
LA QUINTA JUSTA

Menús grups especial FDT'22

CONDICIONS GENERALS DE RESERVA

* Els preus inclouen l'IVA. * Es reserva el dret a modificar algun plat o aperitiu segons disponibilitat o mercat. * Els menús per grups es reservaran amb 7 dies d'antelació. * El dia abans es confirmarà el número exacte, sinó es cobrarà el cobert absent.* Els menjadors reservats són a partir de 14-16 persones (menys en baixa disponibilitat). L'empresa es reserva el dret de variar la sala de l'esdeveniment per causes internes o variació de comensals. * Es disposa de projector i pantalla a disposició dels clients amb un preu de lloguer de 5 €. * Flors, decoració celebració anirà a càrrec del client. * El vi segons lo establert en cada menú, les ampolles extres es cobren. * Amb els menús per grups ja hi ha aplicat el descompte per ser un grup. * És necessari confirmar el nombre de comensals definitiu 3 dies abans. Es facturarà en base el nombre de comensals confirmats. * Els horaris de migdia seran de 13 hores fins les 17:30 hores i de nit de 20 hores fins a les 00 hores.

MENÚ GRUPS SIMFÒNIC FDT'22

** Aquest menú pot tenir alguna variació segons temporada o recomanació del xef.*

Els primers

Coca dels Hostalets amb escalivada, espàrrecs i romesco.

Flor de carbassó farcida de brandada de bacallà amb el seu carpaccio.

Wok de verdures amb fideus de fajol (soba), xiitakes de “Fungirona” i salsa de soja.

Cassola de musclos a la marinera de curri i coco.

Tàrtar d'esbergina i tomata cornabell de “la Canya” amb crema de formatge “Bauma”

Els segons

Taco de bonítol marinat en soja amb verdures juliana.

Tronc de vedella cuit a baixa temperatura amb puré cremós de patata de la Vall i salsa ratafia Russet d'Olot.

Peix fresc del dia al forn amb patata panadera.

Galta de porc rostida al gengibre i menta amb patata al caliu.

El cruixent de pollastre amb maionesa de mel i curri.

Hamburguesa de Quinoa amb hummus de cigrons.*

I de dolç

Panna cotta de nata i vainilla amb coulis de maduixes i gelat de xocolata.

Crema catalana cremada amb carquinyolis de farro.

Assortit de fruita natural amb sorbet de llimona. *

Rodella de pinya brasejada a la ratafia amb el seu gelat.

Got de gelat d'avellana italiana.

Pastís de celebració (taula completa). (supl. 1 € Pax)

Aigües minerals. Vi ecològic Temps blanc/rosat o negre (1/3 ampolla).

Cava Brut Nature 12,50 € ampolla

Pa de forn de llenya dels Hostalets

Preu: 30,50 €

També disposem de menú infantil fins 9 anys (beguda, plat i postre 14,30)

M E N Ú GRUPS PICA SIMFÒNIC FDT'22

** Aquest menú pot tenir alguna variació segons temporada o recomanació del xef.*

AQUEST MENÚ SOLAMENT ES SERVIRÀ A TAULA COMPLERTA

Al mig de la taula per compartir

Les nostres braves.

Coca dels Hostalets amb escalivada, espàrrecs i romesco.*

Flor de carbassó farcida de brandada de bacallà amb el seu carpaccio.

Cassola de musclos a la marinera de curri i coco.

Tàrtar d'esbergina i tomata cornabell de "la Canya" amb crema de formatge
"Bauma"

Els segons

Taco de bonítol marinat en soja amb verdures juliana.

Tronc de vedella cuit a baixa temperatura amb puré cremós de patata de la Vall i
salsa ratafia Russet d'Olot.

Peix fresc del dia al forn amb patata panadera.

Galta de porc rostida al gengibre i menta amb patata al caliu.

El cruixent de pollastre amb maionesa de mel i curri.

Hamburguesa de Quinoa amb hummus de cigrons.*

I de dolç

Panna cotta de nata i vainilla amb coulis de maduixes i gelat de xocolata.

Crema catalana cremada amb carquinyolis de farro.

Assortit de fruita natural amb sorbet de llimona. *

Rodella de pinya brasejada a la ratafia amb el seu gelat.

Got de gelat d'avellana italiana.

Pastís de celebració (taula completa). (supl. 1 € Pax)

Aigües minerals. Vi ecològic Temps blanc/rosat o negre (1/3 ampolla).

Cava Brut Nature 12,50 € ampolla

Pa de forn de llenya dels Hostalets

Preu: 31,50 €

També disposem de menú infantil fins 9 anys (beguda, plat i postre 14,30)

EL MENÚ DE FESTES FDT'22 x Grups

Dia 8, 10, 11, dinar; 9,10 sopar

** Aquest menú pot tenir alguna variació segons temporada o recomanació del xef.*

Els primers a escollir

Amanida de salmó marinat, anet i taronja.

