



MENÚS PARA CELEBRACIONES

C/ Montnegre s/n Urbanización Can Amat
08635 Sant Esteve Sesrovires (Barcelona)

www.taulacasolana.es

taulacasolana@taulacasolana.es

Tel. 93 771 42 47



MENÚ A

CENTRALES EN MESA

Selección de olivas, picantes y negras

Patatas chips caseras

“Ensalada clásica” tomates, lechuga, pepino y cebolla

Embutidos variados, fuet, butifarra blanca y chorizo de León

Selección de quesos, semi de vaca, rulo de cabra y brie

Calamares Andaluza

Pan tostado con tomate y aceite de oliva

SEGUNDOS PLATOS A ESCOGER

Lomo asado con confitura de manzana

o

Merluza con verduritas salteadas

POSTRE

Bol de fruta pelada (centrales)

Pastel de celebración “Massini”

BODEGA

Aguas minerales, cerveza, refresco.

Vino Piteus de viñas viejas de Cardona

Cafés e infusiones

Copa de cava con el postre

Precio por comensal: 42 € IVA Incluido

Menú disponible para grupos.



MENÚ B

CENTRALES EN MESA

Selección de olivas, picantes y negras

Patatas chips caseras

“Ensalada clásica” tomates, lechuga, pepino y cebolla

Embutidos variados, fuet, butifarra blanca y chorizo de León

Selección de quesos, semi de vaca, rulo de cabra y brie

Calamares Andaluza

Tortilla de patatas

Esqueixada de bacalao

Pan tostado con tomate y aceite de oliva

SEGUNDOS PLATOS A ESCOGER

Jarret de ternera con setas

o

Bacalao con sanfaina

POSTRE

Bol de fruta pelada (centrales)

Pastel de celebración “Massini”

BODEGA

Aguas minerales, cerveza, refresco.

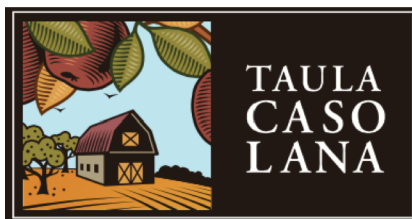
Vino Piteus de viñas viejas de Cardona

Cafés e infusiones

Copa de cava con el postre

Precio por comensal: 45 € IVA Incluido

Menú disponible para grupos.



MENÚ C

CENTRALES EN MESA

Selección de olivas, picantes y negras

Patatas chips caseras

“Ensalada clásica” tomates, lechuga, pepino y cebolla

Embutidos variados, fuet, butifarra blanca y chorizo de León

Selección de quesos, semi de vaca, rulo de cabra y brie

Calamares Andaluza

Tortilla de patatas

Empedrat

Butifarra esparracada

Croquetas caseras

Pan tostado con tomate y aceite de oliva

SEGUNDOS PLATOS A ESCOGER

Meloso de ternera con verduritas

o

Rodaballo con verduritas

POSTRE

Bol de fruta pelada (centrales)

Pastel de celebración “Massini”

BODEGA

Aguas minerales, cerveza, refresco.

Vino Piteus de viñas viejas de Cardona

Cafés e infusiones

Copa de cava con el postre

Precio por comensal: 49€ IVA Incluido

Menú disponible para grupos.



MENÚ D

CENTRALES EN MESA

Selección de olivas, picantes y negras

Patatas chips caseras

“Ensalada clásica” tomates, lechuga, pepino y cebolla

Embutidos variados, fuet, butifarra blanca y chorizo de León

Selección de quesos, semi de vaca, rulo de cabra y brie

Calamares Andaluza

Tortilla de patatas

Empedrat

Butifarra esparracada

Croquetas caseras

Pan tostado con tomate y aceite de oliva

SEGUNDOS PLATOS A ESCOGER

Solomillo de ternera con verduritas a la parrilla

o

Suquet de rape y gambas al estilo tradicional

POSTRE

Bol de fruta pelada (centrales)

Pastel de celebración “Massini”

BODEGA

Aguas minerales, cerveza, refresco.

Vino Piteus de viñas viejas de Cardona

Cafés e infusiones

Copa de cava con el postre

Precio por comensal: 58€ IVA Incluido

Menú disponible para grupos.



MENÚ E

CENTRALES EN MESA

Selección de olivas y encurtidos

Patatas chips caseras

Mejillones al cava

PRIMER PLATO

Arroz caldoso a la marinera

SEGUNDOS PLATOS A ESCOGER

Bacalao a la llauna

o

Merluza con verduritas

TERCEROS PLATOS A ESCOGER

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

o

Solomillo de ternera con patata al caliu y verduras

POSTRES

Sorbete de limón

Pastel de celebración "Massini"

BODEGA

Aguas minerales, cerveza, refresco.

Vino Piteus de viñas viejas de Cardona

Cafés e infusiones

Copa de cava con el postre

Precio por comensal: 63€ IVA Incluido

Menú disponible para grupos.



MENÚ DE NIÑOS

Aperitivo en mesa

Aceitunas rellenas

Patatas chips caseras

Fuet

Primero

Macarrones a la boloñesa

Segundo

Escalope rebozado con patatas fritas

Postres

Helado

Bebidas

Aguas minerales

Refrescos

Precio por comensal: 23€ IVA Incluido



INFORMACION Y CONDICIONES GENERALES

Los menús son a partir de 30 invitados

La duración del evento será de unas 2,5 horas aprox.

Por debajo de 30 invitados o por encima de 2,5 horas el salón tiene un coste de alquiler de 300 €

Salones “Verano” y “Montserrat”

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

La vajilla, menaje, cubertería y mobiliario están sujetos a la disponibilidad del establecimiento en el momento de su evento.

Contratación y pago del evento

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

Buen provecho.