

Nuestros Buffets

Buffet de Trabajo 1

Crema de ave con galets y brisura de trufa(otoño- invierno)
Gazpacho tradicional con su guarnición (primavera-verano)

Buffet de ensaladas:

Selección de lechugas de temporada con verduritas . Vinagretas y condimentos
Ensalada de pasta con jamón york, tomate cherry y orégano
Ensalada de pera aromatizada, rocas de queso azul y vinagreta de miel
Ensalada César tradicional
Ensalada de patata joven, apio verde asado, pechugas de codorniz escabechadas y refrito de ajos tiernos

* * * * *

Selección de patés y embutidos catalanes con grisines

Selección de quesos nacionales D.O. con uva negra

* * * * *

Filetes de salmón asado, salteado de verduras mediterráneas y jugo de "suquet"
Pechuga de pollo al horno rellena de bacon ahumado, pontneuf de calabaza asada y jugo de cocción
Terrina de patatas, bacón y salsa parmesano
Verduras al vapor con aceite de avellanas

Buffet de postres:

Fruta entera de temporada
Fruta laminada con frutos rojos
Pastel bretón de manzana
Vainilla – frutos rojos
Chocolate – café

Aguas minerales
Vino Blanco Olvena Chardonnay – D.O. Somontano
Vino Tinto Olvena Coupage – D.O. Somontano
Cafés, infusiones y tés

Precio por persona: 43;50€ , IVA no incluido
Duración aproximada 1 hora
Servicio mínimo para 15 personas

Nuestros Buffets

Buffet de Trabajo 2

Caldo de pollo con noodles de arroz y verduritas (otoño-invierno)
Gazpacho de fresas y sandía (primavera-verano)

Buffet de ensaladas:

Hoja de roble, lollo verde y mâche. Vinagretas y condimentos
Ensalada de ternera asada, judía francesa, brotes de soja y shitakes
Ensalada de bacalao desmigado, garbanzos, alcaparras, pimientos y salsa Romesco
Couscous con tomate, cebolla roja marinada, ventresca de atún y gajos de cítricos
Ensalada de lentejas del Puy, coliflor, zanahoria, queso feta, mango, pechuga de pavo y vinagreta
de hierbas
* * * * *

Jamón York aliñado con pimentón de la Vera y aceite de oliva

* * * * *

Merluza de palangre al vapor, espinacas salteadas y salsa de almejas

Solomillo ibérico marinado, wock de verduras salteadas y jugo agridulce

Rigattoni con salsa de Piquillos ,butifarra salteada y setas

Polenta asada con harissa y jugo de carne con comino

Buffet de postres:

Fruta entera de temporada
Fruta laminada con frutos rojos
Pastel de queso y pasas
Caramelo - café
Mango - pasión

Aguas minerales

Vino Blanco Olvena Chardonnay – D.O. Somontano

Vino Tinto Olvena Coupage – D.O. Somontano

Cafés, infusiones y tés

Precio por persona: 43,50 € , IVA no incluido

Duración aproximada 1 hora y 30 minutos

Servicio mínimo para 25 personas

Nuestros Buffets

Buffet de Trabajo 3

Sopa cremosa de calabaza con aceite de cebollino (otoño-invierno)
Sopa de melón cantaloup y albahaca (primavera-verano)

Buffet de ensaladas:

Selección de lechugas con verduras salteadas y vinagretas
Ensalada de cogollos, queso fresco, tomate sud "n" sol y olivada
Verduras glaseadas con Módena, olivas arbequinas y alcaparrones
Ensalada de patata inglesa, gambitas salteadas y apio asado
Ensalada de garbanzos, ventresca de atún, salmón ahumado y tomate cherry

* * * * *

Tête de Moine en girole

* * * * *

Tortelloni de espinacas con salsa de queso azul y piñones salteados

Pargo de playa cocinado en "suquet" de azafrán

Albóndigas caseras de ternera, sepia, guisantes y su picada tradicional

Arroz salvaje salteado con verduritas y cítricos

Buffet de postres:

Fruta entera de temporada
Fruta laminada con frutos rojos
Pastel de queso y pasas
Kko
Frambuesa - yogurt

Aguas minerales
Vino Blanco Abadal Picapoll – D.O. Pla de Bages
Vino Tinto Abadal Cabernet-Merlot – D.O. Pla de Bages
Cafés, infusiones y tés

Precio por persona: 43,50 € , IVA no incluido
Duración aproximada 1 hora y 30 minutos
Servicio mínimo para 25 personas

Nuestros Buffets

Buffet de Trabajo 4

Crema de celery con queso de cabra (otoño-invierno)
Sopa fría de guisantes y menta (primavera-verano)

Buffet de ensaladas:

Hoja de roble, mâche y lollo verde. Condimentos y vinagretas
Ensalada de couscous, atún fresco salteado y cilantro
Ensalada de patata, bacalao ahumado y tomate confitado
Ensalada de pechuga de pollo asada, piña, arroz basmati y vinagreta de mango
Ensalada de verduras escalibadas con comino y anchoas
Cebollitas glaseadas con Módena