Amanida de flors de carbassó farcides de formatge Serrat d'Ovella Mas Farró.

Laminat de vedella amb rúcula, ceba confitada i vinagreta de mostassa.

Arròs cremós de ceps sota un carpaccio de gamba vermella.

La cassola de musclos a la marinera de curri i coco.

La coca dels Hostalets amb escalivada, seitons i piparra.

Els segons

La cuixa de cabrit a la llimona, mel i romaní amb puré apirabe.

“Rostit” de festa major (pollastre pagès, costella, mandonguilles amb tela i conill)

L'arròs caldós de cabra de mar (mínim 2 persones)

Bistec de la mitjana a la brasa amb guarnició.

Calamars de costa amb tocs de tinta i fesols de Santa Pau.

Rapets de costa amb patata, safrà i allioli d'alls negres.

Canaló de verdures de temporada amb salsa de ceps.

I de dolç

Tatin de poma de Girona amb gelat de vainilla

Brownie de xocolata blanca amb sorbet de mores.

Sablée amb crema de vainilla i fruites dels bosc.

Carro de pastissos

Fondue de xocolata amb fruita i pessic de farro i fajol (mínim 2 persones)

Rodella de pinya amb ratafia i el seu gelat.

Pastís de celebració (taula completa). (supl. 1 € Pax)

Aigües minerals. Vi ecològic Temps blanc/rosat o negre (1/3 ampolla).

Cava Brut Nature 12,50 € ampolla

Pa de forn de llenya dels Hostalets

Preu: 36,50 €

EL MENÚ DE FESTES FDT'22 x Grups

Dia 8, 10, 11, dinar; 9,10 sopar

** Aquest menú pot tenir alguna variació segons temporada o recomanació del xef.*

Els primers a compartir

Les nostres braves.

Calamars enfarinat amb allioli de cítrics.

Flors de carbassó farcides de formatge Serrat d'Ovella Mas Farró.

Laminat de vedella amb rúcula, ceba confitada i vinagreta de mostassa.

La cassola de musclos a la marinera de curri i coco.

La coca dels Hostalets amb escalivada, seitons i piparra.

Els segons

La cuixa de cabrit a la llimona, mel i romaní amb puré apirabe.

“Rostit” de festa major (pollastre pagès, costella, mandonguilles amb tela i conill)

L'arròs caldós de cabra de mar (mínim 2 persones)

Bistec de la mitjana a la brasa amb guarnició.

Calamars de costa amb tocs de tinta i fesols de Santa Pau.

Rapets de costa amb patata, safrà i allioli d'alls negres.

Canaló de verdures de temporada amb salsa de ceps.

I de dolç

Tatin de poma de Girona amb gelat de vainilla

Brownie de xocolata blanca amb sorbet de mores.

Sablée amb crema de vainilla i fruites dels bosc.

Carro de pastissos

Fondue de xocolata amb fruita i pessic de farro i fajol (mínim 2 persones)

Rodella de pinya amb ratafia i el seu gelat.

Pastís de celebració (taula completa). (supl. 1 € Pax)

Aigües minerals. Vi ecològic Temps blanc/rosat o negre (1/3 ampolla).

Cava Brut Nature 12,50 € ampolla

Pa de forn de llenya dels Hostalets

Preu: 38,50 €

MENÚ GRUPS GASTRONÒMIC

El menú gastronòmic consta de dos snacks, tres entrants, dos segons (carn i peix) i dos postres. La seva oferta pot variar segons temporada o recomanació del xef.

Snacks

Oliva gordal picant, anxova de la casa i gelat de piparra.

Ostra amb daikiri de roses.

Entrants

Tàrtar de tonyina vermella, tomata i alfàbrega amb gelat d'oli.

Terrina de micuit d'ànec amb blat de moro i compota de pera i fonoll.

Segons

Turbot salvatge amb guisadet de fesols de Santa Pau i carxofes.

Mar i muntanya de costella de porc, "parmentier" trufat de patata de la Vall, vieira, bolets, salsa ratafia Russet i crema de marisc.

Postres

La Torradeta de Santa Teresa "torrija" de tortell d'Olot amb gelat de ratafia.

Petites bogeries volcàniques.

Aigües minerals.

Selecció del nostre celler:

*FER VOLAR COLOMS BLANC 2019. Celler Segura Viudas. DO Catalunya

*GAROINA BLANC 2021. Celler Oliveda. DO EMPORDÀ

*RIGAU ROS CRIANÇA 2018. Celler Oliveda. DO EMPORDÀ

Cava Brut Nature 12,50 € ampolla

Pa de forn de llenya dels Hostalets

Preu: 45,90 €