



Primavera/Estiu

Menú d'enclar



Menú d'Enclar

Mínim 50 persones

Primavera/Estiu

El Còctel Aperitiu

Les Nostres peces de còctel : (16 peces)

Els Nostres tastets :

(tria 3 opcions /2 peces)

Pebrots escalivats, anxoves i encenalls de feta.

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

Cullera de fonoll confitat, roger i salsa verge.

Amanida de tomàquets cherry, alfàbrega, pecorino amb tòfona i oli d'oliva de la Provença.

Caviar d'albergínia amb comí, nabius secs i encenalls de parmesà.

Cremós d'olives, feta i all rostit, crostó d'all, alfàbrega i oli d'oliva de la Provença.

Fonoll amb salsa gribiche estil mimosa.

Vitello tonnato (llom de vedella rostit amb salsa de tonyina i tàperes).

Hummus de pèsols tendres i menta fresca.

La Nostra sandwicheria :

(tria 2 opcions /2 peces)

Èclair salat de mozzarella di bufala, tomàquet confitat i pancetta.

Bagel de salmó marinat, crema de formatge al llimó i herbes fresques.

Albergínia rostida, tomàquet confitat, formatge de cabra i mel.

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

Les Nostres Broquetes :

(tria 1 opcions /1 peces)

Tomàquets confitats, mozzarella i pernil curat.

Mar i muntanya de xoriço, gamba i vieira.

Pollastre marroquí estil tajine.

Verdures confitades amb pesto

Les Nostres Mini :

(tria 2 opcions /2 peces)

Galeta de parmesà, crema de ricotta, verdures petites i pesto monocrom.

Pizzetta de ceba, pebrot, mel i romaní.

Mini madeleine de salmó i llimona.

Les Nostres peces calentes :

(tria 2 opcions /2 peces)

Mini cheeseburger.

Rotllet de xoriço, ricotta, rúcula i alfàbrega.

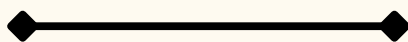
Croque de coppa, mozzarella i pesto de tomàquet confitat.

Bunyol melos de bacalla.

Croqueta pollastre, trufa y fromatge comte.

Menú d'Enclar

Primavera/Estiu



Aperitius amb talleres

(A escollir 2 ateliers: 2 peces per persona)

Els entrepàs :

Mini Cheeseburger.
Mini Hot Dog.
Mini Panini tomate,
mozaarella pesto.

Pasta Bar :

Ravioli de ceps amb
pesto.
Nioquis salsa de
tomàquet de la mama i
stracciatella.
o
Risotto cremós trufat

Bufet mariner :

Musclos a la marinera
amb julivert.
Escopinyes a la
marinera picant.
o
Planxa del mar
Gambes, tonyina,
navalles, daurada,
vieires, sípia

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.

Italian Bar :

Amanida de tomàquets
de colors amb
mozzarella de búfala i
vinagre balsàmic de
Mòdena IGP.
Assortiment de
Fromatges.

Ibèric :

Pernil serrà tallat a mà.
Font de Gaspatxo.
Formatge manxec.

Salmó gravlax anisat :

Filet de salmó Gravlax
amb anís.
Mantega semisalada,
blinis i ous de llump.

La Barbacoa :

Botifarra del país amb
maionesa cítrica.
Broquetes de pop amb
panceta confitada.
Broquetes de pollastre
amb mel d'andorra i
salsa de soja.

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 d'Enclar

Primavera/Estiu



Aperitiu amb talleres

La selecció de xarcuteria :

*Pancetta magríssima. Coppa di Parma IGP. spianata calabrese picant.
Mortadel·la de Bolonya IGP.
Pernil serrà, rosette de Lió.*

Les Ostres :

*Ostres amb vinagreta d'escalunya.
Mantega d'Echiré.
Pa de sègol i llimona*

El Risotto :

Risotto cremós o cassoleta de pasta cuïta dins la roda de Parmigiano Reggiano.

El Bar a tapes :

*Milhojas de patata brava.
Steak tartar de ternera.
Tataki de tunyina balfegor.
Chipiron en tempura amb maionesa de llima.*

Le Banaise :

*Pa de pita.
Falàfel.
Hummus.
Carn picant.
Amanida d'albergínia, tomàquet, cogombre i ceba.*

Menú d'Enclar

Primavera/Estiu

El sopar a Taula

El Plat Principal : (a escollir)

Magret d'ànec amb parmentier de patata al pistó, all confitat, figues rostides, tian de verdures i salsa de pebre 5 baies.

o

Filet de vedella amb risotto, carxofes, bolets i salsa de múrgoles.

o

Filet de daurada amb parmentier de patata amb oli d'oliva verge extra, tallarines de verdures al pesto, all confitat i salsa verge.

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

El bufet de Postres

Bar de crêpes.

Font de xocolata amb broquetes de núvols (marshmallows).

Safates de fruita de temporada.

Mousse de xocolata amb trossets de brownie.

Crema de llimona de Menton amb curd de speculoos i merenga.

Tiramisú Pistaxo.

Pastissos de festa.

BUFET DE TE I CAFÈ EXPRESS



Tel: +376 397 339

www.Maison-Beauvert.ad

