



**MENÚ
BUFETS
PER
ESCOLLIR**

BUFETS PER ESCOLLIR

Xarcuteria

- > Embotits tallats al moment a màquina (pernil, botifarra, fuet...) i formatge manxego acompanyats de pa de vidre i pa d'olives negres sucats amb tomàquet i oli d'oliva verge
- > Pernil ibèric,

Suplement d'1,75 €

Pernil tallat a mà

- > Acompanyat de pa de vidre i pa d'olives negres sucats amb tomàquets, i amb botifarra de Guardiola i fuet del Penedès
- > Pernil ibèric,

Suplement d'1,75 €

Fideuà de peix

Amb fumet de crustacis i alloli

Fideuà d'ànec

Amb foie i verdures

Arròs negre

Amb calamarcets de Vilanova

Formatgeria

Quatre varietats de formatges, amb festucs, confitura de gerds, codony i assortiment de panets

Salmó salvatge

En blini amb salsa tàrtara

Xopets

- > Crema de meló
- > Daiquiri amb maduixa
- > Pinya colada amb coco

Ous de guatlla

- > Amb ravioli de tòfona i salsa de foie

Risottos

- > Bolets amb foie
- > Verd del Delta amb gambes

Andalús

Amb torta de camarones i peixet fregit

Italià

- > Pasta fresca al gust (dos tipus de pasta i dues salses)

El Xiringuito

- > Patates braves en cucurull amb salsa especial

Arrossos

- > Negre
- > Mar i muntanya
- > Gambes
- > Verdures amb bacallà

Americà

- > Minihamburgueses de vedella i minisalsitxes de Frankfurt

Taverna basca (montaditos)

- > Ensalada russa
- > Guindilla típica basca
- > Truita de patates amb salsa brava
- > Trinxat d'escalivada amb anxoves

Vegetarià

- > Guacamole amb nachos
- > Verdures amb hummus
- > Crema freda (per escollir)

Pizzes

- > Quatre formatges
- > Pernil dolç i formatge
- > Quatre estacions - Bolonyesa...

Quiches

- > Pernil dolç i formatge
- > Espinacs
- > Salmó fumat
- > Bacó i formatge
- > Sobrassada mallorquina
- > Vegetal amb espàrrecs verds

Baguets franceses al forn

- > Escalivada a la brasa i anxova
- > Tonyina amb formatge fos i gambetes
- > Pernil dolç i formatge
- > Bacó, brie i xampinyons
- > Pinya i pernil dolç
- > Ceba confitada amb formatge de cabra...

Sandvitxos

- > Salmó fumat
- > Sobrassada amb formatge
- > Vegetal de pollastre amb mostassa
- > Tomàquet fresc i alfàbrega

Barbacoa

Suplement: 4 €

- > Broquetes de pollastre amb verdures
- > Filet de vedella amb bolets
- > Gambes amb calamars
- > Botifarres...

Coques en forn de llenya

Suplement: 1 €

- > Escalivada
- > Trempó
- > Pernil salat i brie...

Carpaccios

Suplement: 2 €

- > Bacallà amb reducció de Mòdena
- > Bou amb encenalls de parmesà
- > Pop a la gallega
- > Gambes amb pesto...

Maridatges

Suplement: 2 €

Formatges i cerveses (4 cerveses d'importació i 4 formatges)

Japonès

Suplement: 2 €

- > Sushi: salmó, tonyina, truita, gamba
- > Makis: salmó, tonyina, Califòrnia





PASTÍS NUPCIAL

(per escollir)

- > Quatre textures de xocolata
- > Xocolata amb gerds
- > Xocolata blanca amb maracujà
- > Crema Chiboust amb taronja, xocolata i ametlles
- > Xixona i cruixent de gianduja
- > Formatge fresc amb maduixetes del bosc
- > Crema catalana



PREPOSTRES

Suplement: 2,85 €

Copes de sorbet:

