



Menús per a Grups

2019

Ristol



Menú 1

Amanida carxofes confitades amb anxoves i tomàquet cherry

o

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

*

Rodó de Gall d'Índi amb salsa d'ametlles i parmentier trufada

o

Suprema de lluç de costa amb salsa verda

*

Flam de formatge amb culis de fruits vermells

o

Mosaic de fruita estofada amb el seu almívar

Vi negre Canal & Nubiola -DO Catalunya-
Aigües minerals - Cafè i infusions

Preu per comensal : 23,50€ iva inclòs

Menú 2

Raviolos de bolets amb salseta de mariscs

o

Timbal d'escalivada amb formatge de cabra caramel·litzat

*

Cuixetes d'ànec confitades amb peres a la brasa i la seva salsa

o

Bacallà a la llauna amb mongetes baby

*

Mouse de xocolata amb taronja al Cointreau

o

Púding de panses al rom negre

Vi negre Canal & Nubiola -DO Catalunya-
Aigües minerals - Cafè i infusions

Preu per comensal : 26,50€ 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 i culis de fruits vermells

o

Profiteroles de nata amb xocolata

Vi negre René Barbier -DO Catalunya-

Aigües minerals - Cafè i infusions

Preu per comensal : 29,50€ iva inclòs

Menú 4

Tomàquet confitat farcit de brandada de bacallà

o

Amanida de llagostins i rap allagostat amb salsa tàrtara

*

Turbot al forn amb patates

o

Ternasco de xai al forn amb ceba perla caramel·litzada

*

Tatin de poma amb la seva salseta

o

Culant de xocolata amb gelat de vainilla

Vi negre Solar Viejo criança -DO Rioja-

Aigües minerals - Cafè

Preu per comensal : 33,50€ iva inclòs



Menú 5

Crema de gambes (freda o calenta) amb entrebanacs

o

Mil fulls de poma i foie amb reducció de PX

*

Filet de vedella amb salsa de tòfona i gratén de patates

o

Suquet de peix amb cloïsses

*

Lingot de tres xocolates

o

Pinya al forn estofada al rom

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

Preu per comensal : 39,50€ iva inclòs

Notes:

- Podem oferir altres plats en cada un dels menús
- A tots els menús esta inclòs vi blanc si el demanen
- Adaptem plats per persones celíaques o amb intoleràncies
- Podem oferir altres marques de vins i caves
- Licors no inclosos en els menús

Menú Infantil

Canelons gratinats

Pollastre arrebossat amb patates fregides

Gelat de vainilla (una bola)

Aigua mineral o Refrescs

Preu per comensal : 18€ iva inclòs



Altres serveis:

- Aperitiu amb 5 referències a la taula: 9,50€ IVA inclòs/persona
- Aperitiu amb 6 referències i barra de begudes: 16€ IVA inclòs/persona
- Aperitiu amb 12 referències i barra de begudes: 25€ IVA inclòs/persona
- Aperitiu amb 18 referències i barra de begudes: 31€ IVA inclòs/persona
- Pastis de celebració (en substitució del postra): suplement 3€/persona IVA inclòs
- Pastís prèmium de Yummy Pastisseria (en substitució del postra): suplement 4,50€/persona IVA inclòs
- Cava Rigol brut: 10€/ampolla IVA inclòs (2,5€ per persona)
- Cava Marien Cuvée extra brut: 13€/ampolla IVA inclòs (3,25€ per persona)
- Cava Segura Viudas Aria brut nature: 15€/ampolla IVA inclòs (3,75€ per persona)
- Decoració floral no inclosa
- Nino de comunió: 12€ IVA inclòs
- 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: formacio@athc.cat
- Discoteca mòbil (musica ambient i ball): 2 hores 400€ IVA inclòs - 3 hores 500€ IVA inclòs

Restaurant Can Salas

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