



Tardo/Hivern

Menú Casamanya



Menú Casamanya

Mínim 100 persones

Tardo/Hivern

◆————◆
Aperitiu amb talleres

Els entrepàs de Muntanya :

Mini hamburgueses amb raclette.
Mini hot dogs amb raclette.
Mini entrepans amb pa bretzel, pernil curat i raclette.

El Risotto :

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

Les Ostres :

Ostres amb vinagreta d'escalunya.
Mantega d'Echiré, pa de sègol i llimona.

El Sud-Oest :

Foie gras amb Jerez dolç.
Melmelada de figues, chutney de ceba i torrades.

La Rostisseria :

Carré de vedella amb mostassa i romaní.
Cuixa Xai caramel·litzada amb espècies.
Carré de vedella rostit a l'estil yakitori.
Magret d'ànec amb mel i smashed potatoes amb herbes.

Salmó gravlax anisat :

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

Selecció de Xarcuteria :

Pancetta magríssima.
Coppa di Parma IGP.
Spianata calabrese picant.
Mortadella de Bolonya IGP.
Pernil serrà.
Rosette de Lió.

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 Casamanya

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

