



## Menú Montseny

*Cuina pròpia, de bona qualitat, suggestiva i amb tocs de creativitat.*

**65€/persona + IVA** (preu base del menú)

### **Aperitius freds**

Sopa de Meló al cava amb virutes de pernil deshidratat i menta fresca

Profiteroles farcides de mus d'escalivada amb crema d'anxoves

Broqueta de formatge & figues amb crocant d'ametlles

Bols d'amanideta es amb panses i vinagreta de cítrics

Boleta de pebrot xerri al perfum d'albhaca

Cullereta amb Mil fulls de salmó i formatge

Llesquetes de pa rústic amb pernil ibèric i tomàquet del Vallès

( supl.de 1.5€ tall en directe )

### **Aperitius calents**

Piruleta de llagostí marinat amb vieires

Temptacions de bolets

Mini hamburguesa amb la seva mostassa

Croquetes de carn d'olla

Samosa de ceba caramel·litzada amb avellanes

Temptacions de formatge blau i nous

Bufet d'arròs negre o Bufet de fideuà amb i all i oli del xef

### **Begudes incloses en l'aperitiu:**

· Copa de cava rosat per donar la benvinguda als nuvis

Vermuts blancs i negres, refrescos de taronja i llimona, cola i aigües minerals

### **L'aperitiu inclou:**

Servei de cambrers professionals.

Taules rodones o rectangulars, estovalles pels aperitius freds i calents

(segons la logística interna del càtering i la masia)

I per la beguda de la barra del aperitiu

Cristalleria amb copes de vidre per la beguda del aperitiu

## **Primers plats**

Amanida de formatge de cabra amb vinagreta de cítrics  
Caneló d'espínacs, formatge blau, panses i pinyons amb salsa d'alfàbrega  
Ravioli de cua de bou amb reducció de vi negre del Penedès  
Caneló de confit d'ànec i foie amb salsa fina de mostassa  
Laminat de pasta fresca de verdures amb salsa de foie  
Amanida de llagostins a les espècies amb fruits vermells i vinagreta de mel i Mòdena  
Caneló de pollastre de corral del Penedès amb trufa i salsa de parmesà

## **Segons plats**

Melós de vedella amb salsa de cafè de París  
Cuixa de gall dindi amb salsa de soja, prunes i pinyons  
Llaminera de porc ibèric amb salsa d'Oportú i reducció de ratafia  
Bacallà amb ceba caramel·litzada i salsa d'oli i julivert  
Secret ibèric amb panses i salsa d'avellanes  
Costella de porc ibèric amb pebre, mel i canyella  
Lingot de codillo desossat amb salsa de barbacoa  
Confit d'ànec amb suc de rostit i graten de patata

## **Postres**

Pastis Nupcial " Sacher "  
Pastis Nupcial Coco amb Maracujà  
Tartufo semi fred amb granillo d'avellana caramel·litzada i cor líquid de xocolata,  
Pastisset de chesecake de fruits vermells amb sorra de cumbre  
Delícia de caramel cremós amb coulis de maduixa  
Cremós de capuccino amb mousse de llet suau  
Lingot de xocolata y mandarina amb coulis de fruits vermells

## **Bodega**

Vi negre Vallformosa La Sala ( DO Penedès). Vi blanc Vallformosa La Sala (DO Penedès)  
Cava Vallformosa Brut Nature Origen  
Aigua mineral · Cafès · Tallats · Infusions  
Les copes de la sobretaula i la barra lliure van a càrrec dels nuvis segons les condicions establertes

## **Preus**

Menú Montseny adult: **65 €** \*

(per a mes de 99 pax. adultes).

Altres quantitats ( consultar preu )

Menú infantil: **24.10€** \*

Pasta Bolonyesa, patates fregides , Escalopa o Hamburguesa , vaset de gelat

Aigua natural o refresc

\* Falta afegir el 10% d'IVA a tots els preus.

### **El preu del menú inclou:**

- 1- Taules rodones: estovalles, coberts, vaixel·la, cristalleria i cadires de fusta natural.
- 2-Prova de menú per a 6 persones: totalment gratuïta per a grups de més de 85 persones.
- 3- El banquet es servirà per cambrers professionals a peu de taula.