



Mallol Catering

Precio: 140,00€

Buffet refrigerio

Paradita decorada en la caravana avellana
Gin Mallol con hielo pilee y frutas del bosque
Aguas minerales
Cubos con quintos

Buffet de vermut

Paradita decorada
Vermut Mallol artesano blanco y negro
Sifón y gaseosa de Montblanc
Surtido de olivas
Patatas chips
Banderillas picantonas

Buffet de cervecería

Surtidor de cerveza "Made with love by Mallol"
Daura Gluten Free
Free Damm
Variedad de quintos de diferentes marcas

Buffet de quesos

Paradita decorada
Surtido de quesos artesanos
Surtido de panes y picos
Frutos secos
Garrapiñados
Mermeladas y miel

Buffet ibérico

Mas Cap de Ferro

Paradita decorada
Jamón ibérico al corte
Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen extra

Buffet de arroces

Paradita decorada
Arroz cremoso con “ceps”

Barra de bebidas

Aperol Spritz
Gin Mallol
Mojito Fronzen
Refrescos
Zumos
Aguas minerales
Bíters
Vinos
Cavas

Cositas para picar

Focaccia de roastbeef de presa ibérica
Helado de pan con tomate y jamón
Búfala con mermelada de tomate, aceite de albahaca y avellanas
Atún con salsa guasacaca
Cucurucho de queso de cabra garrapiñado
Pulpo y patata trufada
Patatas bravas con cebolla caramelizada y sal volcánica
Croquetas de “calçot”
Crujiente de langostino con kikos y muselina de mostaza
Vieiras con aceite de piñones
Cocotte de huevo de codorniz
Profiteroles de queso de cabra, membrillo y nuez

Menú

Entrante

Mas Cap de Ferro

Salmorejo suave de arbequinas con langostinos, helado de aceite de oliva, texturas de tomate y aire de miel

Principal

Tarrina de cordero con ciruelas y parmentier de patata trufada

Postres

Pastel de boda semifrío individual de dos chocolates

Bodega

Vino blanco Viña Esmeralda

Vino negro Clos Montblanc Masia Les Comes

Cava Les Tres Naus rosado pálido Trepas

Café doble moka

Selección de licor

Recena buffet fast food

Hamburguesa

Frankfurt

Bikini

Pizza

Churros con chocolate

Buffet "Refrigeri"

Paradeta decorada a la caravana avellana

Gin Mallol amb gel pillee & fruites de bosc

Aigües minerals

Cubells amb quintos

Buffet Vermut

Paradeta decorada

Vermu Mallol artesà blanc i negre

Sifó i gasosa de Montblanc

Assortit d'olives

Patates xips
“Banderilles” picantones

Buffet cerveseria

Sortidor de Cervesa “Made with Love By Mallol”
Daura Gluten Free
Free Damm
Variat de quintos de diferents marques

Buffet formatgeria

Paradeta decorada
Assortiment de formatges artesans
Assortiment de panets i picos
Fruits secs
Garapinyats
Melmelades i mel

Buffet Ibèric

Paradeta decorada
Pernil ibèric al tall
Pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva verge extra

Buffet Arrossaria

Paradeta decorada
Arròs cremós amb ceps

Barra de begudes

Aperol Spritz
Gin mallol
Mojito Frozen
Refresc
Sucs
Aigües minerals
Bíters
Vins

Caves

Cosetes per picar

Fucàcia de roastbeef de pressa ibèrica
Gelat de pa amb tomàquet i pernil
Búfala amb melmelada de tomàquet, oli d'alfàbrega i avellanes
Tonyina amb salsa guasacaca
Cucurutxo de formatge de cabra garapinyat
Pop i patata trufada
Patates braves amb ceba confitada i sal volcànica
Croquetes de calçot
Cruixent de llagostí amb kikos i musselina de mostassa
Vieires amb oli de pinyons
Cocotte d'ou de guatlla
Profiterols de formatge de cabra, codonyat i nou

Menú

Entrant

Salmorejo suau d'arbequines amb llagostins, gelat d'oli d'oliva, textures de tomàquet i aire de mel

Principal

Terrina de xai amb prunes i parmentier de patata tofonada

Postres

Pastís de casament semifred individual de 2 xocolates

Celler

Vi blanc Viña Esmeralda
Vi negre a Clos Montblanc Masia Les Comes
Cava Les tres Naus rosat pàl·lid Trepal
Cafè doble Moka i Selecció de licors

Ressopó Buffet Fast Food

Hamburguesa
Frankfurt

Mas Cap de Ferro

Bikini

Pizza

Xurros amb xocolata