

MENÚ

APERITIVOS

Copa de Bienvenida

Aperitivos Fríos

- Sticks de queso Gouda
- Pinza de salmón ahumado con salsa de yogur
- Tostadita de escalibada con anchoas del Cantábrico
- Brocheta de foie con higos al armagnac
- Crema de cerezas de Torrelles y remolacha
- Cucharita de ceviche de langostino con verduritas y crema wasabi
- Chupito de guacamole con tartar de atún
- Pan de coca con Jamón Ibérico de bellota

Aperitivos Calientes

- Langostinos con salsa curry verde
- Brocheta de gamba y corazón de alcachofa en tempura y salsa de soja
- Patatas de Olot
- Calamares a la andaluza en papelina
- Canelón de pularda con bechamel trufada
- Maki de Salmón en tempura
- Palomitas de butifarra con judías de Santa Pau
- Croquetas de jamón ibérico

Buffets (escoger 2)

- Buffet de Quesos Nacionales y Franceses con selección de panes
- Buffet de Rissoto de ceps*
- Bufet de Fideuà*
- Buffet de huevos de codorniz con tostaditas de sobrasada y miel

**Nota: opción de 50% / 50% para un mínimo 100 comensales adultos*

Open Bar

- Cava, vinos, refrescos, zumos, cervezas, vermouths y combinados



APERITIVOS II

Copa de Bienvenida

Aperitivos Fríos

Almendras, pasas y pistachos en tempura

Brocheta de Salmón ahumado con patata al aceite de vainilla

Cucharita de Bacalao con judías de Santa Pau

Tostadita de anguila ahumada

Bombón crocanti de foie

Crema de melón al aroma de menta

Tartar de filete de ternera con mostaza

Chupito de ceviche de corvina

Pan de coca con jamón ibérico de Bellota

Aperitivos Calientes

Tempura de calçots y espárragos trigueros con salsa romesco

Crujiente de langostino con fondue de parmesano

Gamba de Vilanova en tempura

Bomba de arroz negro con "all i oli de citronela"

Tostadita con morcilla de Burgos y cebolla caramelizada

Croquetas de ceps

Brocheta de vieira y portobelo

Buffets

Buffet de Quesos Nacionales y Franceses con selección de panes

Buffet Japonés: Futo-Maki, Sashimi variado, Nigiri variado

Buffet de pulpo a la gallega

Open Bar

Vino blanco, vino tinto, cava, refrescos, cervezas, zumos
de frutas

Vermuts y combinados

APERITIVOS ALTERNATIVOS*

Aperitivos Alternativos Fríos

Chips vegetales
Fresco de gambas
Chupito japonés: California roll
Brocheta de bogavante y mango
Crujiente de patata con brandada de bacalao
Melón Mojito jamón

Aperitivos Alternativos Calientes

Crema suave de setas con aceite de trufa
Crema de patata al aroma de aceite de trufa
Brocheta mar y montaña (albóndigas con bogavante)
Brocheta de rape y langostinos
Brocheta de pulpo a la gallega con patata





BUFETS ALTERNATIVOS

**Buffet de Jamón Ibérico de bellota y
coca de vidrio con tomate**

Buffet de Mojitos / Caipirinhas en el aperitivo

Buffet de Gyozas

**Buffet de Patatas espatacadas con ceps y huevos
estrellados**

Buffet de Foie: poiléé, y micuit

**Buffet de Vermuts (Mejillones, berberechos, boquerón,
banderillas y patatas chips)**

**Buffet de Fritures (a escoger tres): Gambas en tempura,
Calamar Andaluza, Sonsos, pimientos del padrón,**

**Buffet Japonés: Futo-makis variados, sashimis variados y
niguiris**

Buffet de pulpo a la gallega

ENTRANTES

Entrantes Frios

Crema de tomate con gambas, mozzarella, aguacate y helado de yogurt Búlgaro

Ensalada de gambas, setas y aguacate con vinagreta de frutos secos

Crema de cerezas con helado de yogur y gambas de Palamós

Sopita de salmorejo cordobés con timbal de bacalao y gambas

Nido de rape y langostinos con nido de judías verdes a las finas hierbas

Timbal de Bogavante con patata violeta confitada y vinagreta de algas

Entrantes Calientes

Raviolis de buey de mar y verduritas con crevise de cigalas

Canelón de setas de temporada con foie y crema de ceps trufada Crema de patata trufada con vieiras crujiente de alcachofa y aceite de avellanas





PLATOS PRINCIPALES

Carnes

Milhojas de pato con berenjenas y salsa de naranja

Costilla de Angus con salsa satay

Rabo de toro con puré de calabaza y crujiente de cebolla

Meloso de ternera con cremoso de boniato y cebollitas glaseadas

Solomillo Ibérico Wellington con salsa de frutos rojos

Carré de Cordero con “trinxat” de la Cerdanya y salsa de romero y miel

Medallón de filete de buey, con setas salteadas y zanahorias con salsa Perigueux

Lomo de Nebraska a las cinco pimientos con verduritas y

corazón de alcachofa a la brasa

Lingote de espalda de cordero con trinxat de trompetas de la muerte
y salsa de romero y miel

