

BUFFET 2010

Duración máxima del servicio 1 horas
Servicio mínimo de 20 comensales



BUFFET 1

Las ensaladas.....

Mezcla de lechugas
Tomate, cebolla, pimientos, zanahoria, maíz, atún .huevo duro,
Rucula, endivias y espárragos blancos
Vinagretas mostaza, vinagreta de mango, vinagreta de frutos rojos
Ensalada de espinacas con pasas, daditos de bacon y fresas
Ensalada de marisco con patata confitada y romesco
Ensalada de espirales con langostinos, dados de frutas y salsa yogurt

Los entrantes....

Hojaldre de puerro con calabaza y mozzarella
Embutidos de la tierra y quesos con crackers y pan con tomate
Humus de garbanzos y tahina de berenjena
Sopa de tomate fresca con albahaca y panecillos tostados

En caliente....

Redondo de ternera asada con salteado de setas en su jugo
Brochetas de salmonetes al limón
Fideua con all-i-oli suave
Patatas salteadas al romero
Verduras a la plancha

Los postres....

Selección de dulces
Tartas de la casa
Fruta fresca cortada
Brownie de chocolate negro

Bebidas:

Vinos Masia Perelada Blanco, Hermandad tinto, aguas minerales, refrescos

**Precio por persona 33.00 euros
(IVA. Incluido)**

BUFFET 2

Las ensaladas.....

Mezcla de lechugas
Tomate, cebolla, pimientos, zanahoria, maíz, atún .huevo duro,
Rucula, cogollos, vinagretas mostaza, vinagreta de mango, vinagreta de frutos rojos
Ensalada de tomate, mozzarella y reducción de modena
Ensalada de habitas baby con jamón y chalota salteada
Ensalada de fettuccine con verduras asadas y pesto

Los entrantes....

Trío de carnes asadas (jamón canario, roast beef, pechuga pollo) con mostaza dijon y de hierbas)
Pescados ahumados y sus picadillos (salmón y trucha)
Quiche de espinacas, pasas y piñones
Cremoso de patata al humo

En caliente....

Pierna de cordero fileteada con aceite de romero
Salmón fresco al eneldo y mousse de ajo tierno
Patatas asadas con crema agria y ciboulet
Penne rigate con salsa de mariscos
Vegetales de temporada salteados

Los postres....

Dados de fruta con chocolate caliente
Tartas de la casa
Fruta fresca cortada

Bebidas:

Vinos Masia Perelada Blanco, Hermandad tinto, aguas minerales, refrescos

**Precio por persona 33.00 euros
(IVA. Incluido)**



MENUS TRABAJO 2010

Duración máxima del servicio 90 minutos

Servicio mínimo de 10 comensales

Menús 28.89€

MENÚ 1

Ensalada de jamón crujiente con virutas de parmesano y vinagreta de miel

Salmón con champiñones y échalotes

Pastelito de coco y piña

MENÚ 2

Fideos de arroz con verduritas a la soja (tipo Wok)

