

- ENTRANTS PER COMPARTIR -

Amanida amb llagostins, tomàquet xerri i fruits secs

Pa de coca amb embotits ibèrics

Crema de carbassa amb botifarra negra i vieira

Foie amb melmelada de figues i pa de nous i panses

Patata farcida de carn i bolets

Calamars a la romana amb maionesa de cítrics

Arròs de botifarra i ceps

- PLAT PRINCIPAL -

a escollir entre:

Salmó a la brasa amb verdures saltejades

Suprema de corrball amb patata i ceba al forn

Vedella rostida amb salsa de ceps

Magret d'ànec amb salsa de ratafia i pera

- LES POSTRES -

a escollir entre:

Pastís de xocolata Sacher

Crema de maduixes amb gelat de iogurt i cotó de sucre

Tiramisú

Sorbet de llimona

- EL CELLER -

Vi blanc Solés i Salvà DO Conca de Barberà

Vi negre Solés i Salvà DO Conca de Barberà

Aigües i cafè

- 42€ PER PERSONA -

- APERITIUS FREDS -

Crema de carbassa amb botifarra negra i vieira
Amanida amb salmó marinat, formatge blau i nous
Pa de coca amb escalivada i sardina fumada
Tramessini amb foie, avellana i poma
Brandada de bacallà amb romesco
Assortit d'embotits amb coca sucada amb tomàquet
(pernil, llom i xoriç ibèrics, fuet i formatge manxec)

- APERITIUS CALENTS -

Calamars a la romana amb maionesa de cítrics
Patata farcida de ceba caramelitzada i formatge de cabra
Mini hamburguesa de vedella
Croquetes de rostit
Risotto de bolets i botifarra
Caneló de rostit amb beixamel suau de bolets
Tast de vedella rostida

- LES POSTRES -

Pastís de celebració

- EL CELLER -

Vi blanc Solés i Salvà DO Conca de Barberà
Vi negre Solés i Salvà DO Conca de Barberà
Copa de Cava Comte de Subirats a les postres

Aigües i cafè

- 46€ PER PERSONA -

MENÚ 3

grups



- ENTRANTS PER COMPARTIR -

Pernil ibèric amb pa de coca sucat amb tomàquet

Taula de formatges

Terrina de foie amb pa de nous i panses

Calamars a la romana amb maionesa de cítrics

Crema de porros amb llagostí

Risotto negre de calamar i cep

- MENÚ -

Llom d'orada amb gamba



Filet de vedella amb foie i reducció de Pedro Ximènez

- LES POSTRES -

Pastís de celebració

- EL CELLER -

Vi blanc Abadal Picapoll DO Pla de Bages

Vi negre El Pacto DO Rioja

Cava Vilarnau Brut Nature DO Cava

Aigües i cafè

- 68€ PER PERSONA -

- APERITIU DE BENVINGUDA -
a peu dret

Mini blinis amb crema d'alvocat i salmó
Mini blinis amb crema de formatge blau i nou
Pernil ibèric amb pa de coca sucat amb tomàquet
Taula de formatges
Terrina de foie amb pa de nous i panses i melmelada de figues
Brandada de bacallà amb romesco
Calamars a la romana amb maionesa de cítrics
Arròs de botifarra i ceps

Bufet de begudes

- MENÚ -
a taula

Entrant

Crema de carbassa amb vieira i llagostí

Plat Principal

Filet de vedella a la brasa amb reducció de Pedro Ximènes i foie
ó
Suprema de corball a la planxa amb moniato i verdures saltejades

Les postres

Pastí de celebració Farners amb sorbet de mango

El Cellar

Vi blanc Abadal Picapoll DO Pla de Bages
Vi negre El Pacto DO Rioja
Cava Vilarnau Brut Reserva DO Cava

Aigües i cafè

- 95€ PER PERSONA -

(format per un mínim de 30 persones-consultar per grups reduïts)

CONDICIONS

menú grups 2024



Refrescos i licors varis no inclosos.

Els segons plats s'han d'escollir abans de l'àpat i les reserves s'han de confirmar 3 dies abans de l'àpat.

Pels comensals que no ES PRESENTIN el dia de la reserva es cobraran 15,00€ per persona en concepte d'aperitiu.

Aquests menús no son vàlids el dia 26 de desembre de 2024 ni el dia 1 de gener 2025.

Els muntatges especials, taules imperials, taules rodones, estructures i decoracions no estan incloses, aquestes es pressupostaran i sempre es cobraran a part.

En cas que vulgueu portar decoració heu d'informar-ne amb antelació.

En cap cas s'acceptaran espelmes i/o bengales i, si els elements decoratius suposen una neteja extra (confeti, purpurina o altres) aquesta es cobrarà apart amb un mínim de 100€.

Totes les reserves es confirmaran amb una paga i senyal de 100€, que es retornarà en cas d'anul·lar la reserves si s'avisava amb un mínim de 4 dies, fora d'aquest termini l'import no es retornarà.

L'horari màxim de sortida dels grups és a les 18:00 en cas de dinar o a les 00:30 en cas de sopar. Cal respectar el descans dels veïns.

El preu del menú pot variar en funció del mercat, en cas de que hi hagués alguna modificació els serà notificada com a mínim 15 dies abans de l'àpat.

Si voleu portar música en viu o bé DJ cal consultar abans els costos addicionals que comporta.

Copyright © 2024 Absis Restaurant Amer,
Tots els drets reservats.