



# Menús para Grupos

2018

*Ristol*



### Menú 1

Ensalada Capresse -mozarella, tomate y salsa pesto-

o

Coca de verduras con butifarra negra, queso y reducción de jerez

\*

Muslito de pollo al cava con patatas horneadas

o

Suprema de merluza pincho con salsa verde

\*

Flan de queso con culis de frutos rojos

o

Crema catalana quemada

Vino tinto La Campana

Agua mineral - Café y infusiones

**Precio por comensal : 22€ iva incluido**

### Menú 2

Ensalada de frutos secos y queso de cabra con vinagreta de frutos rojos

o

Timbal de escalibada con boquerones y olivada

\*

Costillar de cerdo "castanyer" con salsa de Oporto y patata "al caliu"

o

Bacalao "a la llauna" con judías baby

\*

Pastel de chocolate con salsa de vainilla

o

Fresones con nata

Vino tinto René Barbier -DO Catalunya-

Agua mineral - Café y infusiones

**Precio por comensal : 25€ iva incluido**



### Menú 3

Canelón XXL de pescado y marisco con su salsa

o

Nido de salmón ahumado con cremoso de queso fresco y hinojo

\*

Meloso de ternera con su jugo y setas de temporada

o

Dorada al horno con tomate, cebolla y patata

\*

Crema de limón con nata i culis de frutos rojos

o

Piña rustida al Cointreau

Vino tinto René Barbier -DO Catalunya-

Agua mineral - Café y infusiones

**Precio por comensal : 28€ iva incluido**

### Menú 4

Tomate confitado relleno de brandada de bacalao

o

Cóctel de langostinos con salsa al whisky

\*

Suquet de rodaballo con patatas

o

Entrecot ternera con salsa de pimienta verde y verduritas salteadas

\*

Tatín de manzana con su salsa

o

Mosaico de fruta con helado de vainilla

Vino tinto Fra Guerau -DO Montsant-

Agua mineral - Café y infusiones

**Precio por comensal : 32€ iva incluido**

## Menú 5

Crema de gambas (fría o caliente) con tropezones  
O  
Mil hojas de manzana, foie i queso de cabra con reducción de PX  
\*  
Solomillo de ternera con salsa de mostaza y cremoso de puerros  
O  
Rape a la marinera con almejas  
\*  
Culant de chocolate con su helado  
O  
Mousse de mató con crujiente de miel

Vino tinto Fra Guerau -DO Montsant-  
Agua mineral - Café y infusiones

**Precio por comensal : 38€ iva incluido**

### Notas:

A partir del menú nº4 se puede sustituir el priedo plato por un pica-pica con cinco referencias frías y calientes  
-Podemos ofrecer otros platos en cada uno de los menús-

## Menú Infantil 1

Plato combinado  
Librito de lomo - Espaguetis a la boloñesa - Patatas fritas  
Helado de vainilla (una bola)  
Agua mineral

**Precio por comensal : 12€ iva incluido**

## Menú Infantil 2

Canelones gratinados  
Pollo rebozado con patatas fritas  
Helado de vainilla (dosbola)  
Agua mineral

**Precio por comensal : 16€ iva incluido**



### Otros servicios:

- Pica pica en mesa con tres referencias: 6€/persona
- Pastel de celebración: suplemento 2€/persona
- Pastel premium de Yummy Taller: suplemento 4,50€/persona
- Cava Rigol brut nature: 10€/botella
- Cava Marien Cuvée extra brut: 11,50€/botella
- Cava Segura Viudas Aria brut nature: 14,20€/botella
  
- Servicio de monitores: 25€/hora por monitor (un monitor máximo 10 niños)  
Para el servicio de monitores ponerse en contacto con el Sr. Marc Barrachina  
al mail: mbarrachina@athc.cat
- Discoteca móvil: 2 horas 300€ - 3 horas 450€

### **Ristol Can Salas**

Ctra. de Castellar, 628  
08227 Terrassa  
Tel. 93.787.01.54  
Sr. Germán Ramírez