



MENÚS CASAMENTS

Totes les celebracions les comencem amb el nostre aperitiu selecte, doncs pensem que és una forma ideal perquè els convidats esperin als nuvis al mateix temps que estableixen relació i conversa entre ells. Un ampli ventall de tapes i begudes combinat amb els nostres salons per aperitius (celler, carpes, terrasses, jardins i una sala porxo amb vidrieres), els faran gaudir d'aquest servei durant aproximadament una hora.

Seguidament els detallem les begudes, tapes fredes i calentes de les que es compon el nostre aperitiu selecte.

De totes en servirem 18 tenint en compte la temporada i el menú triat:

Begudes: BARRA LLIURE (Refrescos, Martinis, Biters, Cervesa, "Finos", Vins, Caves, etc.)

TAPES FREDES APERITIU SELECTE:

Patates xip del xurrer

Daus de truita espanyola

Olives farcides d'anxova

Fuet de Vic

Bufet de formatges

Carpaccio de vedella amb parmesà

Pinya natural amb pernil serrà

Salmó fumat al natural amb torradeta

Perles de meló al vi de Porto

Carpaccio de gamba

Xupito de poma verda a la menta

Pernil de gla tallat amb pa amb tomàquet (opcional tallat a ma peça sencera: consultar)

TAPES CALENTES APERITIU SELECTE:

Tigres (musclo farcit amb un punt picant)

Dàtils farcits d'ametlla amb bufanda de bacó

Mini croquetes casolanes de pernil i pollastre

Fideuà de fideus prims al graten d'all i oli

Arròs de verdures amb ceps o Arròs negre amb sèpia de costa

Foie amb poma al perfum de gerds

Crostada de xampinyons

Canaló de pollastre de pagès amb beixamel de parmesà, tòfona i suc del seu rostit

Calamars a la romana

Bunyols casolans de bacallà

Xupa xups de guatlla al vinagre de Mòdena

Llagostins arrebossats al romesco

Pop a la gallega

Xipirons fregits

Ou de guatlla amb xoriço i patates



Vins i caves: No menys important ha de ser l'apartat de vins. És per això que hem posat tot el nostre interès per oferir-vos els millors vins per acompanyar tota possible combinació. Tenim vins de collita pròpia, marca registrada MONT-BELL, de qualitat garantida pel rigorós control de la Denominació d'Origen Catalunya. Pels primers plats recomanem el nostre blanc. Pels segons plats, el "**Mont-Bell Selecció**". Com el seu nom indica, està fet amb la curada selecció dels millors raïms de cada collita. Ideal per acompanyar amb qualsevol tipus de carns. El Cava Espais Brut Nature tant pot anar per acompanyar el postres, com per la carn, com per començar l'àpat. També disposem de una amplia carta de vins i caves per escollir-ne un altre del seu gust amb el seu corresponent suplement.

Preus amb iva inclòs

MENÚ 1 92 €

Aperitiu selecte

Còctel tropical amb pinya i llagostins

Vi blanc

Fricandó de vedella amb moixernons i ceps

Vi negre

Pastís nupcial

Cava Brut

Cafè i licors

MENÚ 2 99 €

Aperitiu selecte

Crema d'escamarlans al perfum d'Armanyac

Vi blanc

Filet de vedella a la broix Mont-Bell amb guarnició

Vi negre

Pastís nupcial

Cava Brut

Cafè i licors



MENÚ 3 100 €

Aperitiu selecte

Llagostins a la planxa dues salses

Vi blanc

Espatlla de be rostida al forn

amb cebetes i patates

Vi negre

Pastís nupcial

Cava Brut

Cafè i licors

MENÚ 4 103 €

Aperitiu selecte

Llenguado a la planxa amb pinya

Vi blanc

Medalló d'entrecot de Bou al cafè de París

Vi negre

Pastís nupcial

Cava Brut

Cafè i licors

MENÚ 5 103 €

Aperitiu selecte

Filets de llenguado a l'ametlla

Vi blanc

Medalló d'entrecot de vedella

a la brasa amb guarnició

Vi negre

Pastís nupcial

Cava Brut

Cafè i licors



MENÚ 6 105 €

Aperitiu selecte

Amanida de llagostins amb rovellons a la vinagreta de tòfones

Vi blanc

Escalopins de filet de vedella a la broche

amb salsa de tòfones i guarnició

Vi negre

Pastís nupcial

Cava Brut

Cafè i licors

MENÚ 7 107 €

Aperitiu selecte

Cueta de rap a la donostiarra

Vi blanc

Filet a la Wellington amb salsa

de tòfones i guarnició

Vi negre

Pastís nupcial

Cava Brut

Cafè i licors

MENÚ 8 110 €

Aperitiu selecte

Combinat de peix i llagostins

(rap, lluç i llagostins)

