

— La —
FONDA
Ristol

Casaments

2021-2022

Menú 1

Aperitiu La Fonda

Porros a la flama amb formatge de cabra, salmó fumat i vinagreta de mel

Corball al forn amb verdures i salsa mediterrània

Sorbet de mandarina al vodka

Mousse de tres xocolates

Vi blanc Ànec Mut -DO Penedès-

Vi negre Santes -DO Montsant-

Cava Marien Extra Brut

Cafès i licors selectes

1 hora de barra lliure al ball

Preu per comensal: 110€ + 10% IVA

Menú 2

Aperitiu La Fonda

Coca de verdures amb llagostins escarola i vinagreta d'herbes fresques

Melós de vedella amb cebetes, bolets i patates fornejades

Sorbet de llimona al marc de cava

Sant Marc de nata, trufa i gema

Vi blanc Pansa Blanca -DO Alella-

Vi negre Jorn Nou -DO Terra Alta-

Cava Marien Extra Brut

Cafès i licors selectes

1 hora de barra lliure al ball

Preu per comensal: 120€ + 10% IVA

Menú 3

Aperitiu La Fonda

Caneló fred de peix i marisc amb la seva salseta
Filet de vedella amb salsa de ceps i patates morter amb mongetes
Gelat de torró amb ratafia
Cardinal amb salsa de xocolata

Vi blanc La Charla -DO Rueda-
Vi negre R. Raventós -DO Costers del Segre-
Cava L'Americano Brut
Cafès i licors selectes

1 hora de barra lliure al ball

Preu per comensal: 130€ + 10% IVA

Menú 4

Aperitiu La Fonda

Amanida de llamàntol (1/2) amb tomàquet confitat i oli de pinyons
Filet de vedella amb salsa de múrgoles i timbal de verdures
Sopa de fruits vermells amb gelat de vainilla
Cardinal amb salsa de xocolata

Vi blanc Bruberry -DO Montsant-
Vi negre El Nen -DO Empordà-
Cava Anna de Codorniu Blanc de Blancs Brut
Cafès i licors selectes

1 hora de barra lliure al ball

Preu per comensal: 145€ + 10% IVA

Aperitiu La Fonda

Les tapes...

Gildas amb anxova del Cantàbric
Coca de vidre amb tomàquet i pernil ibèric
Terrina de muntanya amb bastonets
Torradeta amb sobrassada a la mel
Torradeta amb mousse de foie i escames de sal
Tàrtar de vedella picantet
Cecina de vaca artesana de Lleó
Salmó fumat amb formatge fresc
Croquetes de bolets
Calamars a la romana
Gamba en gavardina
Pinxo de botifarra de Calaf amb beicon
Bufet de formatges amb pans i mermelades
Bufet de fideuà

Les begudes...

Vi blanc i negre Terra de Pau -DO Catalunya-
Cava Marien Extra Brut
Xerès - Vermut El Bandarra blanc i negre
Campari - Biter Kas
Refrescs (Coca-Cola, Fantas, Tònica Nòrdic)
Cerveses (Estrella Damm, Damm Free, Voll Damm)
Aigua mineral

Menú Infantil

Aperitiu infantil (5 referències per a nens)
Penne rigatte a la bolonyesa
Fingers de pollastre amb patates al caliu
Gelat de vainilla
Refrescs i Aigua mineral

Preu per comensal: 50€ + 10% IVA



Altres serveis:

- Discoteca Mòbil: 450€ + 10% IVA (música ambient i dos hores de ball)
- Barra lliure amb primeres marques i refrescos individuals: 9€ + 10% IVA per comensal / hora
- Ressonó de mini entrepans amb tomàquet i embotits: 4€ + IVA per comensal (2 unitats per persona)
- Decoració flora: segons pressupost

Condicions:

- Mínim de comensals: 50 - Quantitats més petites de comensals consultar condicions.
- Pagament: 10% al realitzar la bestreta, i la resta el dia anterior al casament.

La Fonda Ristol

C/ Antoni Soler Hospital,1
08232 Viladecavalls
Tel. 93.788.29.98
restaurant@ristol.com
www.ristol.com