



Primavera/Estiu

Menú Les Fonts



Menú Les Fonts

Mínim 100 persones

Primavera/Estiu

◆————◆
Aperitius amb talleres

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.*

Bufet mariner :

*Musclos a la marinera
amb julivert.
Escopinyes a la
marinera picant.*

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 Gaspaxo.
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 porc amb
salsa barbacoa.
Broquetes de pollastre
amb mel d'andorra i
salsa de soja.*



Menú Les Fonts

Tot seguit

L'àpat a taula

El Plat (a triar) :

Magret d'ànec acompanyat de trinxat de patata al pistó, all confitat, figues rostides, tian de verdures i salsa de pebre de cinc baies

o

Filet de vedella acompanyat de risotto, carxofes, bolets i salsa de múrgoles

o

Filet de daurada acompanyat de trinxat de patata amb oli d'oliva, tallarines de verdures al pesto, all confitat i salsa verge

Bufet de formatges de les nostres País, mesclum de brots tendres i barra de pans

El bufet de postres

*Barra de creps.
Font de xocolata i broquetes de núvols.
Safates de fruita de temporada.
Crispetes.*

*Coca del País.
Bunyols de vent.
Crema catalana.
Batut de fruita.*

Bufet de te i cafè express





Tel: +376 397 339
www.Maison-Beauvert.ad

