

MENÚS D'EMPRESA

NADAL
2011



HOTEL DON CÁNDIDO**** Rambleta Pare Alegre, 98 - 08224 TERRASSA (BCN)
T. 93 733 33 00 /F. 93 736 73 18 – convenciones.doncandido@cirsa.com

MENÚ D'EMPRESA - NADAL 2011

PROPOSTA 1

Primer

DUO DE MAR I MUNTANYA,
crocant vegetal i gelea d'oli d'oliva

Segon

CAP DE COSTELLA DE XAI AL FORN,
cruixent d'espècies sobre lasanya de verdures

Postres

CARAMEL·LITZAT DE PRÉSSEC,
crema de vainilla

Delícies nadalenques

El Cellar

Vi Negre (DO Rioja)
Cava Robert J. Mur Brut Reserva
Aigües minerals
Cafè i Licors

Preu: **37,00€ (per persona, IVA Inclòs)**

MENÚS D'EMPRESA - NADAL 2011

PROPOSTA 2

Pica pica individual

**Rosa de salmó fumat
Focaccia de pernil ibèric
Trena de llagostins amb soia
Tebi de bolets i ànec confitat
Croqueta de carn d'olla
Bomba de patata i salsa d'ou fregit**

Segon (a escollir)

BACALLÀ A BAIXA TEMPERATURA,
suc de pebrots farcits i rostie de verdures

o

GARRÍ,
a l'estil segovià

Postres

NOUGAT GLASE,
de fruites confitades amb coulis de caramel

Delícies nadalenques

El Cellar

**Vi Negre (DO Rioja)
Cava Robert J. Mur Brut Reserva
Aigües minerals
Cafè i Licors**

Preu: **41,00€ (per persona, IVA Inclòs)**

MENÚS D'EMPRESA - NADAL 2011

PROPOSTA 3

Primer

QUICHE DE VERDURES,
mini broqueta de llagostins rostits amb aroma mediterrani

Segon

CORBINA,
suquet mariner amb ravioli melós de pop

Postres

BROWNIE DE XOCOLATA I NOUS,
sobre pinya caramel·litzada

Delícies nadalenques

El Celler

Vi Negre (DO Rioja)
Cava Robert J. Mur Brut Reserva
Aigües minerals
Cafè i Licors

Preu: **43,00€ (per persona, IVA Inclòs)**

MENÚS D'EMPRESA - NADAL 2011

PROPOSTA 4

Pica pica

Coca d'anxoves, tomàquet rosa i pistatxo
Pernil de bodega, pa amb tomàquet
Cremós de bacallà, patata i all-i-oli tradicional
Amanida variada
Salmó marinat amb caviar d'areng
Croquetes de bolets, carn d'olla o pernil (a escollir)
Crema de poma i xirivia
Mini hamburguesa de pollastre, bacó i ceba
Calamars amb mermelada de la seva tinta

Segon (a escollir)

ESPATXA DE XAI AL FORN,
espècies i xantilli de patata buffet

o

LLOBARRO GLACEJAT AMB LLIMONA,
arròs negre i favetes

Postres

CASSOLETA,
de llimona i merenga

Delícies nadalenques

El Celler

Vi Negre (DO Rioja)
Cava Robert J. Mur Brut Reserva
Aigües minerals
Cafè i Licors

Preu: **46,00€ (per persona, IVA Inclòs)**

MENÚS D'EMPRESA - NADAL 2011

PROPOSTA 5

Primer

PASTÍS DE MARISC,
crema suau de gambot sobre focaccia aromatitzada

Segon

ESPATLLA O CUIXA DE CABRIT AMB CAVA,
i trinxat innovat

Postres

BANDA,
de fruites naturals

Delícies nadalenques

El Celler

Vi Negre (DO Rioja)
Cava Robert J. Mur Brut Reserva
Aigües minerals
Cafè i Licors

Preu: 48,00€ (per persona, IVA Inclòs)

MENÚ D'EMPRESA - NADAL 2011

PROPOSTA 6

Primer

TORRE D'ESCAMARLANS AMB OLI D'OLIVA, RAVIOLI DE RICOTA,
trinxat de plàtan, gingebre i pernil ibèric

Segon

FILET DE VEDELLA REPOSAT,
verdures gratinades, nyoqui de tomàquet i porto reduït

Postres

TATEN DE POMA,
crema de iogurt grec

Delícies nadalenques

El Celler

**Vi Negre (DO Rioja)
Cava Robert J. Mur Brut Reserva
Aigües minerals
Cafè y Licors**

Preu: **53,00€ (per persona, IVA Inclòs)**