



Propuesta Menú Banquete

Precio: 107,00€

La Bienvenida

Cóctel Bellini con fondo de fresas líquidas

Mini mojitos suaves de mango natural

Barra de aguas perfumadas:

Cítricos refrescantes: lima, limón y menta

Spicy: pepino y pimienta negra

Tropic: sandía helada y piña

Copa de cava rosado

Copa de cava Brut nature

*Siempre acompañados de botellines de agua fría

Acompañando la copa de bienvenida a escoger **dos** de estas opciones:

Crujientes de plátano canario especiadas

Almendras salteadas al wok con curry de indias

Quebraditos en espiral de orégano

Piruletas de Grana Padano con amapola

Mix de crujientes vegetales de yuca, remolacha y zanahoria

El aperitivo

Los pasados por los camareros:

Shots de gazpacho de cerezas de Torrelles con coulis de mango

Brioix de semillas de amapola con tártara de gambas

Tejas con humus de remolacha con aceite de menta

Corte de jamón ibérico en viruta sobre pan de chapata con tomate y AOVE ahumado en haya

Piruletas de langostinos con marinado suave y salsa cóctel

Can Ollé de la Guardia

Bombón crocante de foie con mermelada de pimientos KM. 0

Focaccia de verduritas de temporada con queso de cabra a la miel y semillas de chía Wrap de confit

de pato, dados de mango, mézclum de temporada y cebollita morada

Samosa artesanal de ternera al curry de indias

Croqueta artesanal de gambas al ajillo suave

Mini burger de ternera en pan de sésamo con queso brie y cebolla caramelizada

Bufets show cooking (uno a escoger)

Fideuà la marinera con alioli suave de gambas

Risotto cremoso de setas, queso añejo, grana padano y peras

Huevos estrellados con patatas, cebolla caramelizada, girgolas, portobello y jamón ibérico

Esparracada de butifarra de Perol de Girona

Surtido de quesos europeos con mermeladitas y panecillos 7 variedades

Gyoza buffet: desde las originales vaporeras de bambú y una olla de agua hirviendo hacemos un

surtido de gyozas veggies, de langostinos y de pollo y col china

Salad bar xatonada de Sitges, thai de langostinos marinados, perlas de mozzarella y salmón y de

queso de cabra caramelizado a la miel

Greenpoint: humus de pimientos escalivados, taboulé oriental con cítricos, vol au vent de shitakes al

ajillo, bastones de berenjena con miel y lima y nachos con guacamole casero

Sushi time: corte al momento de Hosomakis, California Rolls, y niguiris acompañados de soja,

sésamo y wasabi. 3 piezas PP (+4,50pp)

Tartar buffet: montamos al momento tartar de salmón y de ternera gallega y se escogen los

acompañamientos: plumas de pan, alcaparras, huevo duro... (+3,95€ pp)

BBQ de chuletón gallego (+5,75€ pp)

Jamón al corte: jamón Sanchez Romero Carvajal 5J al corte con pan de coca, picos y regañás.

Paletilla (+450€) Jamón (+850€)

Barra de bebidas

Agua con y sin gas

Refrescos

Zumos

Vermú

Bufet de cervezas variadas

Vino blanco

Vino tinto

Can Ollé de la Guardia

Cava

Entrante

Ravioli de pato a baja temperatura con foie, salsa de trufa suave y mantequilla

Tosta crujiente con sardina ahumada, pimientos escalivados, micro mézclum y chips de ajo

Canelón de ternera y queso Idiazábal con bechamel ahumada en virutas de haya

Lascas de foie mi-cuit, jamón de pato curado, mézclum de temporada y vinagreta de naranja

Carpaccio de piña y coulis de mango con langostinos, semillas de amapola y mézclum de temporada

Canelón de boletus y ceps con laminado de portobello y bechamel

Crema de tomate y melocotón sanguino con perlas de mozzarella, crujientes de queso y pan soufflé

Plato principal

Lingote de meloso de ternera en salsa con crujientes de zanahoria y patata Hasselback con tomillo limonero

Solomillo de lechón a baja temperatura en salsa de portobello con parmentier trufada

Carrillera ibérica en salsa de Guinness Draught, crema de patata y coulis de remolacha

Rolls de lenguado y gamba en salsa de almendras y gratén al parmesano

Suprema de lubina con mahonesa de Kimchi y bastones de berenjena con lima y miel

Solomillo de ternera gallega con fondo de setas cremosas

Abanico con mojo picón verde con chalotas y zanahorias glaseadas con comino

Momento dulce

Red Velvet con virutas de fresa

Sacher con recubrimiento de chocolate blanco

Sacher con mermelada de frambuesa

Carrot cake con canela

Classic Masini

Condal con mascarpone, chocolate y virutas de chocolate blanco

Café, infusiones y pase de licores para todos los invitados

Otras opciones para intercambiar en el aperitivo

Shots de melón marinado en menta con sal de jamón

Guijuelo Shots de crema de gamba de costa con avellana tostada

Chupitos langostinos crujientes, guacamole fresco y piri-piri

Can Ollé de la Guardia

Brocheta de patata baby con mojo verde Canario artesanal
Blinis de salmón ahumado con queso crema y AOVE
Minipitas de salmón con queso crema y mermelada de arándanos
Ceviche tropical de piña y mango con choclos y cebolla morada
Tartaleta de txangurro con huevo de codorniz duro y cebollino
Tartaleta de mejillón aperitivo en dos texturas
Tosta con dado de foie con cebolla caramelizada
Croqueta artesanal de jamón ibérico
Croqueta artesanal de boletus
Cilindros de patata con salsa brava, alioli y pimentón de la Vera
Rolls de roast beed con vitello tonato (+1,00€ pp)
Brochetas de pollo marinado en satay (+1,00€ pp)
Minicanelón de boletus con bechamel y cebolla crunchy
Brocheta de salmón sopleteado y piña marinada en Malibu (+2,00€ pp)
Minis de pulpo con cansalada, con salsa de soja y ostras y mayonesa de chipotles (+2,00€)

Tarifas de servicio

Menú Adulto de 60 a 100: 120€

Menú Adulto más de 100: 107€