcida de Bolets i Foie amb Salsa de Taronja, Cebetes Caramelitzades i Carxofes Confitades*

• **Avantpostres** •

*Sopa de Meló amb Sorbet de Fruita de la Passió i Maduixetes del Bosc
Textures de Pinya, Gelat de Coco i Toffee
Canelonets de Mel i Mató, Nous i Crema de Mango-Albercoc*



• **Pastís De Noces** •

(amb presentació per als nuvis)

Tatin de Pera

Dauets de pera en bloc sobre milfulls caramel.litzat i base de crema de llimona

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

Gran-it

(amb suplement)

Mousse de xocolata negra al 70% amb interior de Festucs i aromes de Ratafia

Inspiració Ferrero Rocher

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

Crumble de Pinya

Semi-fred de xocolata amb llet, pinya especiada 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 Traslascuestas 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 o chiavari
Taules per bufets tipus paradeta de fusta o barra de bar
Minutes amb Foto dels Nuvis
Centre 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)