



Deixa't enamorar !!!!

Disposem del millor equip per fer realitat els vostres somnis



Aperitiu Tagamanent

Snacks de benvinguda

Crispetes amb aroma de trufa i curry

Sticks d'oliva i amapola

Piruletes de parmesà amb cruixent de kikos

Cookies de tomàquet i orenga

Tapes fredes

Bombons de formatge de cabra i mel de romaní

Rotllet de Carpaccio de bou, rùcula amb parmesà

Foie mí cuít caramel·litzat amb mango

Flor de tomàquet amb dau de bacallà confitat
amb alfàbrega

Delicatessen calentes

Croquetes de gorgonzola

Canó de botifarra amb soja, mel i gíngebre

Broqueta de llagostíns en tempura amb salsa yakitori

Xarrup de vichisoise de porro i poma

Xarrup de crema de carbassa amb pols de pernil

Risotto de Ceps i trufa

Buffet de begudes

Víns i caves, finos i Manzanillas

vermouth, cerveses i refrescos,

sucs de fruites i aigües minerals

Preu: 19,50 Euros per persona

Aperitiu El Montanya

Snacks de benvinguda

Cucurutxo de chips de verdures

Sticks de diazabal amb paprika

Piruletes de parmesà amb cruixent de kikos

Cookies de tomàquet i orenga

Delicatessen fredes

Cucuruxos de fruits secs caramel·litzats

Encenalls de pernil ibèric amb pa de tomàquet

Bombons de formatge de cabra i mel de romaní

Rotllet de Carpaccio de bou, rùcula amb parmesà

Cornet de blat de moro cruixent amb guacamole i salmó
fumat

Foie mí cuít caramel·litzat amb mango

Copeta de tonyina marinada amb guacamole

Broqueta de salmó fumat amb oli de pinyons

Rotllet de verduretes amb ous de salmó i yakitori

Ricattone farcits de marisc i pesto

Xarrup de meló a la menta fresca

Xarrup de tomàquet i alfàbrega

Tapes calentes

Miní quiches variades

Croquetes de pernil i pollastre

Broqueta de llagostíns en tempura amb salsa yakitori

Miní raviolí wan ton amb ceps i trufa

Buffet de begudes

Preu: 24 Euros per persona

Aperitiu Pla de la Calma

Snacks de benvinguda

Cornets de chips de verdures

Sticks d'Idiazabal amb paprika

Piruletes de parmesà amb cruixent de kikos

Cucurutxos de fruits secs caramel·litzats

Tapes fredes

Xarrup de tomàquet i alfàbrega

Foie mí cuït caramel·litzat amb mango

Bombons de formatge de cabra i mel de romaní

Rotllet de Carpaccio de bou, rúcula amb parmesà

Tàrtar de llagostins amb alvocat i tomàquet confitat

Rotllet de verduretes amb ous de salmó i yakitori

Cullereta de steak tàrtar amb emulsió de mostassa

Pernil ibèric d'aglà Gran reserva amb

pa de coca de Cal Forner

Delicatessen calentes

Croquetes de ceps

Miní quiches variats

Ous estrellats amb trufa

Cucurutxos de xanguets i llanquetes

Cornets de patates braves

Miní farcellet de col amb cruixent de cansalada

Xarrup de crema de patata i trufa

Broqueta de vieira amb ceba vermella,

papaia, i sèsam torrat

Buffet de begudes

Preu: 31 Euros per persona

Show cooking

Pernil ibèric d'aglà Gran reserva (*) 6'00 €

amb Pa de coca de Cal forner

3'30 € Buffets d'embotits i formatges

Embotits catalans

Formatges nacionals i francesos.

Embotits italians

Acompanyats de confitures, torradetes i bastonets de pa

Assortiment de patés 3'30 €

amb diferents torrades d'espècies

3'30 € Buffet d'ultramarins

Salaons, selecció d'adobats,

fumats i conserves

Buffet d'Ous 2'80 €

Ous estrellats amb trufa

Ous remenats amb varietat de bolets

2'80 € Rissotos

De ceps i trufa

De verdures i bolets silvestres

Cassoles 3'30 €

Pilotilles de rap amb suquet

Pilotilles de carn amb popurri de bolets

3'30 € TexCat

Miní hamburguesa amb ceba caramel·litzada i pa de tomàquet

Miní hamburguesa de pollastre amb formatge i pa de sèsam

Miní Frankfurt amb pa de mostassa

Miní salsitxa del país amb pa d'oliva

Orient Express 4'90 €

Sushi nacional, makis i Sashimi

Preu per convidat, Muntatge mín per 60 convidats, excepte pernil Ib.