Solomillo de cerdo con puré de patata dulce y cebolletas glaseadas

Semifrio de caramelo

Menús 32.10€

MENÚ 3

Sopita de calabaza con virutas de pato

Merluza plancha con fideos de calabacín y zanahoria con aceite de canela

Tiramisú

MENÚ 4

Raviolis espinaca i piñones i mato con salsa de queso parmesano

Confit de pato con langostinos i naranja

Mouse de limón



Menús 37.45€

MENÚ 5

Mesclum con muslitos de codorniz y frambuesas

Dorada plancha con tirabeques, espárragos y pimiento del piquillo con comino

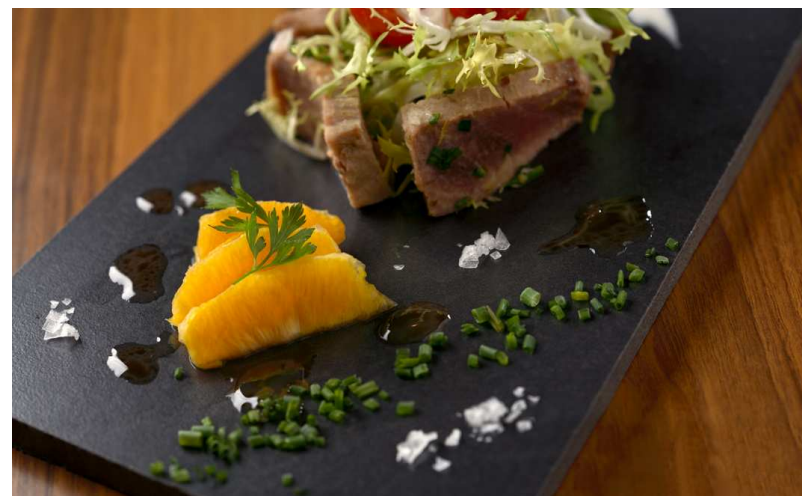
Pastel de coco de malasia con chocolate

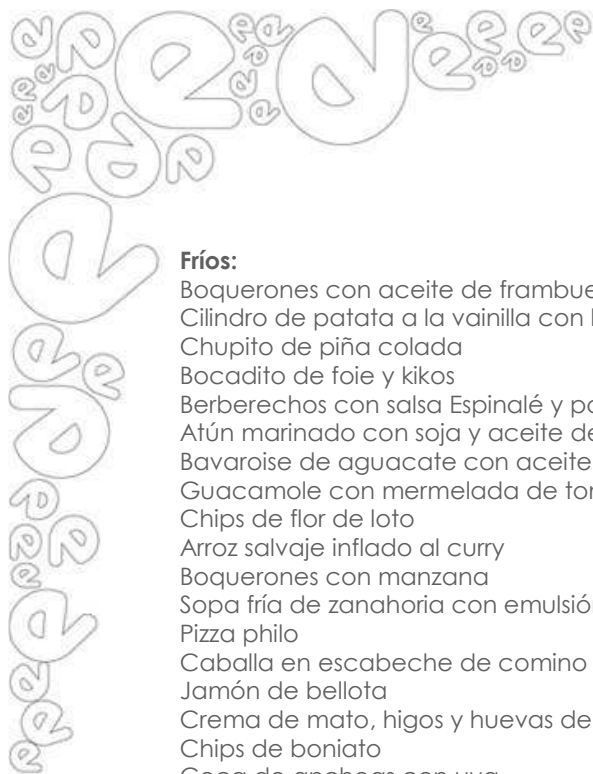
MENÚ 6

Crema de marisco con taquitos de rape

Solomillo de ternera con cebollitas y patatas al horno

Pastelito de limoncello con guayaba





APERITIVOS 2010

Duración máxima del servicio 1 horas

Servicio mínimo de 20 comensales

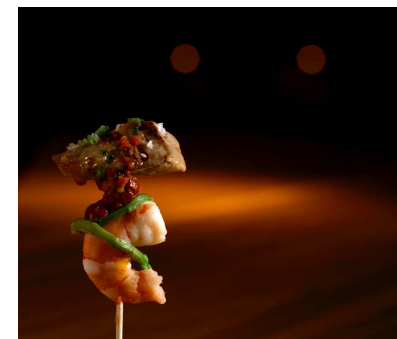


Fríos:

Boquerones con aceite de frambuesa
Cilindro de patata a la vainilla con huevas de trucha
Chupito de piña colada
Bocadito de foie y kikos
Berberechos con salsa Espinalé y polvo de chips de patata
Atún marinado con soja y aceite de jengibre
Bavaroise de aguacate con aceite de pistacho
Guacamole con mermelada de tomate
Chips de flor de loto
Arroz salvaje inflado al curry
Boquerones con manzana
Sopa fría de zanahoria con emulsión de aceite de mandarina
Pizza philo
Caballa en escabeche de comino
Jamón de bellota
Crema de mato, higos y huevas de trucha
Chips de boniato
Coca de anchoas con uva
Coca crujiente de queso de cabra
Mil hojas de manzana verde con anguila caramelizada
Cucharita de foie con crujiente de manzana

Calientes:

