

Restaurante Masia Tibidabo

MENÚS BODA 2009

APERITIVO TRES MOLINOS

Incluido en todas nuestras propuestas de menú

Patatas Chips
Almendras a la Sal
Olivas Manzanilla Confitadas en Aceite de Oliva
Flechas de Queso Manchego
Virutas de Jamón de Recebo
Daditos de Tortilla de Patatas

Dátiles Envueltos con Bacon al Laurel
Croquetas Caseras de Ave
Calamares en Camisa
Buñuelos Artesanos de Bacalao
Didalets de Butifarra al Romesco
Témpura de Verduras con Salsa de Soja

Bar abierto con toda clase de bebidas

SUGERENCIA CON SUPLEMENTO

APERITIVO MUNDIS

Buffet de Ibéricos con Jamón de Bellota, Caña de Lomo y Pan de Coca
Buffet de Salmón Ahumado con Barquitas Integrales y Mantequilla
Buffet de Quesos y Patés con sus Tostas Melba
Buffet de Pescaditos a la Andaluza en Cucuruchos
Buffet de Huevos de Codorniz con Sobrasada Fundida sobre Tosta

Mini Brocheta de Pollo al estilo Oriental
Mini Brocheta de Gambas y Vieira al Estragón
Daditos de Brie Fundido a la Salsa de Arándano
Mini Croquetas de Ave
Tomatito con Mozzarella al Aceite de Albahaca

Bar Abierto con toda clase de Bebidas

Restaurante Masia Tibidabo

M E N Ú S

Menús desde 77.04 euros por comensal

MENÚ TIPO

Suprema de Bacalao sobre Cama de Espinacas a la Crema con Gambitas

Medallones de Solomillo Ibérico con Escalunias Glaseadas y Salsa de Oporto

*Tarta Nupcial
Café y Licores*

Bodega

*Marfil Alella Clàssic – D. O. Alella
Torre Coronas – D. O. Penedès
Codorniu Extra – D. O. Cava
Aguas Minerales*

Restaurante Masia Tibidabo

OPCIONES DE MENU

MENU 2

Salmón Fresco Noruego al Cava con Langostinos

Confit de Pato Laqueado a la Salsa de Naranja con Timbal de “Trinxat de la Cerdanya”

MENU 3

Tronco de Merluza al Jabugo con Verduritas Frescas Salteadas

Cordero Asado al Estilo de Aranda con Láminas de Patata y Cebolla al Horno

MENU 4

Medallones de Rape a la Suave Crema de Azafrán con Almejas

Solomillo de Ternera con Salsa de Ceps y Salteado de Arroz Basmati

MENU 5

Bogavante con Mexclum de Ensaladas y Vinagreta de Cítricos

Centro de Solomillo a la Perigordini con Gratén de Patata y Atadillo de Espárragos Trigueros

Restaurante Masia Tibidabo

C A R T A D E T A R T A S

Pastel Massini

Relleno de Trufa y Nata cubierta de Yema Quemada

Mousse de Crema Catalana

Semi frío de Crema

Mousse de Cava

Espuma fría de Cava

Parfait de Cítricos

Concentrado de Limón y Yema

Tarta de Frutos Rojos

con Fresas, Arándanos y Moras

Tarta Sacher

Bizcocho relleno de Confitura de Frambuesas y cubierta de Trufas

SUGERENCIAS CON SUPLEMENTO

NUESTRAS CREMAS

Crema de Marisco al Calvados

Crema de Setas al Tomillo

Boullabaise de Pescados de Roca en Tacita

Crema de Zanahoria con Crujientes de Bacon

Crema de Melón con Virutas de Jamón de Cumbres

Crema Fría de Puerros a la Menta

SORBETES Y POSTRES

Biscuit Glacé al Chocolate Caliente

Sorbetes al Gusto

Tulipa de Frutos Silvestres en Fondo de Canela

Tulipa de Chocolate al Helado de Menta con Frutos

Mouse de Crema Catalana al Caramelo

Delicias de Chocolate al Coulis de Café

Restaurante Masia Tibidabo

L E S O F R E C E M O S

MINUTAS

De original diseño y con su menú impreso en el interior se colocará en la mesa para cada uno de sus invitados.

FLORES

Nuestros fotógrafos recomendados les obsequian con la decoración floral en mesas y presidencia.

SERVICIO

Un director de sala y nuestro maître se encargaran en todo momento del buen funcionamiento del banquete, pendientes de ustedes.

DISTRIBUCIÓN

En el hall de su salón privado situaremos en un plano la distribución por mesas de sus invitados tal y como ustedes nos indiquen.

APERITIVO

El aperitivo está incluido en el precio del banquete.

TARTA NUPCIAL

A elegir entre nuestro abanico de sabores.

DEGUSTACIÓN

Una vez confirmada la boda invitamos a los novios a degustar nuestros menús. Les recomendamos que la degustación, previa reserva, la realicen como mínimo dos meses antes a la fecha de la boda. Los familiares o acompañantes que deseen participar también en la prueba de menú se sumarán al importe del menú finalmente elegido el día del banquete.

Restaurante Masia Tibidabo

C O N D I C I O N E S G E N E R A L E S

1. *La paga y señal mínima será de 800 € para realizar su reserva. La anulación del acto por cualquier motivo no obligará a devolución alguna por parte de nuestra empresa de esta paga y señal.*
2. *El número de comensales a facturar será como mínimo el contratado con el establecimiento 72 horas antes de la fecha de la realización de banquete, y el pago de la totalidad del mismo deberá realizarse anticipadamente, siempre como máximo, antes del inicio de la sesión del baile.*
3. *La composición de nuestros menús está basada en nuestra experiencia, si lo desean podrán realizar cualquier cambio a su gusto.*
4. *El menú infantil*
5. *Pago del banquete antes del inicio de la sesión de baile.*
6. *En los eventos cena la hora máxima para la finalización de la animación musical será hasta la 02:00 h. de la madrugada.*

S E R V I C I O S C O M P L E M E N T A R I O S

Barra libre durante 1 hora y media

Discjockey

...Y cualquier sugerencia, no dude en consultarnos.