

MENÚS PARA CELEBRACIONES

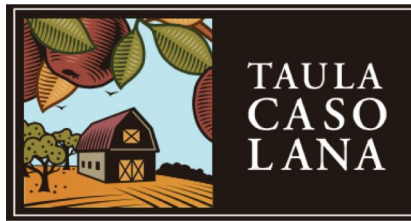
C/ Montnegre s/n Urb. Can Amat (Complexe Can Amat Park)

08635 Sant Esteve Sesrovires (Barcelona)

www.taulacasolana.com

taulacasolana@taulacasolana.es

Tel. 93 771 42 47



MENÚ A

CENTRALES EN MESA

Selección de olivas y encurtidos

Patatas chips caseras

“Ensalada muy natural” tomates, lechuga y cebolla tierna del huerto

Embutidos catalanes

Selección de quesos

Coca de recapte

SEGUNDOS PLATOS A ESCOGER

Lomo con confitura de manzana

o

Merluza con verduritas salteadas y crema de gambas

POSTRES A ESCOGER

Bol de fruta pelada (centrales)

Crema catalana

o

Brownie de chocolate

BODEGA

Aguas minerales

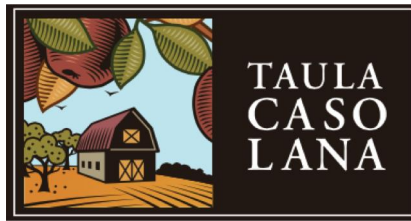
Vino de la casa

Cafés e infusiones

Copa de cava con el postre

Precio por comensal: 33€ IVA Incluido

Menú disponible para grupos.



MENÚ B

CENTRALES EN MESA

Selección de olivas y encurtidos

Patatas chips caseras

“Ensalada muy natural” tomates, lechuga y cebolla tierna del huerto

Embutidos catalanes

Selección de quesos

Coca de recapte

Tortilla de patatas

Esqueixada de bacalao

SEGUNDOS PLATOS A ESCOGER

Jarret de ternera con setas

o

Bacalao con sanfaina

POSTRES A ESCOGER

Bol de fruta pelada (centrales)

Flan de huevo de la casa

o

Tarta de queso

BODEGA

Aguas minerales

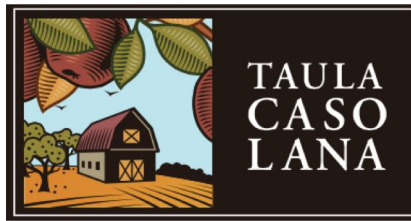
Vino de la casa

Cafés e infusiones

Copa de cava con el postre

Precio por comensal: 36€ IVA Incluido

Menú disponible para grupos.



MENÚ C

CENTRALES EN MESA

Selección de olivas y encurtidos

Patatas chips caseras

“Ensalada muy natural” tomates, lechuga y cebolla tierna del huerto

Embutidos catalanes

Selección de quesos

Coca de recapte

Tortilla de patatas

Empedrat

Butifarra esparracada

Croquetas caseras

SEGUNDOS PLATOS A ESCOGER

Meloso de ternera con mini verduritas del huerto

o

Rodaballo con verduritas i aceite de gambas

POSTRES A ESCOGER

Bol de fruta pelada (centrales)

Mató con miel y nueces

o

Pastel de almendras

BODEGA

Aguas minerales

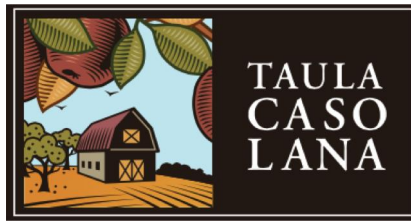
Vino de la casa

Cafés e infusiones

Copa de cava con el postre

Precio por comensal: 40€ IVA Incluido

Menú disponible para grupos.



