

RECEPCIÓN

Vichyssoise con jamón frito y picatostes.

ENTRANTES

Bao de rabo de toro con mayonesa de Sriracha.

Salmón Gravlox (marinado con remolacha)

Ensalada tibía de vieira y langostino

Opción vegetariana: Canelón de calabacín

relleno de pisto y gratinado con salsa bechamel.

PRINCIPALES a elegir

Faux filet (opcion: salsa de pimienta verde o salsa de roquefort) con parmentier de patatas.

Jarrete de cordero a baja temperatura con patatas panadera.

Bacalao confitado con salsa vizcaína y patatas panadera.

Pasta casera rellena de ricotta y tomate seco con salsa de tomate, pesto y burrata

Risotto de boletus con crujiente de parmesano

*Ración de pan

POSTRES a elegir

Mousse de turrón

Trufas de chocolate

CAFÉ O CORTADO

Menú + polvorones + uvas + copa de Champagne + Cotillón

Y por supuesto: buena música, ambiente agradable y fiesta

110,00 €

BO &
GOLA



RECEPCIÓ

Vichyssoise calenta amb pernil fregit i croutons

ENTRANTS

Bao de cua de bou amb maionesa de Sriracha.

Salmó Gravlax (marinat amb remolatxa)

Amanida tèbia de vieira i llagostí.

Opció vegetariana: Caneló de carbassó amb sanfaina gratinat amb beixamel.

PRINCIPALS a escollir

Faux filet amb salsa de pebre verd o salsa de Roquefort i parmentier de patates.

Jarret de xai a baixa temperatura amb patata panadera.

Bacallà confitat amb salsa biscaina amb patata panadera.

Pasta casolana farcida de ricotta i tomàquet sec amb salsa de tomàquet, pesto i burrata.

Risotto de ceps amb cruixent de parmesà.

*Ració de pa

POSTRES a escollir

Mousse de torró

Tòfones de xocolata

CAFÈ O TALLAT

Menú + polvorons + raïm + copa de Champagne + Cotilló

I per descomptat: bona música, ambient agradable i festa

.....110,00 €

BO & GOLA



RECEPTION

“ Vichyssoise” leek & potato hot soup with fried ham and croutons

STARTERS

Oxtail bao buns with spicy mayo.

Beetroot Gravlax salmon.

Warm scallop and prawn salad.

Vegetarian option: Zucchini cannelloni with ratatouille,
gratin with béchamel sauce.

MAIN to choose

Grilled strip steak with green peppercorn sauce or Roquefort sauce and mashed potatoes.

Lamb sharks at low temperature with classic Spanish potatoes.

Confit cod with Vizcaya sauce and classic Spanish potatoes.

Pasta stuffed with ricotta and sun-dried tomatoes with tomato sauce, pesto and burrata.

Boletus risotto with parmesan crunch.

*Bread ration

DESSERT to choose

Nougat mousse

Chocolate truffles

COFFEE OR MACCHIATO

Menú + polvorones + uvas + copa de Champagne + Cotillón
Y por supuesto: buena música, ambiente agradable y fiesta

.....110,00 €

BO & GOLA



FRA

RÉCEPTION

“Vichissoise” crème de poireaux et pomme de terre chaude avec jambon frit et croutons.

ENTRÉES

Bao de queue de boeuf avec mayonnaise Sriracha.

Saumon Gravlax à la betterave

Salade tiède de saint-jacque et crevette

Option végétarienne: Cannelloni de courgettes à la ratatouille, gratiné à la sauce bechamel.

PRINCIPAL à choisir

Faux filet avec sauce au poivre vert ou sauce Roquefort et purée de pomme de terre.

Souris d'agneau à basse température avec pomme de terre cuites au four.

Murue confite avec sauce Vizcaya et pomme de terre cuites au four.

Pâtes maison farcies à la ricotta et aux tomates séchées avec sauce tomate, pesto et fromage burrata.

Risotto aux cèpes et parmesan croquant.

*Ration de pain

DESSERT à choisir

Mousse de nougat

Truffes au chocolat

CAFÉ OU NOISETTE

Menu + polvorones + raisins + coupe de Champagne + cotillons

Et bien sûr : bonne musique, ambiance agréable et fête

.....110,00 €

BO & GOLA

