

MENÚ 1

APERITIU-VERMOUT DE BENVINGUDA

Patates xips, Olives farcides, Dàtils amb bacon.

Refrescos, Cervesa, Vermout.

ENTRANTS AL CENTRE DE LA TAULA

Xipirons a L'Andalusa.

Musclos a la marinera.

Croquetes de carn rostida.

Xató amb romesco bacallá i anxoves.

SEGONS PLATS A ESCOLLIR

Orada al forn amb patates i verdures.

Entrecot de vedella amb salsa de ceps i patates natural de Prades.

Confit d'ànec amb tarongetes de la Xina.

Paella marinera amb gamba vermella i escamarlans.

POSTRES

Xarrup de fruites amb coulis de Gerds.

Tarta de celebració de nata i

Rovell amb crocant casola.

BODEGA

Solimar Muller Crianza (vi negre, D.O. Tarragona).

Ipsis Chardonnay (vi blanc, D.O. Tarragona).

,Aigües minerals, cafes.

Preu: 40€ per pers. (IVA inclòs)

MENÚ 2

APERITIU-VERMOUT DE BENVINGUDA

Assortiment de croquetes cocktail, Pollastre cruixent amb salsa de curry i mango, Patates xips, Olives farcides, Dàtils amb bacon.

Refrescos, Cervesa, Vermout.

ENTRANTS EN CENTRE DE TAULA

Carpaccio de gamba amb oli Siurana i Balsàmic de Mòdena.

Croquetes de carn rostides.

Gambó de Tarragona a L'Andalussa amb llimona.

Cloisses a la marinera.

Sardina fumada amb pa i tomàquet deshidratat

SEGON PLAT A ESCOLLIR

Suquet de Lluç de Palangre amb cloisses.

Arròs negre amb escamarlans.

Llobarro a L'orio amb patates al forn.

Entrecot de Vedella amb salsa de ceps i patata natural de Prades.

POSTRES

Xarrup de fruites amb coulis de Gerds.

Tarta de celebració de nata i

Rovell amb crocanti casola.

BODEGA

Solimar Muller Crianza (vi negre, D.O. Tarragona).

Ipsis Chardonnay (vi blanc, D.O. Tarragona).

Aigües Minerals, cafes.

Precio: 50€ per pers. (IVA inclòs).

MENÚ 3

APERITIU-VERMOUT DE BENVINGUDA

Patates xips i olives, Assortiment de croquetes cocktail, Pollastre cruixent amb salsa de curry i mango, Dàtils amb bacon, Piruletes de Xocolata amb foie.

Refrescos, Cervessa, Vermout.

ENTRANTS EN CENTRE DE TAULA

Xipirons a L'Andalussa.

Broquetes de Gambes a la plantxa i oli de la terra.

Cloisses a la marinera.

Pop a la brasa amb salsa de mel i mostassa.

Pernil ibèric de glà amb pa amb tomàquet

SEGON PLAT A ESCOLLIR

Filet de vedella farcit de foie d'ànec.

amb crema de ceps, patates i oli de Tòfona.

Paella de Llomàntol amb marisc.

Suquet de rap amb cloisses del carril.

Turbot amb alls tendres i escamarlans a la plantxa.

POSTRES

Xarrup de fruites amb coulis de Gerds.

Tarta de celebració de nata i

Rovell amb crocanti casola.

BODEGA

Solimar Muller Crianza (vi negre, D.O. Tarragona).

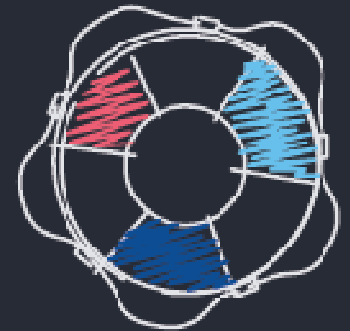
Ipsis Chardonnay (vi blanc, D.O. Tarragona).

Aigües Minerals, cafes.

Precio: 60€ por persona (IVA incluido)



MENU INFANTIL



MENÚ 1

Macarrones o Espaguetis
a la boloñesa o carbonara.
Escalope de pollo con patatas.

Helado al gusto.

Tarta de celebración.

Aguas y refrescos.

Precio 20€ por persona (iva incluido).

MENÚ 2

Macarrones o Espaguetis
a la boloñesa o carbonara.

Helado al gusto.

Tarta de celebración.

Aguas y refrescos.

Precio 15€ por persona (iva incluido).



SERVEIS COMPLEMENTARIS

ANIMACIÓ I CANGUR

4hrs de Animació I Cangur

15 nenes máxim

Maquillatge, gincana, jocs, pintacaras etc.

170€

CANDY BAR

Servei de Candy Bar amb decoració inclosa.

300€

INFLABLES

Consulta model i disponibilitat

Inflables desde 135€

FOTOMATON

2hrs de fotomaton amb atrezzo inclòs, dues fotos per cada fotografia realitzada.

390€

DECORACION FLORAL

Comptem amb col·laboradors que us donaran diverses propostes de decoració per al vostre esdeveniment. A consultar.

FOTÒGRAF

Disposem d'un àmplia gamma de col·laboradors, pregunta disponibilitat.

DETALLS I PAPERERIA

Disposem de col·laboradors que t'ajudaran amb els detalls per als teus convidats i / o impressions. Pregunta disponibilitat.

CONDICIONS

EL CLIENT TINDRA QUE EFECTUAR UNA PAGA I SENYAL DEL 10% DEL PRESSUPOST FINAL EN CONCEPTE DE RESERVA EN EL MOMENT D'EFECTUAR LA MATEIXA.

EL CLIENT TINDRA QUE FACILITAR-LA RELACIÓ DE SEGONS PLATS ESCOLLITS PELS CONVIDATS COM A MÀXIM 3 DIES ABANS DE L'ESDEVENIMENT. EN EL CAS DE NO PODER DISPOSAR DE DITA RELACIÓ, EL SEGON PLAT SERÀ EL MATEIX PER TOT EL GRUP.

QUALSEVOL MODIFICACIÓ AL MENÚ SUPOSARÀ UN CANVI AL PREU. D'IGUAL MANERA, TOTS AQUELLS EXTRES QUE NO ESTIGUIN CONTEMPLATS AL MENÚ S'AFEGIRAN A LA FACTURA FINAL.

ES DONARÀ PER DEFINITIU EL NUMERO DE COMENSALS RESERVATS 3 DIES ABANS DE L'ESDEVENIMENT.

NO DUBTIN EN POSAR-SE EN CONTACTE AMB NOSALTRES PER A QUALSEVOL DUBTE, CANVI O ACLARIMENT. LES SEVES PETICIONS SEMPRE SERAN É REBUDES I ATESES EN LA MESURA DEL POSSIBLE.