



Menús per a Grups

2018

Ristol



Menú 1

Amanida Capresse -mozarella, tomàquet i salsa pesto-

o

Coca de verdures amb botifarra negra, formatge i reducció de xerès

*

Cuixa de pollastre al cava amb patates fornejades

o

Suprema de lluç pinxo amb salsa verda

*

Flam de formatge amb culis de fruits vermells

o

Crema catalana cremada

Vi negre La Campana

Aigües minerals - Cafè i infusions

Preu per comensal : 22€ iva inclòs

Menú 2

Amanida de fruits secs i formatge de cabra amb vinagreta de fruits vermells

o

Timbal d'escalivada amb seitons i olivada

*

Costellam de porc castanyer amb salsa de Oporto i patata caliu

o

Bacallà a la llauna amb mongetes baby

*

Pastís de xocolata amb salsa de vainilla

o

Maduixots amb nata

Vi negre René Barbier -DO Catalunya-

Aigües minerals - Cafè i infusions

Preu per comensal : 25€ iva inclòs



Menú 3

Caneló XXL de peix i marisc amb la seva salseta

o

Niu de salmó fumat amb cremós de formatge fresc i fonoll

*

Melós de vedella amb el seu suc i bolets de temporada

o

Orada al forn amb tomàquet, ceba i patata

*

Crema de llimona amb nata i culis de fruits vermells

o

Pinya rostida al Cointreau

Vi negre René Barbier -DO Catalunya-

Aigües minerals - Cafè i infusions

Preu per comensal : 28€ iva inclòs

Menú 4

Tomàquet confitat farcit de brandada de bacallà

o

Còctel de llagostins amb salsa al whisky

*

Suquet de turbot amb patates

o

Entrecot de vedella amb salsa de pebre verd i verduretes saltejades

*

Tatin de poma amb la seva salseta

o

Mosaic de fruita amb gelat de vainilla

Vi negre Fra Guerau -DO Montsant-

Aigües minerals - Cafè

Preu per comensal : 32€ iva inclòs

Menú 5

Crema de gambes (freda o calenta) amb entrebanacs
O
Mil fulls de poma, foie i formatge de cabra amb reducció de PX
*
Filet de vedella amb salsa de mostassa i cremós de porros
O
Rap a la marinera amb cloïsses
*
Culant de xocolata amb el seu gelat
O
Mousse de mató amb cruixent de mel

Vi negre Fra Guerau -DO Montsant-
Aigües minerals - Cafè

Preu per comensal : 38€ iva inclòs

Notes:

A partir del menú nº4 es pot substituir el primer plat per un pica-pica amb cinc referències fredes i calentes
-Podem oferir altres plats en cada un dels menús-

Menú Infantil 1

Plat combinat
Llibret de llom - Espaguetis a la bolonyesa - Patates fregides
Gelat de vainilla (una bola)
Aigua mineral

Preu per comensal : 12€ iva inclòs

Menú Infantil 2

Canelons gratinats
Pollastre arrebossat amb patates fregides
Gelat de vainilla (dos boles)
Aigua mineral

Preu per comensal : 16€ iva inclòs



Altres serveis:

- Pica pica a la taula amb tres referències: 6€/persona
- Pastis de celebració: suplement 2€/persona
- Pastís premium de Yummy Taller: suplement 4,50€/persona
- Cava Rigol brut nature: 10€/ampolla
- Cava Marien Cuvée extra brut: 11,50€/ampolla
- Cava Segura Viudas Aria brut nature: 14,20€/ampolla

- Servei de monitors: 25€/hora per monitor (un monitor màxim 10 nens)
Per el servei de monitors posar-se en contacte amb el Sr. Marc Barrachina al
mail: mbarrachina@athc.cat
- Discoteca mòbil: 2 hores 300€ - 3 hores 450€

Ristol Can Salas

Ctra. de Castellar, 628

08227 Terrassa

Tel. 93.787.01.54

Sr. Germán Ramírez