

CELEBRACIONS PER A GRUPS A CA N'ALZINA, CAN MACIÀ I CASTELL DE TOUS

Les trobades de Nadal ja són un clàssic de cada any, per això us presentem les nostres propostes elaborades amb productes de temporada per tal que pugueu gaudir d'uns menús elaborats en un espai privat i tranquil on gaudir de la vostra festa amb l'empresa, la família o els amics.

També disposem d'espais privats per a grups més reduïts d'entre 22 i 45 convidats. Per aquest volum de comensals, i tenint en compte que disposareu d'un cambrer per donar-vos atenció només a vosaltres, cal escollir un menú d'un mínim de 42,00€.

Esperem que l'ambient dels nostres espais us ajudi a fer fluir la tertúlia sense presses.

Restem a la vostra disposició per tal de mostrar-vos totes les instal·lacions.

Salutacions cordials,

Espai Gastronomia

info@espaigastronomia.cat

MENÚ 1

Snacks a taula

Els palo-pizza cruixents
Piruletes de sobrossada amb sèsam

Aperitiu en centre de taula

Carpaccio de gambes amb vinagreta de pinyons
Croquetes casolanes de carn d'olla
Truita oberta amb pa amb tomàquet i pernil
Mollete de papada 68^º
Tartar de salmó salvatge d'Alaska
Calamarcets planxa

Segon a escollir

Jarret de vedella rostit amb fredolics i cremós de patata
o
Bacallà amb patates emmascarades

Postres

Pa de pessic cítric amb cobertura de xocolata blanca

Celler

Pomell de Blancs de Mas Comptal (DO. Tarragona)
Vi negre Mas Petit de Pares Baltà (DO. Tarragona)
Cava Mistinguet Brut

Aigües, cafès i neules

Preu: 36,00€ + 10% iva

MENÚ 2

Benvinguda a peu dret

Copa de cava rosat
Cruixents de parmesà
Piruletes de sobressada amb sèsam

Aperitiu en centre de taula

Bombons de foie amb xocolata negra
Ous amb cansalada i llagostins
Calamarset fresc planxa
Bacallà esqueixat amb verdures escalivades i romesco
Calçots emmascarats
Caneló de pollastre rostit a la crema de camagroc

L'arròs en tapeta

Risotto trufat de ceps i puntes d'espàrrec

Segon a escollir

Milfulls de vedella amb pernil ibèric i ceba confitada
o
Llom d'orada amb carxofes confitades

Postres a escollir

Tatin de préssec amb crema de llima i gelat de llet merengada

Celler

Vi blanc Mas Comptal Pomell de Blancs (DO. Penedès)
Vi negre Pares Baltà Mas Petit (DO. Penedès)
Cava Minguet Brut

Aigües, cafès i neules

Preu: 42,00€ + 10% iva

MENÚ 3

Benvinguda a peu dret

Copa de cava rosat
Cruixents de parmesà
Piruletes de sobressada amb sèsam

Aperitiu en centre de taula

Bombons de foie amb xocolata negra
Bacallà esqueixat amb verdures escalivades i romesco
Ous amb carxofes confitades i tòfona
Esparrecs – Poma – Foie
Gamba vermella a la planxa volta i volta
Pop i patata

L'arròs en tapeta

Caldos i de llamàntol

Segon a escollir

Tallata d'entrecot Black Angus
o
Rap amb crema d'escamarlants

Postres

Tres textures de xocolata amb gelat de vainilla

Celler

Vi blanc Cosmic de Pares Baltà (D.O. Penedès)
Vi negre Camino Romano (D.O. Ribera del Duero)
Cava Adernats Brut Nature

Aigües, cafès i neules

Preu: 54,00€ + 10% iva

QUÈ MÉS CAL SABER

A tots els menús anteriors també hi ha l'opció d'afegir un primer plat si es desitja.

En els menús que es pot escollir el segon plat entre carn o peix s'ha d'avisar del nombre de plats de cada amb un mínim de 5 dies d'antelació.

Per confirmar la data serà necessària una paga i senyal de 300€. Aquesta es descomptarà del total de la factura, el dimarts de la mateixa setmana haureu de confirmar el total de convidats. I us enviarem la proforma perquè pugueu realitzar el pagament 72h abans.

La totalitat dels comensals s'haurà de confirmar amb una setmana d'antelació, acceptant modificacions fins a 24 hores abans de la celebració. Les cancel·lacions posteriors es cobraran en la seva totalitat.

Disposem de menú infantil des de 22 €, i es pot aplicar per nens entre els 2 i 16 anys.

Disposem de trones pels més menuts.

Els horaris de finalització dels esdeveniments en sales, serà a les 18:00h pels dinars i a la 1:30h pels sopars.