

el tot inclòs

Els preus dels nostres menús de casament són un tot inclòs: aperitiu a l'aire lliure, banquet al saló del Palau dels Vents, acompanyament musical ad hoc des de que arribeu a les nostres instal·lacions, decoració i arranjament de flor natural, disc mòbil, barra lliure (a l'aperitiu i posterior al banquet, amb el ball), sala, servei, aparcament, minuts, seating plan i assessorament i seguiment

què inclouen les nostres propostes

- Menú, servei de cambrers, sala i instal·lacions, mobiliari, tèxtil i parament
- Àrea d'aparcament pròpia, de fàcil accés pels convidats
- Seating plan: llistat amb el nom dels convidats per taules
- Mapa de la situació de les taules dins la sala
- Minuts personalitzades
- Figura de parella de nuvis (d'Art Carré)
- Centre de flor natural de presidència (combinació cromàtica personalitzada)
- Centre de flor natural per taula
- Aperitiu a l'aire lliure -al jardí o a la terrassa- (a partir de 80 comensals adults)
- Una hora de DJ, repertori a demanda acordada prèviament (a partir de 80 comensals adults)
- Una hora de barra lliure (a partir de 80 comensals adults)
- Seguiment de wedding: atenció personalitzada, acompanyament i assessorament

menú còctel

informal, espontani, a peu dret, a l'aire lliure

calents

Risotto de gorgonzola i pera

Assortiment de croquetes:

- formatge coulant
- verdures rostides
- pernil ibèric de gla

Patates artesanes La Deu, d'Olot (des de 1943)

Minitwister de llagostí i rap amb cava de gingebre

Degustació de raviolis cruixents amb xutneys, de ceba, de coco i de tomàquet:

- ceba dolça amb botifarra de perol
- de gamba vermella
- xai amb romaní

Minihamburguesa de Wagý amb brie i cansalada cruixent

Cassoleta mediterrània de fideuà de tinta negra

freds

Mochi de foie amb poma i ceba caramel·litzada

Tartar de salmó marinat amb anet i tàpares

Esqueixada cremosa: brandada i mousse de llenties

Seitons amb salmorejo

Rocher de 3 formatges amb cobertura crispy de fruita seca

Tartaleta d'escalivada amb olivada i nous

i també

Taula d'ibèrics:

- pernil de gla (*)
- llom
- llonganissa
- xoriço

(*) pota al tall, amb tallador, supl. de 700 €

el racó del vermut

Els millors vermuts del món

Sifó: l'aigua de la felicitat

Assortiment d'olives i envinagrats

Xips de patata

Xips de verdures

dolços

Macarons:

- caramel
- vainilla
- gerds
- xocolata
- llimona

pastís de noces

celler

Vi blanc Muscat monovarietal (Celler Can Bas)

Vi negre d'Origen Cabernet Sauvignon (Celler Can Bas)

Cava Pere Ventura Tresor (Gran Reserva)

Refrescos

Cerveses

Vermuts

Aigua mineral

105 €

menú fantàstic

aperitiu

Petit fur de salmó marinat amb anet i tàpares
Tartaleta d'ou de guatlla amb cruixent de pernil ibèric
Esqueixada cremosa: brandada i mousse llientia
Minimandonguilles amb crema de curry
Farcellet de pularda amb cremós de coco
Broqueta de gamba llagostinera amb pinya i tomàquet confitat
Patates artesanes La Deu d'Olot, farcides de carn (tradicció des de 1943)
Pop a la planxa amb sal gruixuda de pebre roig
Hamburguesa de Wagyu amb brie i cansalada cruixent
Cucurull dels nostres calamars a la romana bicolors
Gambes amb allada amb oli d'oliva argudell de l'Empordà
Cassoleta mediterrània de fideuà de tinta negra
Risotto de gorgonzola amb pera

el racó del vermut

Els millors vermuts del món
Sifó: l'aigua de la felicitat
Assortiment d'olives i envinagrats
Xips de patata
Xips de verdures
Tapeta d'escopinyes