que cal un mín de 100 convidats

Creμες i sopes

Crema de tomàquet, alfàbrega amb ricotta de mascarpone i llagostins amb guacamole	13,50 €
Crema de pera freda amb textura de formatge cremós i cruixent de pera	12,20 €
Sopa freda de préssec de vinya amb ricotta de pernil ibèric i brots de mostassa vermella	15,70 €
Crema de carbassa del país amb escames d'Idiazabal i cruixent d'ibèric	14,00 €
Crema de rossinyols i trufa amb txangurro d'espàrrecs verds amb pinyons	15,70 €

Els tradicionals:

La Bullabessa de rap i marisc	32,40 €
Caldereta de peix a l'estil de Cadaqués	15,66 €

Amanides

Petxina de llagostins de San Carles amb còctel de pinya i escuma de salsa rosa	19,50 €
Tàrtar d'amanida de llamàntol amb vinagreta de mango i alvocat	36,00 €
Amanideta de rap allagostat amb mini verduretes i maionesa	31,00 €

Entrants calents

Ravioli de bolets silvestres i gambes sobre escuma de carbassa	20,60 €
Mil fulles de poma i figues, amb ànec del delta i encenalls de foie	20,60 €
Vieiras rostides amb mango, papaia, ceba vermella i oli de llima	21,60 €

Del Mar a la Terra

Orada farcida d'espínac fresc i llagostins sobre escuma de patata	22,10 €
Suprema de salmó amb escames de carbassó, olivada negra i brots de berros	21,00 €
Filets de llenguado farcits amb verduretes i llagostins al ví blanc	25,00 €
Suprema de turbot rostít amb brots de verdures i tatin de gambes	25,00 €
Rap a l' "all cremat" amb llagostins i perles de patata lilosa	25,90 €
Suprema de lluç a la donostiarra de rossinyol amb llagostins	21,00 €

De les nostres pastures a la taula

Melós de galtes ibèriques amb navarín de verdures i ceps	14,00 €
Jarret de vedella al cava con cebetes i popurri de bolets de temporada	14,00 €
Espatlla de xai rostida al forn de llenya, amb romaní i a l'all	19,00 €
Espatlla de lletó rostit a la farigola amb cebetes i patates confitades	22,90 €
Garri ibèric de "Sierra Mayor" i taten de poma amb espècies	19,00 €
Contra filet de vedella amb cremós de carbassa, ceps i escalopa de foie i codony	20,40 €
Filet de vedella "El Montanyà" 2012	24,60 €
Filet de vedella a la broix	25,80 €
Costellam de vedella brasejada i servida amb miní graellada	25'40 €

Pre Postre

Copa de fruits vermells amb gelat de iogurt	4,30 €
Copa de gerds amb sorbet de "mojito"	4,30 €
Copa de fruita de la passió, coco i menta	4,30 €
Sorbet de poma verda amb roques de "Montanya"	4,30 €

Pastís

Mil fulles de crema amb fruites naturals o fruits vermells	7,60 €
Semiesfera de 3 xocolates amb el seu cruixent caramel·litzat	7,60 €
Mil fulles amb muselina de crema anglesa, nata i sucre amb pols	7,60 €
Tiramisú amb textures de xocolata, sobre sopa de préssec	7,90 €
Coulant de coco amb explosió de taronja i brownie	7,90 €
Deconstrucció de sacher	7,90 €
Lingot de pinyó, cremós de mandarina i salsa de xocolata i romaní	7,90 €
Mousse de castanyes, cremós de caramel, toffe de maracujà líquid	7,90 €

Carro de licors

Licors Selecció

Carlos III, Magno, Torres X, Mascaró, Cointreau,
Crema Catalana Melody, Maria Brizard, J.B, Ballantines,
Bailey's, Apples, Snaps, Ratafia, Whisky Peach

4,30 €

Licors Premium

Cardenal Mendoza, Armagnac, Príncipe Larios, Carlos I,
Gran Duque de Alba, Mascaró, Bailey's, Apples, Snaps,
Ratafia, Whisky Peach, Konckando

7,70 €

Amb el cafè, selecció de dolços i "Petit Fours"

Després del Cafè...

Font de xocolata blanca o negra

Selecció de fruita tallada, núvols de sucre i pa de pessic

3'80 €

A Mitja Nit...

