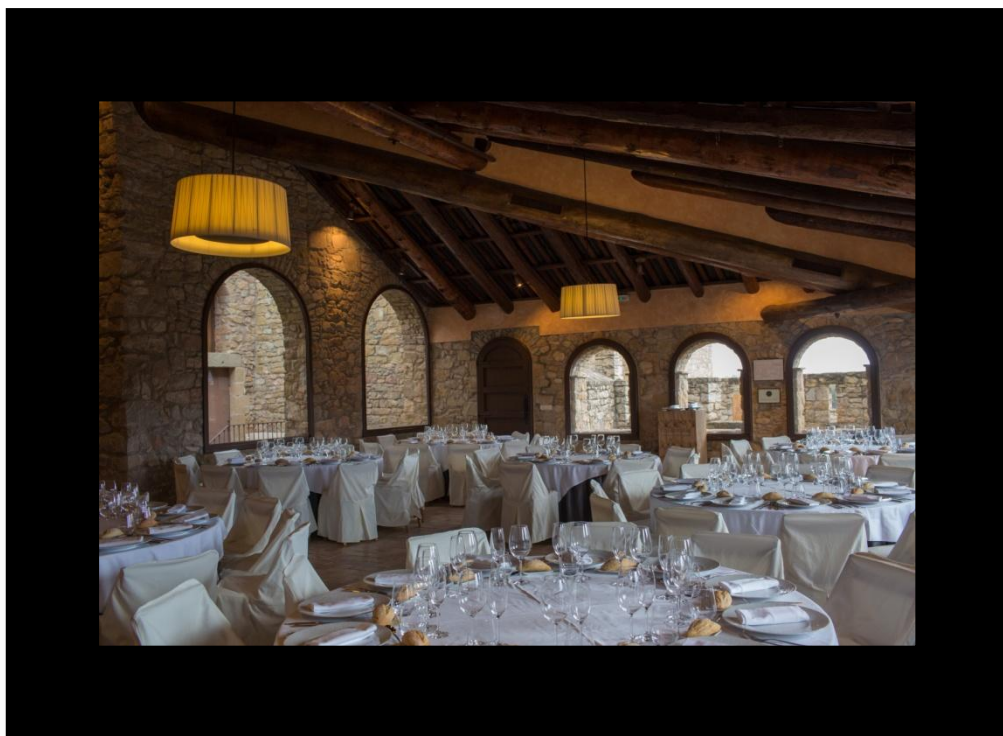


PROPOSTA GASTRONÒMICA 2019



Oller del Mas

Menú Merlot

Tapes individuals

Croqueta de ceps amb maonesa de poma

Croqueta de boletus con mahonesa de manzana

Boletus croquette with apple mayonnaise

Crema freda de remolatxa amb sal de pernil ibèric

Crema fría de remolacha con sal de Jamón Ibérico

Cold beetroot cream with Iberian ham salt

Mousse de Brandada de bacallà i fruits secs

Mousse de Brandada de bacalao y frutos secos

Cod brandade mousse and nuts

Coca de sardina fumada amb tomàquet "cassé" i mostassa d'herbes aromàtiques

Coca de sardina ahumada con tomate cassé y mostaza de hierbas aromáticas

Smoked sardine coke with tomato cassé and aromatic herb mustard

Plats principals

***S'haurà de escollir una de les següents opcions (per a tot el grup la mateixa):**

Lluç al a romana amb salsa verda amb carxofes saltejades

Merluza a la romana en salsa verde con alcachofas salteadas

Hake steak fried in batter

o

Melós de Porc Ral d'Avinyó al forn amb cremós de patata y carbassa

Carrillera de Porc Ral de Avinyó asada con cremoso de patata y calabaza

Ral de Avinyó pork cheek roasted with creamy potato and pumpkin

Les nostres postres

***S'haurà de escollir una de les següents opcions (per a tot el grup la mateixa):**

Brownie de xocolata caramel·litzat amb maduixes al balsàmic y gelat de llet merengada

Brownie de Chocolate caramelizado con fresas al balsámico y helado de leche merengada

Chocolate brownie covered in caramel with balsamic strawberries and milkshake with cinnamon ice cream

o

Pastís de fruites acompanyat de crema gelada de vainilla

Pastel Frutos Rojos acompañado de crema helada de vainilla

Red fruits cake accompanied by vanilla ice cream

* Hi ha la possibilitat de fer un pastís personalitzat per una celebració a canvi dels postres.

(Sant Jordi, Selva Negra, Xocolata, Sacher,...)