MENÚ D

CENTRALES EN MESA

Selección de olivas y encurtidos

Patatas chips caseras

“Ensalada muy natural” tomates, lechuga y cebolla tierna del huerto

Embutidos catalanes e ibéricos

Selección de quesos

Coca de recapte

Tortilla de patatas

Empedrat

Butifarra esparracada

Croquetas caseras

SEGUNDOS PLATOS A ESCOGER

Solomillo de ternera con verduritas a la parrilla

o

Suquet de rape y gambas al estilo tradicional

POSTRES A ESCOGER

Bol de fruta pelada (centrales)

Fresas flambeadas a la pimienta con helado de vainilla

o

Tarta de Santiado con bola de helado de vainilla

BODEGA

Aguas minerales

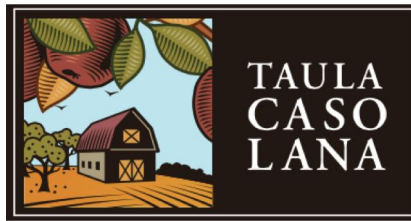
Vino de la casa

Cafés e infusiones

Copa de cava con el postre

Precio por comensal: 50€ IVA Incluido

Menú disponible para grupos.



MENÚ E

CENTRALES EN MESA

Selección de olivas y encurtidos

Patatas chips caseras

Mejillones a la marinera

PRIMEROS PLATOS A ESCOGER

Arroz caldoso a la marinera

SEGUNDOS PLATOS A ESCOGER

Bacalao a la llauna

o

Merluza con crema de gambas y verduritas

TERCEROS PLATOS A ESCOGER

Entrecot de ternera a la pimienta verde con patata al caliu y verduras

o

Presa con patata nueva y pimentón de la Vera con verduritas

POSTRES

Mousse de limón

Pastel de chocolate con coulés de fresa

BODEGA

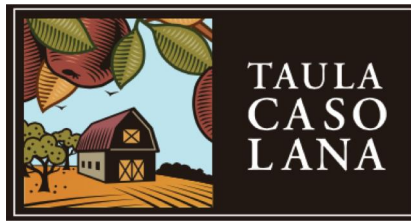
Aguas minerales

Vino de la casa

Cafés e infusiones

Precio por comensal: 55€ IVA Incluido

Menú disponible para grupos.



MENÚ DE NIÑOS

Primero

Macarrones a la boloñesa

Segundo

Escalope rebozado con patatas fritas

Postres

Bola de helado

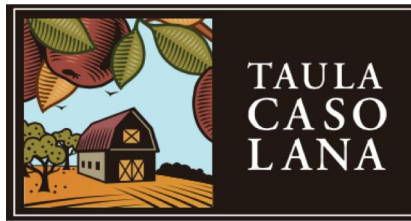
Bebidas

Aguas minerales

Zumos de frutas

Refrescos

Precio por comensal: 15€ IVA Incluido



INFORMACION Y CONDICIONES GENERALES

Salones “Verano” y “Montserrat”

La contratación del evento, no contempla su privacidad, el salón puede ser compartido.

La vajilla, menaje, cubertería y mobiliario está sujeto a la disponibilidad del establecimiento en el momento de su evento, no hay estándar.

Contratación y pago del evento

Pueden realizar su pre reserva o reserva con tan solo una antelación de 72 horas, siempre sujeto a disponibilidad de espacio.

Esta quedará formalizada mediante una paga y señal a fijar con el responsable de la contratación.

El pago debe realizarse por anticipado o el mismo día del evento, en su totalidad.

Información adicional

Tenemos a su disposición, nuestro bufet, en temporada las calçotadas, el menú brasa y los menús celebraciones, son menús sencillos, caseros, nada pretenciosos, pero muy cuidados y sabrosos para deleitar hasta los gustos más exigentes.

No realizamos eventos con protocolos tipos Bodas con ceremonia, siting, gastronomía de vanguardia y espacios privados.

Para este tema, podemos derivar su necesidad o solicitud a CAN AMAT ESPACIOS, quien se dedica a estos temas y estarán gustosamente encantados de poder atenderles.

Saludos y buen provecho.