

Can Mauri Restaurant

LUNCH CORPORATIVO



HACEMOS TU SUEÑO REALIDAD

Servicios incluidos:

- El precio base del lunch con la utilización del espacio en terraza y si llueve en una sala acondicionada para el evento.
- Servicio personalizado, incluido desde el momento de la contratación.
- Decoración de jardín personalizada con diferentes mantelerías, temáticas...
- El precio incluye sonorización y proyección
- Mínimo 20 comensales adultos.

Los precios no incluyen el IVA

Forma de pago:

- El evento quedará confirmado con una paga y señal de 400,00€
- Una semana antes se tiene que hacer entrega del listado de comensales indicando menús especiales.
- La factura se efectuará sobre el listado de los comensales 5 días antes de la celebración.
- El pago se hará al acabar el evento (no se admiten cheques sin confirmación bancaria)



APERITIVO:

Cocktail de cava a la entrada

- Chips varias con sal de cristal;
- Tartar de salmón con mayonesa de yuzu;
- Brocheta de fresas con boquerones a l'aceto;
- Terrina de "cap I pota" con patata violeta trufada;
- Chapata con jamón ibérico;
- Croquetas de rabo de toro;
- Mini burguers de ternera con queso;
- Conos de patata con alioli de ajo negro;
- Crujiente de langostino con chilly dulce;
- Pan de coca con escalivada y anchoa del Cantábrico;
- Cucharita de jabalí con naranja y chocolate;
- Couland de pulpo "a feira";
- Mini Canelón de asado;
- Brocheta de secreto ibérico;

Buffet de bebidas: vinos, refrescos, zumo de frutas, cervezas, vermut...

SORBETES DE SABORES PARS ELEGIR:

- Manzana verde y limón;
- Mandarina de montaña al campari;
- Limón;
- Mojito.

POSTRES PARA ELEGIR:

- Mousse de naranja sanguina con culis de frambuesa;
- Brownie de chocolate

PRECIO BASE 36,50€ + IVA

Aperitivos combinables para añadir al menú:

- Brocheta de tomate cherry 2,20€
- Vasito de salmorejo 2,00€
- Bikini de tartufata con cecina 3,00€
- Couland de pulpo "a feira" 2,70€
- Tataki de atún con cebollitas "al aceto" 3,10€
- "Bocadito" de civet de jabalí con espuma de cítricos 2,80€
- Vasito de confit de pato, manzana y mousse de foie 3,20€
- Cucharita de habitas baby con vinagreta de menta 2,10€
- Dado de patata a la riojana con alioli de ajo negro 2,15€
- Pan de coca con escalivada y no-queso 2,60€
- Chapata con jamón ibérico 2,00€
- Buñuelos de bacalao 2,40€
- Latitas degustación de escabeche con aguacate y fresa 3,50€
- Croquetas de: rabo de toro/ ceps/ cremosas de ibérico pulpo con cebolla caramelizada 3,00€
- Miniburguers de ternera con queso 3,10€
- Profiteroles de salmón con rúcula 2,80€
- Crujiente de patata con yema de huevo 2,80€
- Piruleta de codorniz con teriyaki 2,90€
- Mini canelón de pollo asado 2,85€
- Cazoleta de foie escalopado con mermelada de higos 3,50€
- Dados de bacalao confitado con pil.pil de plácton 3,10€
- Brocheta de campo y montaña (cecina y queso) 2,30€
- Mini brioix de steak tartar 4,90€
- Bombón de foie y frambuesa 2,70€

Office combinables para añadir al menú:

- Corte de jamón ibérico, por un maestro jamonero** 590,00€
- Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen
- Jamón ibérico
- Show Cooking con cocinero de parrilla** A demanda
- Surtido de hamburguesas
- Brocheta de secreto ibérico
- Salmón en soja y cebollita
- Chuletón de ternera
- Office de arroces o fideuá (a elegir 1)** 6,90€/pax
- Fideuá, Arroz de calamares, risotto...
- Show Cooking con cocinero de paellas (a elegir 2)** A demanda
- Office de sushi** A demanda.
- Office de quesos** A demanda
- Manchego
- Parmesano reggiano
- Cabra
- Roquefort...
- Office de embutidos de proximidad** A demanda
- Secallona
- Longaniza
- Butifarra negra...
- Office de ostras** A demanda
- Ostra al natural con sal y pimienta
- Ostra gratinada al cava
- Office Thai (Surtido de gyozas y crujientes)** A demanda





Contáctanos:

Crta. De Granollers km.1.5 Polinyà 08213

Tlf: 937435066 Mòvil: 663 882 010

info@restaurantcanmauri.com

www.canmauri.com