Inclou durant l'àpat

Aigües minerals, pa i cafès (refrescs i cerveses a part)

Vi Negre Benplantat Jove i Vi Blanc Benplantat Jove

(Suplement de Cava Compte de Subirats Brut Nature 2.5€/px)

35,00 €/px Iva inclòs

*En cas de realitzar-ho en sala privada tindrà un suplement de 3'5€/px a més a més del lloguer de 500€+IVA de Sala Banquets

*Aquest menú es podrà sol·licitar a partir de un grup mínim de 18 clients adults.

Menú Macabeu

Aperitius

Chips de tubercles

Chip de tubérculos
Tuber chip

Con de verdures amb tempura

Cono de verduritas en tempura
Cone of vegetables in tempura

Escuma de formatge amb nous

Espuma de queso con nueces
Cheese foam with walnuts

Entrants Freds

Crema freda de remolatxa amb sal de pernil ibèric

Crema fría de remolacha con sal de Jamón Ibérico
Cold beetroot cream with Iberian ham salt

Mousse de Brandada de bacallà amb fruits secs

Mousse de Brandada de bacalao y frutos secos
Cod brandade mousse and nuts

Nigiri de salmó

Nigiri de salmón
Salmon nigiri

Coca de sardina fumada amb tomàquet "cassé" y mostassa d'herbes aromàtiques

Coca de sardina ahumada con tomate cassé y mostaza de hierbas aromáticas
Smoked sardine coke with tomato *cassé* and aromatic herb mustard

Pastisset de foiegras amb mermelada de vi de l'Oller

Tartaleta de foiegras con mermelada de vino del Oller
Foie gras tart with Oller's wine jam

Entrants Calents

Croqueta de ceps amb maonesa de poma

Croqueta de boletús con mahonesa de manzana
Boletus croquette with apple mayonnaise

Croqueta de pernil ibèric amb mermelada de tomàquet

Croqueta de Jamón Ibérico con mermelada de tomate
Iberian ham croquette with tomato jam

Patatones farcides de sobrassada i fornejades amb mel

Patatitas rellena de sobrasada y asada con miel
Small potatoes stuffed in *sobrassada* and roasted with honey

Continuem...

Plats principals

Arròs melós de bolets

Arroz meloso de setas
Sweet mushroom rice

"Ragout" de cigrons amb bacallà al pil pil

Ragout de garbanzos con bacalao al pil pil
Cheakpea ragout with cod al pil pil

Estufadet de pollastre "tandori"

Cazuelita de pollo tandori
Pollo *tandori* stew

Brotxeta de filet y verdres marinades

Brocheta de solomillo y verduras marinadas
Sirloin brochette and marinated vegetables

La nostre part dolça

Vasets de fruita

Vasitos de frutas
Small glasses of fruit

Cullareta de "tocinillo de cielo"

Cucharita de tocinillo de cielo y limón
Small piece of *tocinillo de cielo* and lemon (made with egg yolk)

Arròs amb llet caramel·litzat

Arroz con leche caramelizado
Rice pudding covered in caramel

Daus de brownie amb xocolata

Taquitos de brownie de chocolate
Small chocolate brownie tacos

Inclou durant l'àpat el servei de barra amb:

Aigües minerals, pa i cafès (refrescs i cerveses a part)

Vi Negre Benplantat Selecció i Vi Petit Bernat Blanc

(Suplement de Cava Compte de Subirats Brut Nature 2.5€/px)

40,00 €/px Iva inclòs

**En cas de realitzar-ho en sala privada tindrà un suplement de 3'5€/px a més a més del lloguer de 500€+IVA de Sala Banquets*

**Aquest menú es podrà sol·licitar a partir de un grup mínim de 30 clients adults.*

Menú Picapoll Negre

Aperitius

Patatones farcides de sobrassada i fornejades amb mel

Patatitas rellena de sobrasada y asada con miel
Small potatoes stuffed in *sobrassada* and roasted with honey

Pastisset de foiegras amb mermelada de vi de l'Oller

Tartaleta de foiegras con mermelada de vino del Oller
Foie gras tart with Oller's wine jam

Escuma de formatge amb nous

Espuma de queso con nueces
Cheese foam with walnuts

Primers Plats

***S'haurà de escollir una de les següents opcions (per a tot el grup la mateixa):**

Crema de cigala amb panxeta ibèrica

Crema de cigalitas con panceta confitada
Small crayfish cream with confitted bacon

O

Milfulles de vieires amb emulsió de festuc, sal de butifarra negra i brots tendres

Milhoja de vieiras asadas con emulsión de pistachos, sal de butifarra negra y brotes tiernos
Scallop millefeuille roasted with pistachio emulsion, black sausage salt and tender shoots

...del mar

***S'haurà de escollir una de les següents opcions (per a tot el grup la mateixa):**

Llobarro al vi blanc de l'Oller, "guacamole" y vinagreta de mango i musclos

Lubina asada al vino blanco del Oller, guacamole y vinagreta de mango y mejillón
Sea bass roasted in Oller's white wine, guacamole and mango vinaigrette and mussel

O

Dau de pop al "pimentón de la Vera" amb parmentier de coco

Taco de pulpo asado al pimentón de la Vera con parmentier de coco
Roasted octopus taco with de la Vera peppers with coconut parmentier

Continuem...

