



COCKTAIL - ALMUERZO
LUGAR- LA TORRE DE L'HEREU
COMENSALES-

**COCKTAIL/ ALMUERZO A
2 HORAS**

SNACKS EN MESAS DE APERITIVO

Chips de yuca y sal ahumada.

Crujiente de parmesano.

Filo con pipas

COCKTAIL SERVIDO POR CAMAREROS

Gastronomía fría pasada

Jamón ibérico sobre pan de coca, tomate y aceite de oliva.

Bocadito de virutas de fuet.

Maky de calabacín y queso de la Garrotxa.

Montadito de escalibada y queso de cabra.

Pincho de tortilla de patatas.

Wrapp de pollo al curry con pimientos asados.

Bikini de york y queso.

Foie Micuit, con kikos.

Roastbeef marinado al lapsang suchong.

Enrollado de salmón ahumado y pepino con lactonesa de wasabi.

Queso de oveja

Calamares a la romana con allaioli

Pulpo gallego

Croquetas de “ la torre ”

Langostinos en panko con romesco.

Brocheta de pollo en aceite de sésamo y miel.

Degustación de : Huevos fritos con chistorra y patatas

Los dulces

Dados de pastelería de la casa (sacher, massini, ...)

BODEGA SERVIDA EN BARRA LIBRE DURANTE 2 HORAS

Agua mineral con y sin gas

Cervezas con y sin alcohol, refrescos, vermouth y bitter.

Vino blanco y tinto de la casa

Cava brut nature de la casa

PRECIO POR COMENSAL – 38 € (IVA INCLUIDO)

COCKTAIL/ ALMUERZO B
2 HORAS

SNACKS EN MESAS DE APERITIVO

Chips de yuca y sal ahumada.
Crujiente de parmesano.
Filo con pipas

COCKTAIL SERVIDO POR CAMAREROS

Gastronomía fría pasada

Jamón ibérico sobre pan de coca, tomate y aceite de oliva.
Bocadito de virutas de fuet.
Maky de calabacín y queso de la Garrotxa.
Chapata de catalana trufada
Montadito de escalivada y queso de cabra.
Pincho de tortilla de patatas.
Wrapp de pollo al curry con pimientos asados.
Foie Micuit, con kikos.
Roastbeef marinado al lapsang suchong.
Enrollado de salmón ahumado y pepino con lactonesa de wasabi.
Queso de oveja

Gastronomía caliente pasada por camareros

Croquetas de “ la torre ”
Calamares a la romana con allaioli
Buñuelos de bacalao
Langostinos en kataify con romesco.
Brocheta de pollo en aceite de sésamo y miel

Estación de ensaladas

Ensalada verde y crudites
“Empedrat”
Tabule

Degustación de risotto de setas y trufa

El dulce Pastel

(A elegir entre sacher, massini)

BODEGA DURANTE EL SERVICIO

Agua mineral con y sin gas
Cervezas con y sin alcohol, refrescos, vermuth y bitter.
Vino blanco y tinto de la casa
Cava brut nature de la casa

PVP- 41 € por comensal (IVA INCLUIDO)

**COCKTAIL/ ALMUERZO C
2 HORAS**

SNACKS EN MESAS DE APERITIVO

Chips de yuca con sal ahumada
Filo con pipas
Piruletas de parmesano crujientes

COCKTAIL SERVIDO POR CAMAREROS

Gastronomía fría pasada por camareros

Jamón ibérico sobre pan de coca, tomate y aceite de oliva virgen
Minicanelón de piquillo confitado y ventresca de atún
Maki de calabacín y queso de la Garrotxa
Brocheta de melón, jamón de pato y cherry confitado
Enrollado de salmón ahumado y pepino
Chapata de catalana trufada
Sandwich vegetal de huevo y atún
Bocadito de virutas de fuet
Pincho de tortilla de morcilla
Wrapp de pollo al curry con pimientos asados
Brocheta de langostino y lichy's

Gastronomía caliente pasada por camareros

Croquetas de la torre
Calamares a la romana con allaioli
Cazuelita de almejas a la marinera
Cocochas en témpura con champiñón shitake
Minihamburguesa completa

Estación de ensaladas

Ensalada verde y crudites
"Empedrat"
Tabule

Degustación de : Huevos fritos con chistorra y patatas

Los dulces

Dados de pastelería de la casa (sacher, massini,)

BODEGA DURANTE EL SERVICIO

Agua mineral con y sin gas
Cervezas con y sin alcohol, refrescos, vermuth y bitter.
Vino blanco y tinto de la casa
Cava brut nature de la casa

PVP- 44 € por comensal (IVA INCLUIDO)

COCKTAIL ALMUERZO D

3 HORAS

SNACKS EN MESAS DE APERITIVO

Chips de yuca con sal ahumada

Filo con pipas

Piruletas de parmesano crujientes

COCKTAIL SERVIDO POR CAMAREROS

Gastronomía fría pasada por camareros

Jamón ibérico sobre tosta de romero

Maki de calabacín y queso de la Garrotxa

Brocheta de melón, jamón de pato y cherry confitado

Tosta de escalivada y queso de cabra

Enrollado de salmón ahumado y pepino

Pincho de tortilla de morcilla

Bikini de york y queso.

Bocadito de virutas de fuet

Wrapp de pollo al curry con pimientos asados

Dados de queso manchego en aceite de romero

Gastronomía caliente pasada por camareros

Croquetas de Croquetas de la torre

Calamares a la romana con allioli

Cazuelita de almejas a la marinera

Langostinos en panko con romesco.

Brocheta de pollo en aceite de sésamo y miel.

Minihamburguesa completa

Buffet degustación

Huevos estrellados con chistorra

Fideuá de setas y espárragos con alioli

Buffet dulce

Dados de tarta de queso, brownie de nueces, tarta de manzana y sacher

Tartaleta de crema catalana quemada

Brocheta de fruta natural

O

Pastel de celebración

(A elegir entre sacher, massini)

BODEGA DURANTE EL SERVICIO

Agua mineral con y sin gas

Cervezas con y sin alcohol, refrescos, vermouth y bitter.

Vino blanco y tinto de la casa

Cava brut nature de la casa

PVP- 55 € por comensal (IVA INCLUIDO)

(Mínimo de 30 comensales adultos para esta opción)

EL precio Incluye:

Servicio de pie
Barra de bebidas
Mesas de apoyo

Espacios exteriores y salas privadas .

Condiciones:

Ninguna partida no especificada en esta propuesta.

Confirmación de comensales 7 días hábiles antes del evento

No se permiten decoraciones en las paredes o mobiliario del establecimiento.

Para la reserva en firme se solicita una paga y señal del 30% del total del presupuesto.

El resto una semana antes del evento.

No se aceptarán cancelaciones ni modificaciones de comensales 78 h antes del acto.

Si se produce alguna baja de comensales posteriormente a las 78 h estas tendrán unos gastos de cancelación.

72 horas antes del acto no se aceptarán cambios ni modificaciones

Cualquier extra que solicitaran se facturaría el día del evento.

Atentamente,

La Torre de L'Hereu