

Menús

BODAS Y

CELEBRACIONES



MENÚ

Dafia

APERITIVO

Pan con tomate, fuet y queso
Tortillas de patatas
Croquetas
Patatas chips
Aceitunas

PRIMER PLATO

Ensalada catalana con huevo duro, embutidos y queso

SEGUNDO PLATO

Cordero al horno con patatas y romero

POSTRES

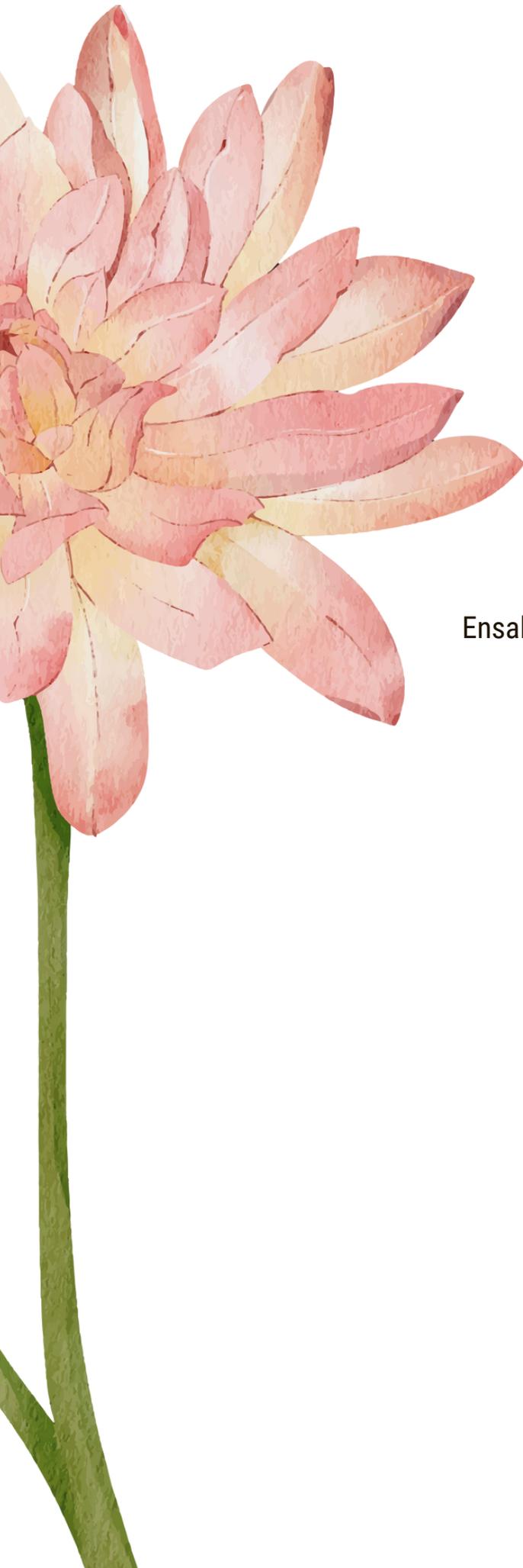
Profiteroles con chocolate

BODEGA

Vino negro Intramurs DO Conca de Barberà
Cava Vallformosa Brut Nature Origen
Agua mineral
Refrescos (naranja, limón y cola)
Cerveza
Café e infusiones

Precio por persona 79,50 €*

**Precio con IVA incluido, mínimo 100 personas*





MENÚ

Mimosa

APERITIVO

Croquetas de carne de olla
Canelones de setas
Minihamburguesas con cebolla confitada a la miel
Delicias de cóctel de marisco con salsa rosa
Tartaleta de tortilla paisana

PRIMER PLATO

Crema de marisco con brunoise de langostinos al ajillo

SEGUNDO PLATO

Secreto ibérico con cava y patatas confitadas

POSTRES

Helado de mango
o
Profiteroles con chocolate

BODEGA

Vino negro Intramurs DO Conca de Barberà
Cava Vallformosa Brut Nature Origen
Agua mineral
Refrescos (naranja, limón y cola)
Cerveza
Café e infusiones

Precio por persona 92,50 €*

**Precio con IVA incluido, mínimo 100 personas*

MENÚ

Orquidea

APERITIVO

Broqueta de pollastre yakitori
Crema freda de meló amb cruixent de pernil
Tataki de tonyina amb sèsam
Croquetes de pernil
Bunyols de bacallà
Minihamburguesa amb ceba confitada
Quiche de pernil i formatge
Fideuà amb all-i-oli

PLATOPRINCIPAL

(A escoger)

Magret de pato con salsa de frutas del bosque
Pollo "de pagès" con orejones y crujiente de calabaza
Supremas de salmón al cava
Filete de cerdo crujiente a la salsa de Oporto

POSTRES

(A escoger)

Helado de mango
Pastelito dúo de manzana y vainilla
Piña con crema catalana
Brownies chips de chocolate

BODEGA

Vino negro Intramurs DO Conca de Barberà
Vino tinto Raimat Abadia DO Costers del Segre
Vino blanco Sumarroca Temps de flors DO Penedès
Cava Vallformosa Brut Nature Origen
Agua mineral
Refrescos (naranja, limón y cola)
Cerveza
Café e infusiones

Precio por persona 108,50 €*

**Precio con IVA incluido, mínimo 100 personas*



MENÚ

Infantit

(Hasta los 12 años)

APERITIVO

Aperitivos en función del menú de adultos (Dalia, Mimosa o Orquídea)

PRIMER PLATO

Macarrones con tomate y queso rallado

SEGUNDO PLATO

Pollo con patatas fritas

POSTRES

Helado

BEBIDAS

Agua mineral

Refrescos (naranja, limón y cola)

Con el menú DALIA 25 €/pers.*

Con el menú MIMOSA 30 €/pers.*

Con el menú ORQUÍDEA 35 €/pers.*

**Precio con IVA incluido, mínimo 100 personas*



CONDICIONES

¿QUÉ INCLUYE EL MENÚ?

Visita previa y cata
Servicio de camareros/as
Menaje de mesa estándar
Acompañamiento el día de la fiesta

OBSERVACIONES

Precios con IVA incluido
Menús disponibles para un mínimo de 100 personas
Alternativas para alergias y/o intolerancias
Opciones veganas y vegetarianas
Otras peticiones bajo demanda

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

(Precios a consultar)

Dormir y desayunar
Comer/Cenar opcional
Barra libre
Actividades infantiles con monitores/as
Actividades familiares con monitores/as
Alquiler opcional de proyector y pantalla
Confección de la minuta con el menú, el seating plan y los carteles de mesa





CELEBRA LA VIDA CON LA GENTE QUE QUIERES

en la naturaleza!



93 474 46 78



casesdecolonies@fundesplai.org



<https://cases.fundesplai.org>



Can Mateu, Els Porxos, La Cinglera (Vilanova de Sau)

CONTÁCTANOS SIN COMPROMISO