

EDULÒNIA

FINGER FOOD

Aniversarios

APERITIVOS FRIOS

Jamón ibérico con pan de cristal
Ensalada caprese con tomate seco
Vasito de Gazpacho
Queso brie con mermelada

APERITIVOS CALIENTES

Cajón de croquetas caseras
Barquito de patatas bravas Villa Engracia
Fingers de pollo con salsa barbacoa
Mini hamburguesa con cheddar y cebolla caramelizada
Twister de langostino

CÓRNER

Fideua
o
Paella / Arroz negro

Vermutería

POSTRES

Pastel de celebración

BEBIDA

(a escoger entre)

Vino blanco: Clos Montblanc
Vino tinto: Clos Montblanc
Cava: Clos Montblanc
Agua, cervezas y refrescos
Café, infusiones y carro de licores

Condiciones Finger Food:

- Como su nombre indica, todo se puede comer con los dedos.
- Sistema no Seating Plan, sin sillas en la mesa (suplemento seating plan + 10€)
- Cristalería: vaso, copa de vino, copa de cava de cristal.

Precio por pax: 39€ + iva

EDULÒNIA

MENÚ LLABERIA

Buffet de aguas
Chips Vegetales

APERITIVOS FRÍOS

Xacolí de gazpacho de verduritas
Cucharita tartar de dos salmones
Cucharita de pulpo a la gallega
Cucharita de carpaccio de bacalao
con cama de tomate confitado
Pan de cristal con jamón ibérico

APERITIVOS CALIENTES

Twister de langostino
Cajón de croquetas casolanes
Barquito de patatas bravas Villa Engracia
Mini hamburguesa con cheddar y cebolla caramelizada
Canelón de setas con bechamel trufada

CÓRNER

Vermutería
Quesería

PLATO PRINCIPAL (A TRIAR)

Arroz negro
Fideua

POSTRES

Sorbete de limón al cava con Chartreause
Pastel de celebración

BEBIDA

(a escoger entre)

Vino blanco: Clos Montblanc, Conca de Barberà
Vino tinto: Inquiet Rendé Masdeu Conca de Barberà
Cava: Clos Montblanc
Agua, cerveza y refrescos
Café, infusiones y carro de licores

Precio por pax: 68€ + iva

EDULÒNIA

MENÚ MUSSARA

Buffet de aguas
Chips Vegetales

APERITIVOS FRÍOS

Xacolí de gazpacho de verduritas
Cucharita tartar de dos salmones
Cucharita de pulpo a la gallega
Pan de cristal con jamón ibérico
Cucharita de carpaccio de bacalao
con cama de tomate confitado
Mozzarella al pesto

APERITIVOS CALIENTES

Twister de langostino
Cajón de croquetas casolanes
Saquito de queso y pera
Barquito de patatas bravas Villa Engracia
Mini hamburguesa con cheddar y cebolla caramelizada
Canelón de setas con bechamel trufada

CÓRNER

Vermutería
Quesería
Arrozería

PLATO PRINCIPAL

(a escoger entre)

Meloso ibérico con reducción de salsa y nido de patata
Meloso de ternera con parmentier
Suquet de rape con gambas
Suprema de bacalao con muselina de ajo

POSTRES

Sorbete de limón al cava con Chartreause
Pastel de celebración

BEBIDA

(a escoger entre)

Vino blanco: Clos Montblanc / Intramurs / Ninfa Rendé Masdeu
Vino tinto: Clos Montblanc / Intramurs / Inquiet Rende Masdeu
Cava: Clos Montblanc / Codorniu
Agua, cerveza y refrescos
Café, infusiones y carro de licores

Precio por pax: 79€ + iva

MENÚ ROJALS

Buffet de aguas

Chips Vegetales

APERITIVOS FRÍOS

Xacolí de gazpacho de verduritas
Cucharita tartar de dos salmones
Cucharita de pulpo a la gallega
Pan de cristal con jamón ibérico
Cucharita de carpaccio de bacalao
con cama de tomate confitado
Mozzarella al pesto

APERITIVOS CALIENTES

Twister de langostino
Cajón de croquetas caseras
Saquito de queso y pera
Calamar a la andaluza con mayonesa de curry
Barquito de patatas bravas Villa Engracia
Mini hamburguesa con cheddar y cebolla caramelizada
Canelón de setas con bechamel trufada
Pan Bao relleno

CÓRNER

Vermutería

Quesería

Arrozería

PLATO ENTRANTE

(a escoger entre)

Crema de setas con virutas de jamón ibérico
Crema de marisco con vieira
Canelón de bogavante
Ensalada de burrata con pesto

PLATO PRINCIPAL

(a escoger entre)

Paletilla de cabrito al horno con guarnición
Suquet de pescado con salsa romesco
Meloso ibérico con reducción de salsa y nido de patata
Meloso de ternera con parmentier
Suprema de bacalao con muselina de ajo

POSTRES

Sorbete de limón al cava con Chartreusse

Pastel de celebración

BEBIDA

(a escoger entre)

Vino blanco: Clos Montblanc / Intramurs / Ninfa Rendé Masdeu

Vino tinto: Clos Montblanc / Intramurs / Inquiet Rende Masdeu

Cava: Clos Montblanc / Codorniu

Agua, cerveza y refrescos

Café, infusiones y carro de licores

MENÚ CASTELLFOLLIT

Buffet de aguas

Chips Vegetales

APERITIVOS FRÍOS

Xacolí de gazpacho de verduritas
Cucharita tartar de dos salmones
Cucharita de pulpo a la gallega
Pan de cristal con jamón ibérico
Cucharita de carpaccio de bacalao
con cama de tomate confitado
Mozzarella al pesto

APERITIVOS CALIENTES

Twister de langostino
Cajón de croquetas caseras
Saquito de queso y pera
Calamar a la andaluza con mayonesa de curry
Barquito de patatas bravas Villa Engracia
Mini hamburguesa con cheddar y cebolla caramelizada
Canelón de setas con bechamel trufada
Pan Bao relleno

CÓRNER

Vermutería

Quesería

Arrozería

PLATO ENTRANTE

(a escoger entre)

Crema de setas con virutas de jamón ibérico
Crema de marisco con vieira
Canelón de bogavante
Ensalada de burrata con pesto

PLATO PRINCIPAL

(a escoger entre)

Confit d'ànec amb crema de taronja
Suquet de rap amb escamarlans
Meloso ibérico con reducción de salsa y nido de patata
Meloso de ternera con parmentier
Lingote de cordero

POSTRES

Sorbete de limón al cava con Chartreusse

Pastel de celebración

BEBIDA

(a escoger entre)

Vino blanco: Clos Montblanc / Intramurs / Ninfa Rendé Masdeu

Vino tinto: Clos Montblanc / Intramurs / Inquiet Rende Masdeu

Cava: Clos Montblanc / Codorniu

Agua, cerveza y refrescos

Café, infusiones y carro de licores

EDULÒNIA

MENÚ INFANTIL

APERITIVOS FRÍOS

Olivas

Fuet

Patatas chips

Queso

Pan con tomate

Croquetas caseras

PLATO PRINCIPAL

Macarrones a la boloñesa con escalopa y patatas paja

POSTRE

Helado

BEGUDES

Agua

Refrescos

Precio por pax: 18€ + iva