



## **PROPOSTES PER A MENUS BANQUETS**

### **ENTRANT**

Croqueta de rostit

### **PRIMERS A ESCOLLIR**

- Còctel de marisc
- Amanida de verds amb mossets de rap, gambetes i vinagreta de pinyons
- Esqueixada i escalivada.
- Salmó marinat amb torrades
- Crema de pastanaga al curri amb anacards
- Canalons de rostit al perfum de trufa
- Fideuà de sípia amb llagostins i all i oli suau
- Pasta fresca amb peres i gorgonzola.
- Lasanya de bolets gratinada al forn
- Risotto de foie i xampinyons al cava
- Arròs negre.

### **SEGONS A ESCOLLIR**

- Jarret de Vedella amb bolets i cava.
- Pollastre de pagès amb botifarra, prunes i pinyons
- Cuixes d'ànec amb peres als dos vins.
- Hamburguesa de vedella sobre llit de patata amb formatge de cabra confitada i ceba caramel·litzada
- Mandonguilles amb sípia
- Vedella a la tossenca
- Llenguado a la taronja
- Bacallà confitat amb pomes al curry i encenalls de cansalada
- Calamars farcits a l'estil de l'avia

### **POSTRE A ESCOLLIR**

Tastet de pastissos de l'Escola

Mousse de llimona

Sacher / Sara / Pastis de gema i xocolata

Amb aigua, vi, refrescs, cava i cafè

**En Servei de Càtering 33€ (inclou manteleria, vaixela, transport i servei)**

**Al Restaurant de l'Escola 25€.**

(Al restaurant mínim 20 persones, servei de càtering mínim 35 persones)