



PROPOSTES PER A MENUS BANQUETS

PICA- PICA A TAULA

OPCIÓ 1

- Llesquetes de pa amb tomàquet i pernil de jabugo
- Coca de formatge de cabra i codonyat
- Broqueta de llagostí i xampinyons
- Broqueta de salmó fumat i formatge fresc
- Coqueta d'albergínia i botifarra
- Croquetes de rostit

OPCIO 2

- Xupito de meló
- Tastet de mandonguilles amb sípia
- Tastet de fideuà
- Llesquetes de pa amb tomàquet i pernil de jabugo
- Croquetes de bolets
- Olives i ametlles torrades.

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 amb niu de pasta i cruixent de verduretes/ amb formatge de cabra sobre llit de patata confitada i melmelada de ceba
- Mandonguilles amb sípia
- Vedella a la tossenca
- Llenguado a la taronja
- Morro de bacallà 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

Al Restaurant de l'Escola 30€

En Servei de Càtering 38€ (inclou manteleria, vaixela, transport i servei)

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