Pescado

Suprema de merluza al horno con vinagreta de verduritas y salsifí

Medallón de rape con milhojas de patatas confitadas y muselina suave de miel

Suprema de rodaballo con patata panadera al aroma de hinojo



PRE – POSTRES

Sorbete de piña colada

Fresones del Maresme confitados con helado de vainilla

Helado de yogurt griego con tomate y albahaca caramelizada

Sorbete de Mojito

PASTEL NUPCIAL

Mousse de chocolate con vainilla y crujiente de pailleté

Rocher: mousse de avellana con interior líquido de avellana

Semi-frío de frutos rojos con interior líquido de frambuesa

Textura de chocolate: galleta de cacao, bizcocho sacher y cremoso de chocolate

Limón y pistacho: mousse de limón, cannelle y crujiente de pistacho

Sacher: mousse de chocolate, gelificado de fresa y bizcocho sacher

Queso Vall d'Aran: queso viejo con gelatina de fresa

Exótico: mousse de mango, pasión, albaricoque y limón



BODEGA

(incluida en menú)

Vino Blanco

Samerola blanc D.O. Terra Alta

Bitacora verdejo D.O.

Karamba Blanc de Blancs D.O. Penedès

Vino Tinto

Ederra Crianza D.O. Rioja

Viñas del Vero tinto D.O. Somontano

Samerola negre D.O. Terra Alta

Cavas

Codorniu Cuvée Original Brut

Codorniu Cuvée Original Rose

Rovellats Premier Brut Nature

Ab Origen Brut de Giró Ribot

BODEGA ALTERNATIVA

Vino Blanco

- Castell de Raimat Chardonnay D.O. Costers Segre
- Cuatro Rayas 40 vendimias D.O. Rueda
- Temps de Flors de Sumarroca DO Penedès
- Cigonyes Blanc D. O. Empordà
- Ànima de Raimat Blanc D.O. Costers Segre
- Blanc de Pacs D.O. Penedès
- Viñas del Vero Blanco
- Menganito verdejo D.O. Rueda
- Raventós d’alella Pansa Blanca D.O. Alella
- Il·lògic xarel·lo DO Penedès
- Ermita d’Espiells D.O. Penedès
- Mimat de Giró Ribot D.O. Penedès
- White DO Penedès
- Mitylus Albariño
- Casar Godello D.O. Bierzo
- Jose Parientes verdejo D.O. Rueda
- Jean Leon 3055 Chardonnay D.O. Penedès
- Gessamí de Gramona D.O. Penedès

Vino Tintos

- Raimat Anima negre D.O. Costers del Segre
- Santes D.O. Montsant
- Viña Pomal Crianza D.O. Rioja
- Cigonyes tinto D.O. Empordà
- Viña Salceda crianza D.O. Rioja
- Fulanito D.O. Ribera del Duero
- Giró Ribot Terrer de Coma D.O. Conca Barberà
- Petites Estones D.O. Montsant
- Black D.O. Penedès
- Azpilicueta crianza D.O. Rioja
- Terral de Sumarroca D.O. Penedès
- Luis Cañas Crianza
- Viña Pomal Reserva Centenario D.O. Rioja
- Gr174 D.O. Priorat
- Jean Leon 3055 negre D.O. Pendès
- Cuvée Cair (Luis Cañas)D.O. Ribera del Duero
- GR-174 Priorat
- Ramón Bilbao Reserva D.O. Rioja
- Pago Capellanes Roble D.O. Ribera

Cavas

- Rovellats Imperial Brut
- Raimat BN xarel·lo/chardonnay
- Sumarroca brut reserva
- Parxet brut
- Raventos Basagoiti
- Rovellats Cuvée Especial Brut Nature
- Anna de Codorniu Blanc de blancs
- Anna de Codorniu Brut Nature
- Rovellats Gran Reserva B.N.
- Ab Origine Brut Nature Reserva Giro Ribot
- Sumarroca Brut Nature Gran Reserva
- Agustí Torelló i Mata Brut Reserva
- Torelló Brut reserva
- Reserva de la Familia de Juvé & Camps
- Rovellats Masia SXV BN
- Torello Tradicional Brut Nature
- Gramona Imperial
- Recaredo Terrers BN

MENÚ INFANTIL

Entrante a escoger

- Macarrones boloñesa
- Canelones caseros

Plato Principal a escoger

- Escalopines con patatas fritas
- Nuggets con guarnición
- Hamburguesas con patatas fritas

Postre

- Helados de dos sabores

Recomendamos monitores infantiles a partir de 6 niños (opcional)





2023 © MASVIDRIER. ALL RIGHTS RESERVED

LICORES SERVIDOS CON EL CAFÉ

Whisky Malta Glenfiddich 12 años
Whisky Scotch JB, Ballantines,
Brandy Torres 10 años Gran Reserva, Brandy Mascaró V.O.
Pacharan Etxeco, Bailey's, Cointreau
Marie Blizard Anisette
Licores de frutas de manzana y melocotón
Crema Catalana, Frangelico, Limoncello
Orujo blanco y de hierbas

RECENA (opcional)

Dulce (Fresones con chocolate)
Surtido de Hojaldres
Surtido de mini bocadillos
Mini Frankfurt & mini burgers

**Disponemos de Menús especiales para: Vegetarianos, Diabéticos, Celíacos...*

BARRA LIBRE

(3 horas incluidas)

Whisky: Ballantines, JB

Ginebras: Beefeater, Bombay, Ginebra Puerto Indias Fresa y Master's Dry Gin

Vodka: Absolut, Moskovskaya, Finlandia

Ron: Brugal Añejo, Barcelo Añejo, Bacardi

Martini Bianco, Martini Rosso, Yzaguirre Reserva

Cervezas, refrescos y zumos de frutas



