

Can Mauri Restaurant

LUNCH CORPORATIU



FEM DEL TEU SOMNI UNA REALITAT

Serveis inclosos:

- El preu base del lunch amb la utilització del espai en terrassa i si plogués en una sala acondicionada per l'event.
- Servei personalitzat, inclòs desde el moment de la contractació.
- Decoració de jardí personalitzada amb diferent estovalles, temàtiques...
- Sonorització i projecció durant l'event.
- Mínim 20 comensals adults.

Els preus no inclouen IVA

Forma de pagament:

- El banquet quedarà confirmat amb una paga i senyal de 400,00€
- Una setmana abans s'ha de fer entrega del llistat de commensals s'han d'indcar menús especials.
- La factura s'efectuarà sobre el llistat dels comensals 5 dies abans de la celebració.
- El pagament es farà al acabar l'event (no s'admeten checs sense confirmació bancaria)



APERITIU:

Cocktail de cava a l'entrada ofert pels cambres

- Chips variades amb sal de vidre;
- Tàrtar de salmó amb maionesa de yuzu;
- Broqueta de maduixes amb seitons a l'acet;
- Terrina de cap I pota amb patata violeta trufada;
- Xapata amb pernil ibèric;
- Croquetes de cua de bou;
- Mini burguers de vedella amb formatge;
- Cons de patata amb alioli d'all negre;
- Cruixent de llagostí amb chilly dolç;
- Pa de coca amb escalivada i anxova del cantàbric;
- Culletera de civet amb taronja i xocolata;
- Couland de pop "a feira";
- Mini Caneló de rostit;
- Broqueta de secret ibèric;

Buffet de begudes: vins, refrescos, suc de fruites, cerveses, vermut...

SORBETS DE SABORS A ESCOLLIR:

- Poma verda amb llimona;
- Mandarina de montanya al campari;
- Llimona;
- Mojito.

POSTRES A ESCOLLIR:

- Mousse de taronja sanguina amb culis de gerds;
- Brownie de xocolata

PREU BASE 36,90€ + IVA

Aperitius combinables per afegir al menú:

- Brusqueta de tomàquet cherry 2,20€
- Gotet de "salmorejo" 2,00€
- Bikini de tartufata amb cecina 3,00€
- Couland de pop "a feira" 2,70€
- Tataki de tonyina amb cebetes "al aceto" 3,10€
- "Bocadito" de civet de jabalí amb escuma de cítrics 2,80€
- Gotet degustació de confit d'ànec, poma i mousse de foie 3,20€
- Cullereta de favetes baby amb vinagreta de menta 2,10€
- Dau de patata a la riojana amb alioli d'all negre 2,15€
- Pa de coca amb escalivada i no-formatge 2,60€
- Xapata amb pernil ibèric 2,00€
- Bunyols de bacallà 2,40€
- Mini llaunes degustació d'ecabetx amb alvocat i maduixa 3,50€
- Croquetes de: cua de bou/ ceps/ cremoses d'ibèric 3,00€
- pop amb ceba caramel-litzada
- Miniburguers de vedella amb formatge 3,10€
- Profiterols de salmó amb rúcula 2,80€
- Cruixent de patata amb rovell d'ou 2,80€
- Piruleta de guatlla amb teriyaki 2,90€
- Mini caneló de rostít 2,85€
- Cassoleta de foie escalopat amb mermelada de figues 3,50€
- Daus de bacallà confitata amb pil.pil de plàcton 3,10€
- Brusqueta de camp I montanya (cecina I formatge) 2,30€
- Mini brioix de steak tartar 4,90€
- Bombó de foie I gerds 2,70€

Office combinables per afegir al menú, preu adaptat a partir de 60 persones:

- Tall de pernil ibèric, per un mestre "jamonero"** 590,00€
- Pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva verge
- Pernil ibèric
- Show Cooking amb cuiner de parrilla** 10,90€/pax
- Assortiment de hamburgueses
- Broqueta de secret ibèric
- Salmó en soja i cebetes
- Xuletó de vedella
- Office de arrossos o fideuà (a escollir 1)** 4,50€/pax
- Fideuà, Arròs de calamars, risotto...
- Show Cooking amb cuiner de paelles (a escollir 2)** 10,90€/pax
- Office de sushi** A demanda.
- Office de formatges** 7,70€/pax
- Manchego
- Parmesà reggiano
- Cabra
- Roquefort...
- Office d'embutits de proximitat** 7,30€/Pax
- Secallona
- Llonganissa
- Botifarra negra...
- Office d'ostres** A demanda
- Ostra al natural amb sal i pebre
- Ostra gratinada al cava
- Office Thai (Assortiment de gyozas I cruixents)** 6,80€/pax






— RESTAURANT —

Contactan's:

Crta. De Granollers km.1.5 Polinyà 08213

Tlf: 937435066 Mòvil: 663 882 010

info@restaurantcanmauri.com

www.canmauri.com