* * * * *

Selección de quesos internacionales D.O. con uva negra y grisines

Selección de patés

* * * * *

Ñoqui sardo con brócoli, crema de salmón y espárragos

Medallones de rape asados, jugo de pollo y salsifís a la catalana

Solomillo de ternera, verduras en wock y salsa de tomillo

Chalotas glaseadas con Oporto

Puré de patatas gratinado con queso Parmesano

Buffet de postres:

Fruta entera de temporada
Fruta laminada con frutos rojos
Pastel bretón de manzana
Mango – pasión
Frambuesa - yogurt

Aguas minerales

Vino Blanco Abadal Picapoll – D.O. Pla de Bages
Vino Tinto Abadal Cabernet-Merlot – D.O. Pla de Bages
Cafés, infusiones y té

Precio por persona: 51.00€ €, IVA no incluido
Duración aproximada 1 hora y 30 minutos
Servicio mínimo para 25 personas

Nuestros Buffets

Buffet de Trabajo 5

Sopa de berenjena y tomate con aceite de albahaca (otoño-invierno)
Crema fría de zanahoria al aroma de estragón (primavera-verano)

Buffet de ensaladas:

Selección de lechugas, verduras en diferentes cocciones, fruta y vinagreta de frutos rojos
"Xató" de bacalao con mâche y cremoso de romesco
Salpicón de pescado, tomate, cilantro y lima
Ensalada de calabacín a la parrilla, pechuga de codorniz escabechada y radicchio
Ensalada de boconccino de mozzarella, salmón ahumado y pesto de rúcula
Ensalada César con gambitas salteadas y pechuga de pollo asada

* * * * *

Selección de embutidos catalanes
Selección de quesos D.O. nacionales con crackers

* * * * *

Filetes de dorada de playa con alcachofas salteadas y jugo de pescado con jamón
Pierna de cordero deshuesada con couscous y salsa de chalota
Raviolis de espinacas con ragout de "ceps" butifarra del perol y salsa de tomate y guindilla
Graten de patatas con salsa de Oporto
Packchoy con reducción de Módena

Buffet de postres:

Fruta entera de temporada
Fruta laminada con frutos rojos
Pastel bretón de manzana
Caramelo – café
Frambuesa - yogurt

Aguas minerales
Vino Blanco Abadal Picapoll – D.O. Pla de Bages
Vino Tinto Abadal Cabernet-Merlot – D.O. Pla de Bages
Cafés, infusiones y té

Precio por persona: 51,00 € , IVA no incluido
Duración aproximada 1 hora y 30 minutos
Servicio mínimo para 25 personas

Nuestros Buffets

Buffet de Trabajo 6

Crema de calabaza con aceite de eneldo (otoño-invierno)
Sopa fría de guisantes (primavera-verano)

Buffet de ensaladas:

Lollo verde, hoja de roble y mâche. Condimentos y vinagretas
Ensalada Niçoise
Ensalada de tomate, mozzarella y rúcula con pesto de albahaca
Ensalada de roastbeef de ternera, escalivada y frisé fina
Ensalada de bacalao marinado, patata hervida y tomate fresco
Ensalada de espárragos verdes, queso de cabra al perejil y salmón ahumado
* * * * *

Jamón York aliñado con pimentón de la Vera y aceite de oliva
Selección de embutidos artesanos catalanes

* * * * *

Caldereta de rape con puré de hinojo y naranja, jugo de cocción con azafrán y picada
Muslo de pintada rellena de foie con patatas, cebolla, tomate y salsa de trufa
Risotto de espárragos y langostinos
Tortelloni de ricotta y espinacas con salsa carbonara
Alcachofas asadas con bacon y piñones

* * * * *

Buffet de postres:

Fruta entera de temporada
Fruta laminada con frutos rojos
Pastel bretón de manzana
Caramelo – café
Fondant chocolate

Aguas minerales
Vino Blanco Abadal Picapoll – D.O. Pla de Bages
Vino Tinto Abadal Cabernet-Merlot – D.O. Pla de Bages
Cafés, infusiones y té

Precio por persona: 51,00 € , IVA no incluido
Duración aproximada 1 hora y 30 minutos
Servicio mínimo para 25 personas

Nuestros Buffets

Buffet cocina española

Gazpacho tradicional con su guarnición (primavera – verano)
Caldo de gallina con garbanzos y albondigas de carne (otoño – invierno)

Alcachofas a la vinagreta
Boquerones en vinagre con aceite de perejil
Selección de olivas y encurtidos
Selección de lechugas de temporada. Condimentos y vinagretas
Ensalada de escalibada de verduras con mojama de atún
Escabeche de secreto ibérico con frisé y verduritas
Ensalada de queso Burgos, tomate verde, olivas negras y ventresca de atún
Pimientos rellenos de bacalao

Fideua con gambitas y setas
Pollo al ajillo
Merluza en salsa verde con espárragos y almejas
Pierna de cordero deshuesada con couscous y jugo de cordero
Terrina de patatas, bacón y queso manchego

Crema catalana
Peras al vino tinto con canela
Músico de frutos secos
Fruta aromatizada
Fondant de chocolate

Aguas minerales
Vino Blanco Jean Leon Petit Chardonnay – D.O. Penedès
Vino Tinto Orobio – D.O. Ca. La Rioja
Cafés, infusiones y té

Precio por persona: 65,00 €, IVA no incluido
Duración aproximada 1 hora y 30 minutos
Servicio mínimo para 25 personas