



Menú Tradicional 1

Precio: 85,80€

Aperitivo frío

Cucharita de pulpo con patata y all i oli negro
Cucharita de bacalao con tomate confitado y aceite de olivas negras
Blinis de salmón noruego con cítricos
Vichyssoise con huevas de salmón
Vasitos de salmorejo con jamón
Vasitos de brotes verdes, queso de cabra, frutos rojos y vinagreta de mostaza antigua con balsámico
Vasito de mousse de foie y mango
Brocheta de gamba, piña y ciruela con reducción de maracuyá
Brocheta de salmón y melón
Chupa-chups de queso de cabra con crujiente de pistacho verde.

Aperitivo caliente

Mini burger de ternera con pan de sésamo y salsa teriyaki
Hojaldres de huevos rotos con farinato
Brocheta de morcilla y manzana
Cucuruchos de calamares a la romana
Pita de lacón con esparrago verde y calabacín
Mini croquetitas de jamón ibérico
Brocheta de butifarrita y langostino con mayonesa de wasabi
Piruleta de langostino con salsa mayonesa de chile y soja
Brocheta de secreto ibérico con reducción de p. X
Tartaleta de brandada de bacalao al graten.

Buffet

Surtido de quesos nacionales con sus tostadas, grissines y mermeladas. A escoger 5 referencias del aperitivo frío y 5 referencias del aperitivo caliente.

Catering Masía Medieval

Primer plato

Brotes tiernos, pasta fresca, salmón noruego, jamón ibérico y langostinos con vinagreta de albahaca.

Segundo plato

Lingote de ternera, manzana caramelizada y puré de calabaza.

Sorbete

Sorbete de limón

Postre

Pastel nupcial (chocolate blanco y maracuyá, massini, rocher chocolate y mascarpone y frambuesa)

Bodega y bebidas

Vino blanco d. O penedès

Vino tinto d. O penedès

Cava brut nature d. O penedès

Aguas minerales

Cafés e infusiones