



NADAL EMPRESES 2024

MENÚ

ENTRANTS

Coca tèbia de bacallà amb salsa pil d'alfàbrega i caponata d'albergínia
Caneló de rostit i foie amb crema de beixamel, ju trufat i sorra de parmesà
Amanida de llagostins amb vinagreta de cítrics
Raviolis de lluç i gamba amb parella de salses de vermut blanc i gamba (supl. 0,50 €)

PRINCIPALS

Corball amb suquet de musclos, cremós de patata i cruixent de carquinyolis
Turnedó de jarret blanc amb salsa jardinera trufada
Wellington ibèric amb salsa de vermut negre i parmentier de romaní
Melós de vedella amb salsa de porto, sofregit de ceps i moniato escalivat (supl. 2,00 €)

POSTRES

Bomba de xocolata i avellana
Mousse de vainilla amb poma i toffee
Lingot de gerds amb crema de xocolata blanca i alfàbrega

SOBRETAULA

Llaminadures de Nadal

CELLER

Masia Hill D.O. Penedès
Aria Brut Nature D.O. Cava
Aigües minerals, infusió o cafè
Servei de licors (supl. 3,00 €)

PREU PER PERSONA: 49,00 €

El menú ha d'estar compost per un entrant, un principal i unes postres (per persona)
L'entrant i les postres hauran de ser els mateixos per a tots els comensals.
Per al principal hi ha possibilitat d'escollir entre dues opcions

AMPLIACIÓ MENÚ (A TAULA)



Opció pica pica

Coca de tàrtar de bacallà amb romesco d'oliva verda
Russa de llagostins i piparra
Formatge curat d'ovella amb oli d'oliva verge i migas
Brioix de pollastre rostit amb salsa hoisin de prunes

PREU PER PERSONA: 7,00 €

Opció aperitiu

Coca de tàrtar de bacallà amb romesco d'oliva verda
Russa de llagostins i piparra
Formatge curat d'ovella amb oli d'oliva verge i migas
Brioix de pollastre rostit amb salsa hoisin de prunes
Croqueta de bolets
Gamba a la romana amb tocs de llima

PREU PER PERSONA: 12,00 €

Serveis addicionals

Servei de discoteca exclusiu en sala privada: 750,00 €
Inclou: Amenització durant tot l'àpat, dues hores de ball i personalització del servei.
(En el cas que la discoteca o l'ambientació musical sigui externa suposarà un suplement de 200,00 €)

Servei de begudes exclusiu en sala privada: 18,00 € per persona
Servei durant dues hores amb les següents referències: J&B, Jim Bean, Ballantine's, Smirnoff, Stolichnaya, Bombay, Bombay Sapphire, Puerto de Indias, Beffeater, Caci que, Bacardi, Brugal Añejo, licors variats, refrescos, cava i cervesa

Condicions de reserva

Tots els preus inclouen l'I.V.A.
Preu de menú vàlid per a grups de mínim de 18 persones.
Els grups d'entre 12 i 17 persones, tindran un suplement de lloguer de sala de 150,00 €.
Consultar condicions especials per a grups de menys de 12 persones.
El menú s'ha de comunicar amb una antelació mínima de 7 dies.
Es podrà fer canvis en el nombre d'assistents fins a 72 hores abans de l'esdeveniment, qualsevol canvi posterior incorrerà en despeses del 100%.
En el cas que els proveïdors siguin contractats directament per la persona responsable de l'empresa, es recomana que vinguin prèviament a conèixer els espais i fer les proves necessàries per a garantir el bon funcionament de l'esdeveniment.
En cas de portar decoració, no es descomptarà del preu final del menú.
Durada del servei: dues hores i mitja.
Sempre que hi hagi ball, s'ha de contractar servei de begudes.
L'hora límit d'estada en sala per a serveis nocturns és fins a les 04:00 hores.

Condicions de pagament

Dipòsit per a reserva en ferm l'esdeveniment:
- 300,00 € per a reserves de menys de 80 convidats. Per a grups a partir de 81 convidats, el dipòsit és de 1.000,00 €. Aquest dipòsit no és reemborsable en cas de cancel·lació de l'esdeveniment.
- 90% del total de l'esdeveniment, 5 dies abans (descomptant el primer depòsit realitzat).
- 10% restant i els possibles extres, el mateix dia de l'esdeveniment.

