MEDITERRÀNIA

RESTAURANT & BANQUETS

Menú de noces

La nostra cuina:

Tenim cuina pròpia amb llarga experiència i nivell gastronòmic reconegut. Podem preparar qualsevol tipus de menú per vegetarians, celíacs, règims, etc.

Us convidem a una prèvia degustació de menús a sis persones (per banquets de + 80 p.)

Aperitiu fred

Bombons de formatge amb nous i confitura de pera
Mini-pastes de full farcides
Gotet de salmorejo amb encenalls de pernil (estiu) / Crema de ceps (hivern)
Culleretes de bacallà esqueixat i pebrot del piquillo
Galeta de formatge parmesà i brandada de bacallà
Carpaccio de pop a la gallega amb patata al morter
Culleretes de tàrtar de salmó
Mini-lionesa de foie i poma
Natxos amb guacamole
Mini-coca amb mousse de tonyina

Aperitiu calent

Saquet de botifarra negra i poma
Croquetetes de pernil Ibèric
Crep de pulled pork
Broqueta de mandonguilla i teriyaki
Bunyols de bacallà
Chupa-chups de pollastre amb maionesa de mostassa
Fingers de mozzarella amb melmelada de tomàquet

Buffet

Fideuà a l'estil del Llevant
Rissoto de bolets i sípia

Avinguda Emili Monturiol, 15 · 08105 Sant Fost de Campsentelles
Tel. 935 70 24 31 · www.restaurantmediterrania.com · informacio@restaurantmediterrania.com

Buffet de begudes

Còctel de Cava
Refrescos
Vermut Perucchi
Cerveses
Vins
Cava Brut Nature

Barbacoa (opcional)

Broquetes de filet ibèric
Broquetes de sípia i gambes
Broquetes de pollastre amb verduretes
Mini-hamburgueses amb torradetes

Opcional

Pernil ibèric Reserva (D.O. Guijuelo) tallat al moment

1ers. Plats

Crep de brandada de peix amb beixamel de crustacis
Amanida tèbia de formatge de cabra, llagostins i poma caramel·litzada
Amanida de fruita de temporada amb llagostins, emulsió de taronja i vinagreta de mostassa
Coca montserratina d'escalivada amb bacallà esqueixat
Niu de pinya natural amb gambes
Amanida de burrata amb tomàquets secs, nous i vinagreta de pesto
Caneló de confit d'ànec i foie amb salsa de trompetes de la mort

2ons Plats

Confit de vedella rostit a l'antiga amb bolets i espàrrecs de marge
Confit de vedella al vi del Priorat
Tronc de filet ibèric amb salsa de ceps
Tronc filet ibèric amb porto i fruits secs
Llom de bacallà a la llauna
Suprema de lluç al all cremat
Confit d'ànec a la salsa de fruites del bosc
Espatlla de xai rostida al forn a baixa temperatura
Escalopines de filet de vedella al armagnac amb gratinat de patata
Suquet de cueta de rap amb llagostins

Pastissos

Sant Marc (Pa de pessic farcit de nata i trufa i decorat amb rovell cremat.)
Xocolata blanca i mango (Mousse de mango i cobertura de xocolata blanca.)
Fruits Vermells (Combinació de mousse de fruites vermelles.)
Tiramisú (Combinació de pa de pessic banyat amb cafè i crema de mascarpone.)
Lingot de tres xocolates (Pastís amb tres sabors de xocolata.)
Flor de Azahar (Mousse de xocolata amb taronja.)
Rocher (Xocolata i avellana.)