...de la Terra

***S'haurà de escollir una de les següents opcions (per a tot el grup la mateixa):**

Pluma ibèrica a la brasa amb patates "ratté" i "demiglace"

Pluma de ibérico a la brasa con patatitas ratté y demiglace
Grilled Iberian Pluma with potatoes ratté and demiglace

O

Espatlla de xai confitada a la llimona dolça amb el seu suc de carn al vi de l'Oller

Paletilla de cordero confitada al limón dulce con jugo de carne al vino del Oller
Lamb shoulder confitted in sweet lemon with meat juice in Oller's wine

La cuina dolça

***S'haurà de escollir una de les següents opcions (per a tot el grup la mateixa):**

Caneló de pinya caramel·litzada, mousse de plàtan i crema de xocolata amb coulis de menta

Canelón de piña caramelizada, mousse de plátano y crema de chocolate, con coulis de menta
Caramel coated pineapple cannelloni, banana mousse and chocolate cream with mint coulis

O

Bunyols de crema sobre fons de arròs amb llet caramel·litzat, acompanyat de mango i "zest" de llimona

Buñuelos de crema sobre fondo de arroz con leche caramelizado, acompañado de mango y zestas de limón
Cream fitters in caramel coated rice pudding, accompanied by mango and lemon zests

Inclou durant l'àpat

Aigües minerals, pa i cafès (refrescs i cerveses a part)

Bernat Oller Negre Criança i Blanc de Picapolls

Cava Vilarnau Brut Nature

55,00 €/px Iva inclòs

**En cas de realitzar-ho en sala privada tindrà un suplement de 3'5€/px a més a més del lloguer de 500€+IVA de Sala Banquets*

**Aquest menú es podrà sol·licitar a partir de un grup mínim de 30 clients adults.*

Menú Infantil

Primers Plats

*S'haurà de escollir una de les següents opcions (per a tot el grup la mateixa):

Macarrons a la bolonyesa

Macarrones a la boloñesa

Macarroni with tomato and meat sauce

Canelons del rostit amb beixamel

Canalones de carne con bechamel

Meat Caneloni

Plats principals

*S'haurà de escollir una de les següents opcions (per a tot el grup la mateixa):

Botifarra de la Ca la Pilar d'Avinyó amb daus de patates al forn

Salsitxa catalana con patatas

Grilled sausage with potatoes

O

Lluç a la planxa amb daus de patates al forn

Merluza a la plancha con patatas

Grilled hake fish with potatoes

Altres Suplements

- * Suplement barra de begudes "Welcome drink"3€/px
- * Suplement de Celler amb vins Bernat Oller i Blanc de Picapolls.....4€/px
- * Preu de la barra lliure.....7€/persona i hora
- *Preu especial visita guiada a les Bodegues Oller del Mas.....10€/px

Cal confirmar el número d'assistents i l'elecció dels plats i menús amb un mínim de 10 dies abans de l'esdeveniment.

Pauses de Cafè

(Mínim 10 comensals)

Cafè de benvinguda

Cafè, cafè descafeïnat

Infusions

Llet, aigua mineral i sucs variats

5,00 € per persona (IVA inclòs)

Pausa amb pastes

Cafè, cafè descafeïnat

Infusions

Llet, aigua mineral i sucs variats

Opció 1: Assortiment de pastes dolces (3 unitats per persona)

Opció 2: Assortiment de pastes salades (3 unitats per persona)

Opció 3: Assortiment de pastes de te

7,00 € per persona (IVA inclòs)

Pausa completa

Cafè, cafè descafeïnat

Infusions

Llet, aigua mineral i sucs variats

Opció 1: Pastes dolces (2 unitats per persona) i mini entrepà d'embotit (1 unitat per persona)

Opció 2: Assortiment de mini entrepans (2 unitats per persona)

9,00 € per persona (IVA inclòs)

Complements:

- Broqueta de fruita.....1,50 €/ per persona
- Barra de refrescos.....3,50 €/ per persona
- Suplement de permanència Coffe líquid.....3,00 €/ per persona
- Suplement de permanència altres Coffes.....4,00 €/ per persona
- Suplement cambrer de servei.....2,50 €/ per persona

Notes:

Els serveis de pauses de café serán sempre en format self-service. Disposaran de cambrer els grups a partir de 30px.