



Primavera/Estiu

Menú Maia



Menú Maia

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.*

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.*

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 Maïa

Tot seguit

L'àpat a taula

El Plat (a triar) :

*Garró de xai confitat set hores
amb el seu suc reduït.*

o

*Suprem de pintada de pagès
amb crema d'all*

o

*Filet de llobarro rostit amb salsa
verge*

L'acompanyament (a triar) :

*Trinxat de patata amb oli d'oliva
de la Provença, all confitat i
tallarines de verdures al pistó*

o

*Risotto de parmesà amb saltejat
de bolets*

***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

