

Bufetts y complementos

Jamón ibérico cortado con tostadas, picos, pan con tomate y aceite orgánico de Asbequina
Punto de degustación de rissotto de setas, gambas y parmesano
Taller de show cooking de degustación de aperitivos acompañados de panecillos variados, vinagretas y mermeladas de la comarca
Vermouth corner: barra/corner situado en el jardín con una ambientación de terraza bar donde se servirán variedad de aceitunas mediterráneas, patatas bravas, berberechos, almejas, anchoas, boquerones y mejillones acompañado de vermut Espinaler e Izaguirre
Etxea Vasca: ambientación de taberna con 5 variedades de pinchos acompañado de txacolí y patxaran
Taller de foie: estación de arroz al foie, terrina de foie a la pimienta, foie poêlé a la plancha con higos y foie micuit con sales y mini panecillos variados
Ostras y cava: estación de ostras fresquitas abiertas al momento y combinadas con Juve i Camps Reserva Familia y Kripta d'Agustí Torelló
Japonés: bufet de sushi, sashimi y yakitori con sus complementos y la decoración
Mojitos y caipirinhas hechas al momento para el aperitivo o el baile
Opción futa y entrepanecillos y golosinas para el baile
Quesos catalanes acompañados de fruta dulce, frutos secos y vinos diferentes