



Menús para Grupos

2018

Ristol

Menú 1

Ensalada de dátiles, anchoas, bacon con vinagreta de Jerez

o

Coca de verduras con butifarra negra y queso de cabra

*

Muslito de pollo con compota de membrillo y salsa de naranja

o

Suprema de merluza pincho con salsa verde

*

Mousse de "mel i mató"

o

Infusión de frutos rojos con sorbete de mango

Vino tinto Terra de Pau –DO Terra Alta-
Agua mineral - Café y infusiones

Precio por comensal : 25€ iva incluido

Menú 2

Carpaccio de bacalao con calçots confitados y romesco

o

Timbal de escalibada con boquerones y olivada

*

Costillar de cerdo "castanyer" con salsa de Oporto y gratinado de patata

o

Bacalao con salsa de ceps

*

Sopita de melón Cantaloup con dados de ron negro i sorbete de limón

o

Crep Souzette

Vino tinto Terra de Pau –DO Terra Alta-
Agua mineral - Café y infusiones

Precio por comensal : 28€ iva incluido

Ristol

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

*

Buñuelos rellenos de crema catalana y salsa de chocolate

o

Mousse de plátano con galleta de cacao

Vino tinto Castell dels Frares -DO Terra Alta-
Aguas minerales - Café y infusiones

Precio por comensal : 30€ iva incluido

Menú 4

Tomate confitado relleno de brandada de bacalao

o

Raviolis de setas y langostinos con su salsa

*

Suquet de rodaballo con patatas

o

Entrecot ternera con salsa de pimienta verde y verduritas salteadas

*

Torradas de santa Teresa caramelizadas con crema catalana

o

Mosaico de fruta con helado de vainilla

Vino tinto Castell dels Frares -DO Terra Alta-
Aguas minerales - Café y infusiones

Precio por comensal : 34€ iva incluido

Menú 5

Coca crujiente con verduritas y tataki de atún con escabeche suave

o

Coulant de huevo de payés con ceps, foie i cremoso de patata

*

Solomillo de ternera con salsa de mostaza y escalibada

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-

Aguas minerales - Café y infusiones

Precio por comensal : 40€ iva incluido

Notes:

A partir del menú nº4 se puede sustituir el prie rplato 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

Nugets de pollo - Espaguetis a la boloñesa - Patatas fritas

Helado de vainilla (una bola)

Agua mineral

Precio por comensal : 15€ iva incluido

Menú Infantil 2

Canelones gratinados

Pollo rebozado con patatas fritas

Helado de vainilla (dosbola)

Agua mineral

Precio por comensal : 19€ iva incluido

Ristol

Otros servicios:

- Pica pica en mesa con tres referencias: 6€/persona
- Pastel de celebración: suplemento 3€/persona
- Pastel premium de Yummy Taller: suplemento 4,50€/persona
- Cava: según marca
- Discoteca móvil: 2 horas 300€ - 3 horas 450€

Ristol Viladecavalls

C/ Antoni Soler Hospital,1

08232 Viladecavalls

Tel. 93.788.29.98

Sr. José Mirallas