Vi blanc

Cabrit al forn amb patates i cebetes

Vi negre

Pastís nupcial

Cava Brut

Cafè i licors



MENÚ 9 114 €

Aperitiu selecte

*Rap a la marinera
amb escamarlans i cloïsses*

Vi blanc

Filet a la broix Mont-Bell

Vi negre

Pastís nupcial

Cava Brut

Cafè i licors

MENÚ 10 120 €

Aperitiu selecte

Graellada de peix i marisc

Vi blanc

Medallons d'entrecot amb salsa de Porto

Vi negre

Pastís nupcial

Cava Brut

Cafè i licors

MENÚ 11 120 €

Aperitiu selecte

Amanida de llamàntol amb vinagreta de tòfones

Vi blanc

Filet de vedella amb salsa turnedó amb foie i tòfones

Vi negre

Pastís nupcial

Cava Brut

Cafè i licors



MENÚ 12 123 €

Aperitiu selecte

Llamàntol a la barbacoa, dues salses

Vi blanc

Filet amb foie fresc a les brases amb salsa de tòfones i guarnició

Vi negre

Pastís nupcial

Cava Brut

Cafè i licors

MENÚ 13 125 €

Aperitiu selecte

Escamarlans, gambes i llagostins a la planxa

Vi blanc

Medallons de filet de vedella a la crema de xampinyons

Vi negre

Pastís nupcial

Cava Brut

Cafè i licors

MENÚ 14 145 € (s/m)

Aperitiu selecte

Llagosta viva a la barbacoa

Vi blanc

Filet de vedella a la Wellington amb guarnició

Vi negre

Pastís nupcial

Cava Brut

Cafè i licors



Menú infantil núm. 1 52€

Macarrons o canalons
Bistec de vedella amb guarnició o escalopa
Pastís de celebració o Gelat
Aigües minerals
Refrescos

Els preus dels menús son amb iva inclòs

POSTRES:

Pastís Nupcial

Assortit de pastissos a escollir: Pastís de lioneses amb xocolata, Pastís de crema, Massini, Selva negra, Pastís de fruites, Pastís gelat de Xixona, Mousse de llimona, Saint-Honoré, Pastís de trufa

Les postres es poden complementar, si ho desitgen, amb un suplement:

Macedònia de fruites naturals, Copa de maduixetes del bosc, Xarrups de llimona, cava o poma verda, Tulipa de gelat, Sopa de gelat de iogurt amb fruites del bosc

INFORMACIO GENERAL

El preu del banquet inclou:

Tot el descrit en el menú.

Iva inclòs

Pàrquing privat per a tots els convidats.

Jardins privats per realitzar el seu reportatge fotogràfic en la intimitat.

La manteleria podrà ser escollida el mateix dia de la degustació.

Les fundes de les cadires.

Serveis opcionals

En cas de fer ús del servei dels nostres fotògrafs, les minutes i la decoració floral del centre de la taula serà gratuït. En cas contrari anirà apart

Cerimònia civil amb decoració floral, catifa i muntatge: 850 €

Barra lliure: Durant les dues primeres hores, es cobrarà 16 € per persona, mentre que a partir de la tercera hora es cobrarà 10 € per cada hora i persona

Fotògraf i vídeo

Servei de disseny i impressió de les participacions

Música, discjockey...



Reserva i forma de pagament

La reserva del local queda formalitzada en el moment que es fa entrega de 1250 € en concepte de paga i senyal. Aquesta paga garantirà la reserva del saló escollit. La cancel·lació una vegada feta la paga i senyal donarà lloc a la pèrdua de la mateixa en concepte de danys i perjudicis pel bloqueig de la data.

Els contractants podran disposar d'una degustació del menú que serà per a 2 persones en cas que el nombre de convidats del banquet sigui menor de 80 persones, mentre que si aquest nombre és superior a 80 la degustació del banquet serà per a 6 persones. La degustació consistirà en tres primers plats, tres segons i dos pastissos que hauran estat escollits prèviament. Aquesta degustació es podrà fer de dilluns a divendres tot reservant-la amb dues setmanes d'antelació.

Si durant el dia de l'esdeveniment, desitgen utilitzar les nostres instal·lacions durant més temps del concertat podran disposar d'elles previ abonament de 300 €/hora (en el cas que la necessitat fora per mitja hora, s'abonaria el 60% del total per hora).

El nombre total de comensals es comunicarà 5 dies abans del banquet com a data límit, indicant menús infantils, celíacs, diabètics o qualsevol altre menú especial. Un cop confirmat el nombre de comensals, no es descomptaran de la factura aquells que no assisteixin a la celebració.

Un 50% del pagament del banquet es realitzarà cinc dies o abans, i la resta el mateix dia del banquet abans del ball, ja sigui mitjançant un xec bancari conformat a nom de MONT-BELL SA, o en metàl·lic.

NOTA: No està permesa la utilització de confetti, petards, traques, bengales ni sirenes a les nostres instal·lacions.