

LA QUINTA JUSTA

MENU GROUPES 1:

Apéritif:

Sirop de soupe froide de melon mariné aux agrumes et à la menthe.

Nos braves.

Mini salade de chèvre et tomates confites.

Ceviche de corball et avocat.

Pommes de terre Olot.

Secondes:

Calamars grillés avec stratifié de courgettes et huile d'encre. -ou-

Tronc de bœuf avec purée de pommes de terre crémeuse et sauce ratafia. -ou-

Cuisse de canard confite aux pommes de terre et aux pommes de Gérone. -ou-

Nouilles rôties aux seiches et côtes levées.

Desserts:

Crème au ratafia avec sa glace. -ou-

Crème catalane aux carquinyolis aux amandes et farine d'épeautre. -ou-

Crème de panna cotta et vanille avec coulis de fraise et sorbet à la menthe. -ou-

Gâteaux de fête (table complète).

Eaux minérales

Wine Temps blanc / rosé ou rouge (1/3 bouteille)

Cava Brut Nature 12,50 € bouteille

Pain au feu de bois Hostalets

Prix: 26,50 €

MENU GROUPES 2:

Apéritif:

Soupe de tomates à la pastèque et moules de roche cuites à la vapeur.

Mini salade au tartare de thon rouge et compote de fenouil et gingembre.

Carpaccio de pieds de porc avec vinaigrette aux câpres et croquant de gâteau Hostalets.

Tellerines s'est noyé dans le vin blanc.

Calamars à la romaine avec mayonnaise au citron vert.

Secondes:

Suprême de corball côtier aux légumes et aux agrumes. -ou-

Magret de canard et poires confites au grenache. -ou-

Wok de légumes avec nouilles de calamars et sauce douce-amère. -ou-

Riz à la mer et casserole de montagne.

Desserts:

Pinya, caramel au beurre et glace à la noix de coco.

Ragoût de baies avec brownie au chocolat blanc.

Granita de menthe et de rhum, le Mojito.

Gâteaux de fête (table complète).

Eaux minérales

Wine Temps blanc / rosé ou rouge (1/3 bouteille)

Cava Brut Nature 12,50 € bouteille

Pain au feu de bois Hostalets

Prix: 29,90 €

LA QUINTA JUSTA

MENU GROUPES 3:

Apéritif:

Soupe aux cerises avec fromage Emporian
crémeux et basilic.

Figues caramélisées au foie de canard et ratafia.

Copeaux d'épaule ibériques et gâteau Hostalets à la
tomate.

Notre calmar romain.

Couteaux à l'ail et au persil.

Mini steak de bœuf de Gérone avec glace à la
moutarde.

Secondes:

Turbot de racion sauvage cuit au four. -ou-

Tataki de thon rouge avec compote de fenouil et
gingembre. -ou-

Terrine de porc à la crème de pommes de terre et
sauce à l'orange. -ou-

Morue confite avec sobrasada, miel et citron. -ou-

Riz noir aux calmars, artichauts et petits pois.

Desserts:

Volcan au chocolat noir avec glace au yaourt de la
Fageda. -ou-

Ananas braisé avec glace au ratafia et réduction. -ou-

Notre Sara à la crème à la vanille. -ou-

Gâteaux de fête (table complète).

Eaux minérales

Wine Temps blanc / rosé ou rouge (1/3 bouteille)

Cava Brut Nature 12,50 € bouteille

Pain au feu de bois Hostalets

Prix: 34,50 €

CONDITIONS GENERALES DE RESERVATION

* Les prix incluent la TVA.

* Nous nous réservons le droit de modifier tout plat ou collation
en fonction de la disponibilité ou du marché.

* Les menus de groupe seront réservés 7 jours à l'avance.

* La réservation sera considérée comme effective à la remise du
règlement et d'un acompte de 200 € (aucun acompte ne sera
remboursé en cas d'annulation en moins de 7 jours, après 7 jours
le sera pour une nouvelle date).

* Le nombre exact sera confirmé la veille, sinon la couverture
absente sera facturée.

* Les salles à manger réservées sont de 14 à 16 personnes (moins
en cas de faible disponibilité). La société se réserve le droit de
modifier le lieu de l'événement en raison de causes internes ou
d'une variation des convives.

* Un projecteur et un écran sont à la disposition des clients avec
un prix de location de 5 €.

* Les fleurs, la décoration de fête seront à la charge du client.

* Le vin tel qu'établi dans chaque menu, les bouteilles
supplémentaires sont facturées.

* Avec les menus pour groupes, la réduction pour être un groupe
a déjà été appliquée.

* Il est nécessaire de confirmer le nombre final de convives 3
jours à l'avance. Il sera facturé en fonction du nombre de
convives confirmés.

* Les heures de midi seront de 13 h à 17 h 30 et la nuit de 20 h à
12 h.