



Menús para Grupos

2019

Ristol



Menú 1

Ensalada alcachofas confitadas con anchoas y tomate cherry

o

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

*

Redondo de pavo con salsa de almendras y parmantier trufada

o

Suprema de merluza de costa con salsa verde

*

Flan de queso con culis de frutos rojos

o

Mosaico de fruta estofada con su almíbar

Vino tinto Canal & Nubiola -DO Cataluña-

Aguas minerales - Café y infusiones

Precio por comensal : 23,50€ iva incluido

Menú 2

Raviolos de setas con salsita de mariscos

o

Timbal de escalibada con queso de cabra caramelizado

*

Muslitos de pato confitados con peras a la brasa y su salsa

o

Bacalao a la llauna con judías baby

*

Mouse de chocolate con naranja al Cointreau

o

Púding de pasas al ron negro

Vino tinto Canal & Nubiola -DO Cataluña-

Aguas minerales - Café y infusiones

Precio por comensal : 26,50€ 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 culis de frutos rojos

o

Profiteroles de nata con chocolate

Vino tinto René Barbier -DO Cataluña-

Aguas minerales - Café y infusiones

Precio por comensal : 29,50€ iva incluido

Menú 4

Tomate confitado relleno de brandada de bacalao

o

Ensalada de langostinos y rape alangostado con salsa tártara

*

Rodaballo al horno con patatas

o

Ternasco de cordero al horno con cebolla perla caramelizada

*

Tatin de manzana con su salsita

o

Culant de chocolate con helado de vainilla

Vino tinto Solar Viejo crianza -DO Rioja-

Aguas minerales - Café y infusiones

Precio por comensal : 33,50€ iva incluido



Menú 5

Crema de gambes (fría o caliente) con tropezones

o

Mil hojas de manzana y foie con reducción de PX

*

Solomillo de ternera con salsa de trufa y gratén de patatas

o

Suquet de pescado con almejas

*

Lingote de tres chocolates

o

Piña al horno estofada al ron

Vino tinto Fra Guerau -DO Montsant-

Aguas minerales - Café y infusiones

Precio por comensal : 39,50€ iva incluido

Notas:

- Podemos ofrecer otros platos en cada uno de los menús
- En todos los menús está incluido vino blanco si lo piden
- Adaptamos platos para personas celíacas o con intolerancias
- Podemos ofrecer otras marcas de vinos y cavas
- Licores no incluidos en los menús

Menú Infantil

Canelones gratinados

Pollo rebozado con patatas fritas

Helado de vainilla (una bola)

Agua mineral o Refrescos

Precio por comensal : 18€ iva incluido



Otros servicios:

- Aperitivo con 5 referencias en la mesa: 9,50€ IVA incluido/persona
- Aperitivo con 6 referencias y barra de bebidas: 16€ IVA incluido/persona
- Aperitivo con 12 referencias y barra de bebidas: 25€ IVA incluido/persona
- Aperitivo con 18 referencias y barra de bebidas: 31€ IVA incluido/persona
- Pastel de celebración (en sustitución del postre): suplemento 3€/persona IVA incluido
- Pastel premium de Yummy Patisserie (en sustitución del postre): suplemento 4,50€/persona IVA incluido
- Cava Rigol brut: 10€/abotella IVA incluido (2,5€ per persona)
- Cava Marien Cuvée extra brut: 13€/ampolla IVA incluido (3,25€ por persona)
- Cava Segura Viudas Aria brut nature: 15€/ampolla IVA incluido (3,75€ por persona)
- Decoración floral no incluida
- Muñeco de comunión: 12€ IVA incluido
- 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: formacio@athc.cat
- Discoteca móvil (música ambiente y baile): 2 horas 400€ IVA incluido - 3 horas 500€ IVA incluido

Restaurant Can Salas

Ctra. de Castellar, km. 20,3
08227 Terrassa
Tel. 93.787.01.54