



Primavera/Estiu

Menú Coma pedrosa



Menú Coma Pedrosa

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.
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 llum.

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.

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 Coma Pedrosa

Tot seguit
L'àpat a taula

Opció 1: Per Compartir

EL PLAT

Costella de vedella i cuixa de xai a la planxa, amb salsa de múrgoles.

ELS ACOMPANYAMENTS (a escollir: 1 fècula + 1 verdura)

Trinxat de patata amb oli d'oliva

o

Patates grenailles rostides amb flor de sal de la Camarga

Puré de patata amb tòfona

o

Risotto amb tòfona

Tian de verdures

o

Tallarines de verdures

Opció 2: A Triar

Filet de vedella

acompanyat de risotto, carxofes, bolets i salsa de múrgoles

o

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 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.

Taula de formatges de les nostres regions, amb mesclum de brots tendres.

Bufet de te i cafè express





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

