



Tardo/Hivern

Menú Carroí



Menú Carroï

Mínim 50 persones

Tardo/Hivern

El Còctel Aperitiu

Les Nostres peces de còctel : (16 peces)

Els Nostres tastets :

(tria 3 opcions /2 peces)

Cremós de blat de moro i crispetes especiades.

Fulla d'endívia amb compota de pera, formatge blau i crumble de nous.

Mousse de coliflor, tàrtar, parmesà i xampinyó.

Porro amb salsa gribiche tipus mimosa.

Col en amanida amb feta i anacards torrats.

Gaspaxo de remolatxa i poma Granny Smith.

Hummus de pèsols partits amb xoriço.

Panna cotta de carbassa amb fruita seca torrada.

Tàrtar de tonyina amb verdures, vinagreta de gingebre i llimona, i oli d'oliva de la Provença.

La Nostra sandwicheria :

(tria 2 opcions /2 peces)

Bagel de pastrami, brots d'espinaç, stracciatella i nous.

Croque-bikini amb crema de tòfona, pernil curat, alfàbrega i mozzarella.

Focaccia amb oli d'oliva, formatge fresc, ruca i pernil curat amb pesto.

Club sandwich estil polar amb salmó fumat.

Bagnat mediterrani amb tonyina fresca.

Bun amb brousse (formatge fresc), magret fumat i confitura de figa.

Les Nostres Broquetes :

(tria 1 opcions /1 peces)

Pollastre a la marroquina estil tajine.

Vedella i moniato a la brasa, amb salsa. chimichurri

Gambes rostides marinades amb cítrics i cansalada de Colonnata.

Les Nostres Mini :

(tria 1 opcions /1 peces)

Galeta salada de parmesà, crema de ricotta, verdures tendres i pesto en monocrom.

Tarta de porros, feta i formatge fresc amb herbes aromàtiques.

Les Nostres peces calentes :

(tria 2 opcions /2 peces)

Mini cheeseburger.

Rotllet de xoriço, ricotta, rúcula i alfàbrega.

Croque de coppa, mozzarella i pesto de tomàquet confitat.

Bunyol melos de bacalla.

Croqueta pollastre, trufa y fromatge comte.

Menú Carroï

Tardo/Hivern

Aperitius amb talleres

(A escollir 2 ateliers: 2 peces per persona)

Els entrepàs :

Mini hamburguesa amb raclette.

Mini hot dog amb raclette.

Mini entrepà de pa bretzel amb pernil curat i formatge raclette.

Pasta Bar :

Sorrisi de alfàbrega, mezzelune de tomàquet confitat i mozzarella.

Gnocchi amb salsa de pesto d'alfàbrega, salsa de tomàquet casolana de la Mama, crema de parmesà i sàlvia

Bufet mariner :

Musclos a la marinera amb julivert.

Rossellones a la marinera amb toc picant.

Les Ostres :

Ostres, vinagreta d'escalunya, mantega d'Echiré, pa de sègol i llimona

El mediterrani :

Anxoves amb verdures.

Tapenada d'olives verdes i negres amb croston.

Xips de verdures de temporada.

Olives variades.

El Sud-Oest :

Foie gras amb Jerez dolç.

Melmelada de figues, chutney de ceba i torrades.

La Bruschetta:

*Mozzarella, gorgonzola, anxoves, parmesà, pernil dolç, pernil de Parma, salmó, gruyère ratllat, xampinyons de París, formatge de cabra, ruca, tonyina, verdures a la graella, pebrots, olives
Amb salsa de tomàquet casolana de la Mama i crema de tòfona*

Ibèric :

Pernil serrà tallat a mà.

Salmó gravlax anisat :

Filet de salmó Gravlax amb anís.

Mantega semisalada, blinis i ous de llump.

La Rostisseria :

Carré de vedella amb mostassa i romaní.

Cuixa de xai caramel·litzada amb espècies.

Carré de bou rostit a l'estil Yakitori.

Magret d'ànec amb mel i patates aixafades amb herbes.

Pizza Bar :

Mozzarella, gorgonzola, anxoves, parmesà, pernil dolç, pernil de Parma, salmó fumat, gruyère ratllat, xampinyons de París, formatge de cabra, rúcula, tonyina, verdures a la brasa, pebrots i olives, amb salsa de tomàquet de la Mama, crema de tòfona i pesto d'alfàbrega.

Menú Carroï

Tardo/Hivern

El sopar a Taula

El Plat Principal : (a escollir)

Gambes a l'armoricana amb risotto safranat.

o

Risotto de carbassa butternut, bolets i nous.

o

Saltimbocca de rap amb crema safranada i risotto al pamesà.

o

Suprem de pintada Label Rouge, gnocchis amb salsa de múrgoles i foie gras a la planxa.

o

Vieires rostides amb crosta de pernil curat, oli de tòfona negra, puré d'api-rave, bolets i mantega blanca amb tòfona.

o

Filet de vedella amb salsa de múrgoles, acompanyat de tagliatelle de verdures al pesto, parmentier de patata i all confitat

O bé en format per compartir :

Cuixa Xai de granja i costellot de vedella presentats en taula sobre planxa, acompanyats de:

- *Parmentier de patata amb oli d'oliva*
- *Tallarines de verdures al pesto*
- *Salsa de múrgoles (+5€ IVA inclòs / persona)*

Tauleta de Formatges de les Nostres Regions

Amb el seu mesclum de brots tendres, servit a taula

Bufet Dolç d'Hivern

Bufet de púding de brioix (pain perdu) amb toppings al gust.

Font de xocolata i broquetes de núvols (marshmallows).

*Safates de fruita de temporada
Bufet de torrons tous .*

Galetes de Nadal artesanes

Cotó de sucre.

Tauleta gegant de xocolata blanca amb fruits secs, pètals de rosa i nabius vermells.

Talls de pa d'espècies i Panettone

BUFET DE TE I CAFÈ EXPRESS





Tel: +376 397 339

www.Maison-Beauvert.ad

