

LA QUINTA JUSTA

MENÚS GRUPOS 1:

Aperitivo:

Sorbo de sopa fría de melón marinado con cítricos y menta.

Las nuestras bravas.

Mini ensalada de queso de cabra y tomate confitado.

Ceviche de corvina y aguacate.

Patatas de Olot.

Segundos:

Calamares a la plancha con laminado de calabacín y aceite de tinta. -o-

Tronco de ternera con puré cremoso de patata y salsa de ratafia. -o-

Muslo de pato confitado con patata y manzana de Girona. -o-

Fideos con sepia y costilla.

Postres:

Flan de ratafia con su helado.

Crema catalana con carquiñolis de almendra y harina de farro.

Panna cotta de nata y vainilla con coulis de fresa y sorbete de menta.

Pastel de celebración (mesa completa).

Aguas minerales

Vino Temps blanco/rosado o tinto (1/3 botella)

Cava Brut Nature 12,50 € botella

Pan de horno de leña de Hostalets

Precio: 26.50 €

MENÚS GRUPOS 2:

Aperitivo:

Sopa tomate con sandía y mejillones de roca al vapor.

Mini ensalada con tartar de atún rojo y compota de hinojo y jengibre.

Carpaccio de manitas de cerdo con vinagreta de alcaparras y crujiente de coca de Hostalets.

Coquinas al vino blanco.

Calamares a la romana de la casa con mahonesa de lima.

Segundos:

Suprema de corvina de costa con verduras y cítricos.-o-

Magret de pato y peras confitadas con garnatxa. -o-

Wok de verduras con fideos de calamares y salsa agridulce. -o-

Arroz a la cazuela mar y montaña.

Postres:

Piña, *toffee* y helado de coco.

Estofado de frutos del bosque con brownie de chocolate blanco.

Granizado de menta y ron, el Mojito.

Pastel de celebración (mesa completa).

Aguas minerales

Vino Temps blanco/rosado o tinto (1/3 botella)

Cava Brut Nature 12,50 € botella

Pan de horno de leña de Hostalets

Precio: 29.90 €

LA QUINTA JUSTA

MENÚ GRUPOS 3:

Aperitiu:

Sopa de cerezas con cremoso de queso emporità y albahaca.

Los higos caramelizados con hígado de pato y ratafia.

Virutas de paletilla Ibérica y coca de Hostalets con tomate.

Nuestros calamares a la romana.

Navajas con ajo y perejil.

Mini steak de ternera de Girona con helado de mostaza.

Segundos:

Turbot salvaje de ración al horno. -o-

Tataki de atún rojo con compota de hinojo y jengibre. -o-

Terrina de cochinillo con patata crema y salsa de naranja. -o-

Bacalao confitado con sobrasada, miel y limón. -o-

Arroz negro con chipirones, alcachofas y guisantes.

Postres:

Volcanet de chocolate negro con helado de yogur de la Fageda. -o-

Piña braseada con helado de ratafia y reducción. -o-

Nuestra Sara con crema de vainilla. -o-

Pastel de celebración (mesa completa).

Aguas minerales

Vino Temps blanco/rosado o tinto (1/3 botella)

Cava Brut Nature 12,50 € botella

Pan de horno de leña de Hostalets

Precio: 34.50 €

CONDICIONES GENERALES DE RESERVA

* Los precios incluyen el IVA.

* Se reserva el derecho a modificar algún plato o aperitivo según disponibilidad o mercado.

* Los menús para grupos se reservarán con 7 días de antelación.

* La reserva se considerará efectiva con la entrega de la paga y señal de 200 € (no se devolverá fianza en caso de anulación en menos de 7 días, posterior a 7 días quedarán para nueva fecha).

* El día antes se confirmará el número exacto, sino se cobrará el cubierto ausente.

* Los comedores reservados son a partir de 14-16 personas (menos en baja disponibilidad). La empresa se reserva el derecho de variar la sala del evento por causas internas o variación de comensales.

* Se dispone de proyector y pantalla a disposición de los clientes con un precio de alquiler de 5 €.

* Flores, decoración celebración irá a cargo del cliente.

* El vino según lo establecido en cada menú, las botellas extras se cobrarán.

* Con los menús para grupos ya hay aplicado el descuento por ser un grupo.

* Es necesario confirmar el número de comensales definitivo 3 días antes. Se facturará en base el número de comensales confirmados.

* Los horarios de mediodía serán de 13 horas hasta las 17:30 horas y de noche de 20 horas hasta las 00 horas.