Rebosteria dolça

Assortit de rebosteria cremosa salada

Fruita natural tallada

3'00 €

Vins Blancs

D.O Penedès

René Barbier Kraliner

2,90 €

Torres Viña Sol

5,20 €

Can Feixas Selecció

6,80 €

L'Alba Mas Tinell Blanc de Lluna

6,40 €

Sumarroca Riesling

8,50 €

D.O. Catalunya

Marquès Monistrol Blanc Clàssic

3,20 €

Marquès Monistrol blanc de blancs

4,00 €

D.O. Ampordà

Blanc Pescador

4,70 €

D.O. Coster del Segre

Raimat Blanc Fresc

4,80 €

Raimat Chardonnay

7,00 €

D.O. Pla de Bages

Abadal Picapoll

7,10 €

D.O. Somotano

Vinyas del vero

5,30 €

D.O Rueda

Palacio de Bornos Verdejo

5'50 €

D.O Rías Baixas

Martín Codax Albariño

9,30 €

Albariño Vionta

9,50 €

Vins Negres

D.O Rioja	
Marqués de Griñón	3,90 €
El Coto criança	5,40 €
Cune	5,70 €
Viña Pomal Centenario Criança	6,20 €
Marquès de Arienzo	7,00 €
Martínez Lacuesta – Criança	7,00 €
Marquès de Càceres	7,50 €
Muga	12,20 €
Cosme Palacio y Hermanos – Criança	12,60 €
D.O. Ribera del Duero	
Valdubon Roure	5,80 €
D.O. Penedès	
Atrium Merlot	6,70 €
D.O. Pla del Bages	
Abadal criança	5,70 €
D.O. Raímat	
Raímat Abadía	5,00 €
Raímat Cabernet Sauvignon	8,50 €
D..O. Toro	
Matsu El Pícaro	5,10 €
D.O. Somontano	
Viñas del vero	5,30 €

Vins Rosats

D.O. Penedès	
René Barbier	3,70 €
D.O. Empordà	
Cresta Rosa	5,40 €
D.O. Catalunya	
Torres de Casta	5,70 €
A. Vilamajó	5,70 €
D.O. Navarra	
Castillo de Javier	7,00 €

Caves

Segura Viudas Aria Brut Nature	5,30 €
Codorniu 1551 Brut Nature	5,90 €
A. Vilamajó Brut Nature Reserva	7,40 €
Huget Brut Nature Can Feixas	8,70 €
Anna de Codorniu	9,30 €
Raímat Brut Nature	9,50 €
Sumarroca Brut Nature	9,60 €
Parxet Brut Nature	9,70 €
Mont-Ferrant Gran Cuvée	10,20 €
Agustí Torelló Brut Nature	14,50 €
Juvé i Camps Reserva Família	15,20 €
Gramona Brut Imperial	15,50 €
Rocaredo Brut Nature	17,30 €

Observacions addicionals

Al preu del menú cal afegir **19'60 €**/convídat en concepte de Serveis, que inclouen.

- Aigües minerals
- Xarrup refrescant
- Cafès i infusions
- Petit fours
- Minuta impresa

Serveis inclosos

- Espai per Cerimònia Civil gratuït.
- Habitació disponible per la núvia durant tot el banquet.
- Servei de cangur durant el banquet (nens de 4 a 8 anys)
- 2 Habitacions pels pares dels núvis al dia del casament
- Circuit hidrotermal post-casament a l'endemà de l'enllaç.
- Assessorament i coordinació de tot l'enllaç
- Exclusivitat d'un casament al dia per sala
- Distribució de taules i sítting.
- Nit de noces en Suite amb cava i bombons
- Possibilitat d'esmorzar a la terrassa de la Suite.
- Marxi sense preses, pot gaudir de l'habitació fins les 17 hrs (segons disponibilitat)
- Menús alternatius per convidats amb necessitats "especials"
- Els convidats podran gaudir de preus especials d'allotjament
- Impressió personalitzada de minuts.
- Centres florals a la taula i decoracions d'espelmes.
- Menú degustació fins a 6 persones.
- Sol·licitem paga i senyal de 1.500 € per garantir el bloqueig dels espais necessaris pel vostre enllaç.

*Condicions vàlides per banquets a partir de 100 adults.
Descomptes no acumulables a altres promocions.

Disposem d'una opció de pack festa per un preu de **26 €**/convídat que inclou:

- 2 hores de música Dj i impost SGAE.
- 2 hores de barra lliure
- Ressonó
- Servei ininterromput fins les 5 de la matinada
- Aquest preu està valorat amb 90 convidats, de no arribar-hi podria tenir un recàrrec.
- Cada hora extra te un cost de 12 € que inclou barra lliure i Dj, i només pels convidats que hi continuïn (mín 30 convidats)

En cas de realitzar Cerimònia Civil

- L'espai de jardí es gratuït
- Lí posem a la seva disposició, Mestre de Cerimònies a partir de 220 €
- El muntatge de cadires amb funda i llaç, te un cost de 1'50 € per cadira i 90 € per transport.
- Decoracions i Ornamentacions florals a la seva mida.

- Pagament de 1.500 Euros per bloquejar els serveis sol·licitats.
- La prova-degustació del menú es realitzaria de dimarts a dijous al nostre restaurant, altres dates segons disponibilitat.

Els nostres proveïdors recomanats son:

Decoracions i Ornamentacions florals: Floristeria Elles (93 889 10 92 Vic)

Ambientacions musicals, Dj i espectacles. 93 851 52 22. www.Diverta.cat

L' IVA ESTÀ INCLÒS A TOTS ELS SERVEIS
D'AQUESTA CARTA