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: sandia 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 burguer 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 variadades
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 souffle

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 Guiness 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€