

RECEPCIÓN

Jamón ibérico

Queso manchego

Pan con tomate

ENTRANTES a elegir

Salmón gravlax (marinado con remolacha) con salsa de mostaza, miel y Crackets

Steak tartar con yema frita y tostadas

Ensalada tibia de vieiras y langostinos

Burrata con tomates cherry confitados y salsa pesto casera

Crema de calabaza, migas de queso de cabra y picatostes

PRINCIPALES a elegir

Solomillo de buey Rossini con patatas chafadas al romero

Magret con salsa de ciruelas y puré de boniato

Carrillera deshuesada de cerdo "Duroc" a baja temperatura con puré de patatas

Bacalao confitado con salsa vizcaína y patatas panadera

Risotto de boletus con crujiente de parmesano

Pasta rellena de calabaza y almendras con mantequilla de salvia

*Ración de pan

POSTRES a elegir

Panna cotta de turrón

Trufas de chocolate

CAFÉ O CORTADO

Menú + polvorones + uvas + copa de Champagne + Cotillón

Y por supuesto: buena música, ambiente agradable y fiesta

100,00 €

BO & GOLA



RECEPCIÓ

Pernil ibèric

Formatge manxec

Pa amb tomàquet

ENTRANTS a escollir

Salmó gravlax (marinat amb remolatxa) amb salsa de mostassa mel i Crackets

Steak tàrtar amb rovell d'ou fregit i torrades

Amanida tèbia de vieires de pelegrí i llagostins

Burrata amb tomàque cherry confitats i salsa pesto casolana

Crema de carabassa, molles de formatge de cabra i crostons

PRINCIPALS a escollir

Fillet de bou Rossini amb patates xafades al romer

Magret amb salsa de prunes i puré de moniato

Galta desossada de porc "Duroc" a baixa temperatura amb puré de patates

Bacallà confitat amb salsa biscaïna i patates fornera

Risotto de boletus amb cruixent de parmesà

Pasta farcida de carabassa i ametlles amb mantega de sàlvia

*Ració de pa

POSTRES a escollir

Pannacotta de torró

Tòfones de xocolata

CAFÈ O TALLAT

Menú + polvorons + raïm + copa de Champagne + Cotilló

I per descomptat: bona música, ambient agradable i festa

..... 100,00 €

BO & GOLA



RECEPTION

Iberian ham

Manchego cheese

Bread with tomato

STARTERS to choose

Gravlax salmon (marinated with beets) with mustard sauce, honey and Crackets

Steak tartare with fried yolk and toast

Warm scallop and prawn salad

Burrata with confit cherry tomatoes and homemade pesto sauce.

Pumpkin cream, goat cheese crumbs and croutons

MAIN to choose

Rossini beef tenderloin with rosemary mashed potatoes

Magret of duck with plum sauce and sweet potato puree

Iberian pork cheek at low temperature with mashed potatoes

Confit cod with Vizcaya sauce and bakery potatoes

Boletus risotto with parmesan crunch

Pasta stuffed with pumpkin and almonds with sage butter

*Bread ration

DESSERT to choose

Nougat panna cotta

Chocolate truffles

COFFEE OR MACCHIATO

Menú + polvorones + uvas + copa de Champagne + Cotillón

Y por supuesto: buena música, ambiente agradable y fiesta

.....100,00 €

BO & GOLA



FRA

RÉCEPTION

Jambon ibérique
fromage manchego
Pain à la tomate

ENTRÉES à choisir

Saumon gravlax (mariné aux betteraves) sauce moutarde, miel et craquelins
Steak tartare avec jaune frit et pain grillé
Salade tiède de coquilles Saint-Jaques et crevettes
Burrata aux tomates cerises confites et sauce pesto maison
Crème de potiron, fromage râpé de chèvre et croûtons

PRINCIPAL à choisir

Filet de bœuf Rossini avec purée de pommes de terre au romarin
Magret sauce aux prunes et purée de patate douce
Joue de porc « Duroc » désossée à basse température avec purée de pommes de terre
Morue confite avec sauce Vizcaya et pommes de terre cuites au four
Risotto aux cèpes et parmesan croquant
Pâtes farcies au potiron et aux amandes au beurre de sauge

*Ration de pain

DESSERT à choisir

Panna cotta au nougat
Truffes au chocolat

CAFÉ OU NOISETTE

Menu + polvorones + raisins + coupe de Champagne + cotillons
Et bien sûr : bonne musique, ambiance agréable et fête

..... 100,00 €

BO &
GOLA

