



Masia "Pou de la Vinya"



Olivella

BANQUETES NUPCIALES 2019



Cóctel Buffet "Romani"

Aperitivo nupcial

Montaje tipo coctel con mesas altas y barra de bebidas

Especialidades frías

- Shot de Gazpacho o salmorejo con virutas de huevo y jamón ibérico
- Dados de tortilla de patatas con virutas de jamón ibérico
- Wrap de salmón, queso crema y brotes tiernos
- Pan de cristal horneado con tomate y aceite de oliva virgen extra
- Mini cono de guacamole, tomate y atún
- Brochea de langostino con huevo de codorniz y guindilla verde

Especialidades calientes

- Gamba envuelta en pasta crujiente
- Variedad de croquetas gourmet
- Cuchara de pulpo con crema de patata
- Bocado de cordero y berenjenas



Barra de bebidas

Vino blanco, vino tinto, cava
Refrescos, zumos de frutas, aguas minerales (con y sin gas)
Cervezas (con y sin alcohol)

Cafés e infusiones

Show Cooking

- Parrillada de mini pinchitos
Solomillo y calabacín, piruleta de burger con sésamo tostado, butifarra de Torrelles, pollo con soja y miel, secreto ibérico, dúo de choricitos y morcillitas y pollo al curry
- Buffet de quesos
Manchego puro de oveja, Manchego semi, torta del Casar, Emmental y Camembert
Complementos: Picos, tostas, regañas y mermeladas caseras
- Buffet de ensaladas
- Cortador de jamón ibérico de cebo
- Revuelto de patatas y criollo
- Fideuá con all i oli suave

Sorbete, a elegir entre:

- Sorbete de mandarina
- Sorbete de limón al cava

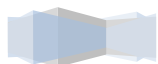
Tarta nupcial

Menú infantil

Primero: Macarrones

Principal: Escalopa o hamburguesa con patatas chips (37 €)

Precio por persona: 59,00 € (a partir de 50 comensales)





Banquete Nupcial "Arboç"

Aperitivo nupcial

Montaje tipo coctel con mesas altas y barra de bebidas

- o Bufet de ensaladas (tabulé con aceite de menta, tomate y mozarella con pesto y canónigos con fruta y vinagreta de cítricos)
- o Shot de gazpacho o salmorejo con virutas de huevo y jamón ibérico
- o Coca de calabacín, cebolla caramelizada, queso de cabra y piñones
- o Coca de escalibada con anchoa o butifarra
- o Wrap de salmón con cremoso de queso y brotes tiernos
- o Brocheta de dados de tortilla de patata con virutas de ibérico
- o Paletilla o jamón ibérico de cebo de campo (incluye cortador de jamón)
- o Brocheta de langostino con huevo de codorniz y guindilla verde
- o Besito de pollo al curry
- o Variedad de croquetas gourmet



Barra de bebidas

Vino blanco, vino tinto, cava
Refrescos, zumos de frutas, aguas minerales (con y sin gas)
Cervezas (con y sin alcohol)

Cafés e infusiones

Banquete nupcial

Incluye mobiliario, mantelería, vajilla y cubertería

- o Barbacoa de carne
Servida en barbacoas individuales

*morcilla
butifarra y chorizo criollo
cola de cuadril
entraña
pollo
patatas al caliu.
alioli y chimichurri*

Sorbete, a elegir entre:

- o Sorbete de mandarina
- o Sorbete de limón al cava

Tarta nupcial

Menú infantil

Primero: Macarrones

Principal: Escalopa o hamburguesa con patatas chips (37 €)



Banquete Nupcial "Garrofer"

Aperitivo nupcial

Montaje tipo coctel con mesas altas y barra de bebidas

Especialidades frías

- Pan de cristal horneado con tomate y aceite de oliva virgen
- Brochetita de mozzarella, tomate y pesto genovés
- Dados de tortilla de patatas con virutas de jamón ibérico
- Mini corneto de salmón, cremoso de queso y mermelada de frambuesa
- Coca de escalibada con anchoa o butifarra
- Wrap de atún con cremoso de queso
- Mini taten de manzana y foie
- Brocheta de langostino con huevo de codorniz y guindilla verde
- Bufet de ibéricos (chorizo, salchichón y lomo de bellota)