barra lliure de begudes

vins de diferents DO, refrescs, cerveses i cava

peix

Suquet de bullabesa de rap i gamba vermella de la costa
Llom de bacallà d'Islàndia en salsa de taronja i cristal·litzat de fulles d'espínacs
Turbot salvatge a la brasa amb pil pil fumat i verdures baby
Suprema de corball farcit de gamba i escamarlà amb fons d'ajoblanco mariner
Llobarro amb velouté de verdures i ametlles i rosa de carxofa amb tàrtara

carn

Espatlleta de cabrit empordanès rostit a baixa temperatura amb salsa de vainilla i canyella
Caneló XXL de confit d'ànec i foie amb beixamel de vi generós dolç i cistell cruixent de parmesà amb verdures
Filet de vedella Origen Girona amb parmentier cremós de patata, salsa de Pedro Ximénez i pètals de ceba
Melós de vedella amb crema vellutada de moniato, portobello saltat i xips de violeta amb porro
Porcell d'ibèric amb mostassa antiga i mel de les alberes, i escalunyes regades amb oli de farigola

sorbet (mojito, maduixa i alfàbrega, mango o poma verda)

pastís de noces

Rocher, Massini, Fraiser de fruits vermells, Sol de maracuià, Red Velvet o Cúpula de xocolata

celler

Aigües minerals

Vi blanc Muscat monovarietal (Celler Can Bas)

Vi negre d'Origen Cabernet Sauvignon (Celler Can Bas)

Cava Pere Ventura Tresor (Gran Reserva)

120 €

menú el pa volador

aperitiu

Freds

Petit fur de salmó marinat amb anet i tàpares
Piruleta cruixent de formatges amb fines herbes i fruita seca
Paté de bacallà d'Islàndia confitat amb mel i taronja
Bombó de gamba vermella amb parmesà i maionesa d'alvocat
Sardina fumada del Cantàbric amb ajoblanco i oli de llima
Pinya caramel·litzada amb pernil d'ànec
Tastet d'steak tartar de vedella Origen Girona amb envinagrats
Musclos en escabetx de verdures i un toc de cítrics
Cornets d'ensalada russa de l'horta amb bonítol

Calents

Broqueta de pop a la gallega amb sal gruixuda de pebre dolç
Cucurull de bicolor de calamars a la romana fets a casa
Minihamburguesa de vedella Wagyu amb ceba, bacon i formatge
Gambes amb allada amb oli d'oliva argudell de l'Empordà
Farcellet de pularda amb cremós de coco
Cassoleta mediterrània de fideuada de tinta negra
Patates artesanes La Deu d'Olot, farcides de carn (tradició des de 1943)

el racó del vermut

Els millors vermuts del món
Sifó: l'aigua de la felicitat
Assortiment d'olives i envinagrats
Xips de patata
Xips de verdures
Tapeta d'escopinyes

barra lliure de begudes

vins de diferents DO, refrescs, cerveses i cava

peix

Suquet de bullabesa de rap i gamba vermella de la costa
Llom de bacallà d'Islàndia en salsa de taronja i cristal·litzat de fulles d'espínacs
Turbot salvatge a la brasa amb pil pil fumat i verdures baby
Suprema de corball farcit de gambes i escamarlans amb fons d'ajoblanco mariner
Llobarro amb velouté de verdures i ametlles i rosa de carxofa amb tàrtara

càrn

Espatleta de cabrit empordanès rostit a baixa temperatura amb salsa de vainilla i canyella
Caneló XXL de confit d'ànec i foie amb beixamel de vi generós dolç i cistell cruixent de parmesà amb verdures
Filet de vedella Origen Girona amb parmentier cremós de patata, salsa de Pedro Ximénez i pètals de ceba
Melós de vedella amb crema vellutada de moniato, portobello saltat i xips de violeta amb porro
Porcell d'ibèric amb mostassa antiga i mel de les alberes, i escalunyes regades amb oli de farigola

sorbet (mojito, maduixa i alfàbrega, mango o poma verda)

pastís de noces

Rocher, Massini, Fraiser de fruits vermells, Red Velvet, Festucs o Cúpula de xocolata

celler

Aigües minerals

Vi blanc Muscat monovarietal (Celler Can Bas)

Vi negre d'Origen Cabernet Sauvignon (Celler Can Bas)

Cava Pere Ventura Tresor (Gran Reserva)

150 €