- > Yuzu amb herba llimona
- > Cítrics amb verdures
- > Vinagre balsàmic amb gerds
- > Brownie amb gelat de plàtan
- > Broqueta de fruita natural amb xocolata negra



OPCIONS PER AL FILET DE VEDELLA A LA BRASA

Acompanyaments

- > Risotto verd del Delta
- > Tatin de patata i mozzarella
- > Caneló de trufa i poma amb calvados
- > Röstí de patates i trinxat de bacó i bolets
- > Caneló de patata
- > Farcit de poma i bolets
- > Coulant de foie
- > Entatxonat amb greix d'ibèric, patata gratinada i salsa de Viña Alberdi

Foie

- > Cruixent o medalló

Suplement: 2 €

Salses

- > De mel d'auró
- > Blanca de foie
- > De bolets del bosc
- > De vi blanc i vi negre
- > Cafè de París



INFORMACIÓ GENERAL

SERVEIS INCLOSOS EN EL PREU

- > Barra lliure (2 i 1/2 hores)
- > Aperitiu amb bufets, tastets, alta gastronomia i barra de begudes
- > Impressió de minuts
- > Cafès, infusions i licors
- > Prova de tast per a 6 persones (a partir de 90 convidats)
- > Més de 60 plats per escollir
- > Confecció de la llista de convidats i l'escriptura de les minuts
- > Parella de nuvis al pastís
- > Copa de cava rosat de benvinguda
- > Productes de màxima qualitat
- > Decoració rústica (vintage) en els bufets aperitiu
- > Material complet
- > Opció de triar el color de les estovalles
- > Bodega (segons el celler triat, els vins i caves poden presentar un increment de preu)

SERVEIS EXCLUSIUS INCLOSOS EN EL PREU

- > Reunió personal amb el nostre xef
- > Una persona dedicada als nuvis durant tot el banquet, organitzant i coordinant el casament
- > Centres de flors personalitzats al vostre gust i extra de flors de la decoració general (reunió personal amb el nostre florista)
- > Assortiment de panets d'alta gastronomia (cinc cereals, rústic, olives, albercoc...)
- > Assessorament i idees per personalitzar l'enllaç

SERVEIS NO INCLOSOS EN EL PREU

- > Menú "Peter Pan": 40 €
- > Menú personal (DJ, fotògraf, etc.): 25 €
- > Lloguer de l'espai escollit
- > Transport (àrea fora del Penedès)

SERVEIS ADDICIONALS

- > Muntatge de cerimònia civil: a partir de 250 €
- > 1 hora extra de barra lliure: 300 €
- > Barra de mojitos:
- > 50 consumicions: 200 €
- > 75 consumicions: 300 €

SERVIS ADDICIONALS ARRIVADA

Refresca't

- > Cubells de refrescs, aigües i suc individual + atrezzo
- > 50 unitats: 100 €
- > 75 unitats: 150 €

Bufet d'aigües

- > (1,75 €/pers.)
- > Llimona i menta
- > Poma i maduixa
- > Síndria i meló

Bufet de llimonada natural

(1,75 €/pers.)

SERVEIS ADDICIONALS DURANT EL BALL

Llaminadures + coca forner

(100 €)

Ressopó

- > 60 minibroquetes de fruita o coca: 150 €
- > Bufet de llaminadures amb decoració: 90 €

Barra de gintònics variats

(350 €)

- > 2 Bombay Sapphire
- > 2 Hendrick's
- > 2 Bulldog
- > 1 G'Vine
- > 2 Tanqueray
- > 2 Seagram's

- > 1 Gin Mare
- > 2 Tann's
- > Tònica i acompanyaments (regalèssia, llima, fruita tallada, boles de pebre)

CONDICIONS DE PAGAMENT

- > Paga i senyal: 500 € (confirmació de la data)
- > La setmana abans del banquet: 90%
- > El dia del banquet o el dia següent: la resta