Especialidades calientes

- Variedad de croquetas gourmet
- Gamba envuelta en pasta crujiente
- Fideuá marinera con alioli suave
- Bocado de cordero y berenjenas
- Rissotto montañés con variedad de setas y espárragos trigueros
- Corneto de calamar a la andaluza



Barra de bebidas

Vino blanco, vino tinto, cava
Refrescos, zumos de frutas, aguas minerales (con y sin gas)
Cervezas (con y sin alcohol)

Cafés e infusiones

Banquete nupcial

Incluye mobiliario, mantelería, vajilla y cubertería

Plato principal, a elegir entre:

- Confit de pato con salsa de Pedro Ximénez y puré de patata y manzana
- Solomillo ibérico con salsa de setas acompañado de gratén de patata y queso
- Envuelto de carrillera ibérica en salsa de vino tinto
- Lubina con confitura de tomate y cebolla, acompañada de atadillo de espárragos trigueros

Sorbete, a elegir entre:

- Sorbete de mandarina
- Sorbete de limón al cava

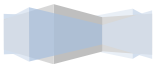
Tarta nupcial

Menú infantil

Primero: Macarrones

Principal: Escalopa o hamburguesa con patatas chips (37 €)

Precio por persona: 68,00 € (a partir de 50 comensales)





Banquete Nupcial "Farigola"

Servido por RESTAURANT HOSTAL LES PIQUES

Aperitivo nupcial

Montaje tipo coctel con mesas altas y barra de bebidas

- o "Llesca de pa torrat amb tomàquet"
- o Virutas de jamón ibérico
- o Torrada con escalibada y anchoas
- o Huevo de codorniz con sobrasada
- o Chupito de gazpacho
- o Tostaditas con virutas de foie
- o Surtido de quesos artesanos
- o Croquetas de ave caseras
- o Chipirones rebozados
- o Arroz negro
- o Caracoles a la "llauna"



Banquete nupcial

Incluye mobiliario, mantelería, vajilla y cubertería

Plato principal, a elegir entre:

- o Filete de ternera a la "llosa" (200 grs.)
- o Magret de pato a la "llosa" (200 grs.)
- o Civet de jabalí del Garraf

Tarta nupcial "Massini"

Menú infantil

Principal: : Butifarra, acompañada con patatas chips (38 €)

Barra de bebidas

Vino blanco, vino tinto, cava
Refrescos, zumos de frutas, aguas minerales (con y sin gas)
Cervezas (con y sin alcohol)

Cafés e infusiones

Precio por persona: 70 € (a partir de 50 comensales)





Banquete Nupcial "Rosella"

Servido por RESTAURANT HOSTAL LES PIQUES

Aperitivo nupcial

Montaje tipo coctel con mesas altas y barra de bebidas

- o Llesca de "pa torrat amb tomàquet"
- o Tostaditas con virutas de foie
- o Virutas de jamón ibérico
- o Torrada con escalibada y anchoas
- o Surtido de quesos artesanos
- o Huevo de codorniz con sobrasada
- o Pincho de gamba
- o Tacos de piña natural
- o Caracoles a la "llauna"
- o Chipirones rebozados
- o Arroz negro



Banquete nupcial

Incluye mobiliario, mantelería, vajilla y cubertería

Primer plato:

- o Bacalao gratinado al alioli

Segundo plato, a elegir entre:

- o Filete de ternera a la "llosa" (150 grs.)
- o Magret de pato a la "llosa" (150 grs.)
- o Civet de jabalí del Garraf

Sorbete, a elegir entre:

- o Sorbete de mandarina
- o Sorbete de limón al cava

Tarta nupcial "Massini"

Menú infantil

Principal: Canelones caseros (3 piezas) y polo helado (40 €)

Barra de bebidas

Vino blanco, vino tinto, cava
Refrescos, zumos de frutas, aguas minerales (con y sin gas)
Cervezas (con y sin alcohol)

Cafés e infusiones

Precio por persona: 88 € (a partir de 50 comensales)