Brocheta de langostinos rebozados con romesco
Espárragos con espuma de parmesano
Mini bikini de mozzarella y aceituna negra
Crema de espárragos con espuma de almendras
Salmón al humo de especias
Croquetitas de jamón
Brochetitas de pollo con salsa de soja
Mini canelones de berenjena y albahaca en tempura
Tosta de huevo de codorniz
Crema de coliflor con gelée de berberecho
Mini ravioli de acelgas con salsa de apio
Fideua
Arroz negro
Buñuelos de bacalao



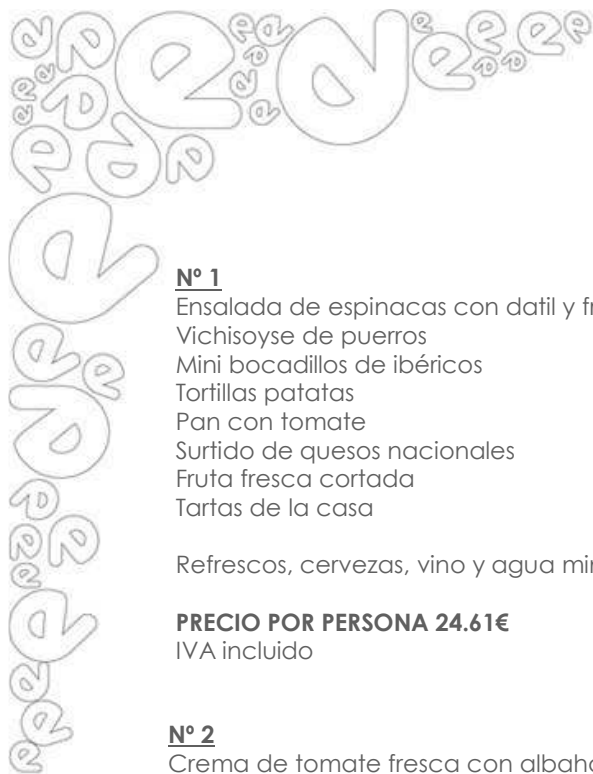
8 unidades: 25.68€

13 unidades: 31.03€

18 unidades: 37.45€

IVA incluido

Bodega: Aguas, refrescos,
cerveza, vino masía
perelada (D.O. Penedes) y
Vino Hermandad tinto (D.O Rioja)



QUICK SERVICE (Tipo buffet)

Nº 1

Ensalada de espinacas con datil y fresas
Vichisoyse de puerros
Mini bocadillos de ibéricos
Tortillas patatas
Pan con tomate
Surtido de quesos nacionales
Fruta fresca cortada
Tartas de la casa

Refrescos, cervezas, vino y agua mineral y café

PRECIO POR PERSONA 24.61€

IVA incluido

Nº 2

Crema de tomate fresca con albahaca
Ensalada de pasta con salmón ahumado y queso fresco
Mini hamburguesas con cebolla caramelizada
Mini vout-avent rellenos
Espárragos verdes con romesco
Postres lácteos variados (yogures, natillas, queso)
Fruta fresca cortada

Refrescos, cervezas, vino y agua mineral y café

PRECIO POR PERSONA 26.75€

IVA incluido

Nº 3

Sopita de calabaza con croutons
Montadito de salmón ahumado con cremett
Croquetas de jamón ibérico
Brocheta de langostinos con aceituna negra
Pizzas de la casa
Tiramisú
Fruta fresca cortada

Refrescos, cervezas, vino y agua mineral y café

PRECIO POR PERSONA 27.82€

IVA incluido





COFFEE BREAKS

Nº 1

Café, Leche, Té, Infusiones, Cacao
Zumos variados y Aguas Minerales
Chupito de Moras y Frutas del bosque

PRECIO POR PERSONA 6.96 €

Nº 2

Cookies de chocolate
Mini brochetas de fruta con salsa Toffee
Mini bollería variada
Café, Leche, Té, Infusiones, Cacao
Zumos variados y Aguas Minerales

PRECIO POR PERSONA 8.03 €

Nº 3

Mini Bocaditos de embutidos y quesos
Cucharita de mango caramelizado
Chupito de batido de frutas
Café, Leche, Té, Infusiones, Cacao
Zumos variados, Refrescos y Aguas Minerales

PRECIO POR PERSONA 9.10 €

Nº 4

Tabla de quesos y embutidos
Tacos de tortilla de patata
Pan con tomate
Rocas de chocolate blanco
Fresas bañadas con chocolate
Café, Té, Leche, Infusiones, Cacao
Zumos variados, Aguas Minerales y Refrescos

PRECIO POR PERSONA 11.77 €



COFFEE BREAK PERMANENTE

Café, Leche, Té, Infusiones, Cacao
Zumos variados y Aguas Minerales
Chupito de Moras y Frutas del bosque

PRECIO POR PERSONA 9.10 € (Media día)

PRECIO POR PERSONA 12.84 € (Día completo)

COFFEE BREAK PERMANENTE

Cookies de chocolate
Mini brochetas de fruta con salsa Toffee
Mini bollería variada
Café, Leche, Té, Infusiones, Cacao
Zumos variados y Aguas Minerales

PRECIO POR PERSONA 12.84 € (Media día)

PRECIO POR PERSONA 17.12 € (Día completo)

Los coffee break permanentes se refrescan cada 2 horas

COMPLETA LA OFERTA:

Suplemento servicio de café con maquina **Nespresso:**
2.50€ por persona



MENÚS EVENTOS ESPECIALES 2010

Duración máxima del servicio 2 horas

Servicio mínimo de 10 comensales

Menú 1

Ensalada de tomate Raff con rucula y reducción de cassis

Rape con puré de coliflor y salteado de setas y langostinos

Copa martini de maracuyá con granizado de tomillo

Coulant de chocolate con helado de frambuesa y consomé de moras

53.50€ (iva incluido)

Menú 2

Ravioli de langostino y verduritas con salsa de parmesano

Carré de cordero con salsifí y reducción de oporto

Fresas marinadas en modena con mousse de menta

Brownie de chocolate amargo con helado de café

64.20€ (iva. Incluido)



Menú 3

Mesclum de ensaladas con vinagreta de naranja, jamón de pato y crujiente de maíz

Merluza plancha con espárragos blancos al oporto

Espuma fría de vainilla

Crocante de almendras con helado de peras

74.90€ (iva incluido)

Menú 4

Ensalada de bogavante con ravioli de piña y emulsión de salsa Cesar

Cochinillo asado con cítricos y vainilla

Copa de yogurt de lima con frutos del bosque

Cesta de fruta caramelizada con sorbete de fruta de la pasión

85.60€ (iva incluido)

Bodega para todos los menús

Masia Perelada (D.O Penedes)

Hermandad tinto (D.O Rioja)

Cava Ana de Codorniu

Servicio de agua

Servicio de cafés



Whisky J&B
Whisky Cutty Sark
Licor Baileys
Licor Crema Catalana
Martini Bianco,
Ginebra Beefeater
Ginebra Larios
Vodka Smirnoff
Vodka Eristof
Ron Bacardi Blanco
Ron Habana 3
Licores de Frutas Variados
Codorniu 1551 brut nature
Sonsierra Blanco, D.O.Ca. Rioja
Sonsierra Tinto, D.O.Ca. Rioja
Cervezas y Refrescos
Zumos de Naranja
Agua Mineral

13€ por persona (7% de IVA incluido)

Duración del servicio 1 hora,

por cada hora adicional 8 €

BARRA LIBRE 2010

Duración del servicio 1 hora



J & B Whisky
Ballantines whisky
Licor Baileys
Licor Crema Catalana
Vermouth Martini Blanco
Ginebra Tanqueray
Ginebra Bombay
Absolut Vodka
Stolichnaya Vodka
Cacique Ron
Bacardi blanco Ron
Licores de fruta
Codorniu 1551 brut nature
Sonsierra Blanco, D.O.Ca. Rioja
Sonsierra Tinto, D.O.Ca. Rioja
Cervezas y Refrescos
Zumo de Naranja
Agua Mineral

16.€ por persona (7% de IVA incluido)

Duración del servicio 1 hora,

por cada hora adicional 8 €

Si lo desea, podemos confeccionar para usted un menú a su medida. Será un placer para nosotros poder ayudarle a preparar un menú totalmente personalizado y adaptado a sus gustos y necesidades. No dude en pedirnos asesoramiento o cualquier otro requerimiento especial; estaremos encantados de atenderle y resolver sus posibles dudas.