



2021

Benvinguts, a continuació us detallem les diferents propostes de comunions 2021 a Sesoliveres.

En aquests preus ja s'inclou el servei i montatge a Sesoliveres.

Tal i com us detallem en cada proposta, podeu fer combinacions al vostre gust.

Restant a la vostra disposició per qualsevol dubte o aclariment.

Rebeu una cordial salutació

*Manel Pla*

*Director Grup Jardí*



## **APERITIU ALS JARDINS**

### **BUFET SENSORIAL**

**Les nostres braves**

***Samosa* de verdures**

**Les coques de proximitat**

**Wrap de pollastre amb curri**

**Els bao de porc picant**

**Llaunetes d' ensaladilla russa cruixent**

**Boles de croquetes de pernil**

**Patata farcida de botifarra del perol**

**Sushi fregit**

**Mini coca cruixent d' humus, anxova i ruca**

### **Begudes de l'Aperitiu**

Tot tipus de refrescs, cerveses, vermut, sucs de fruites

Selecció de Vins i Caves



## SELECCIÓ D'APERITIUS PASSATS PELS CAMBRERS

(No Inclòs en el preu).

Suplement de 3€ per tapeta.

El nostre "*pinchito moruno*"  
Llagostí amb cruixent de romesco  
Brie empanat amb *chutney* de mango  
Ous de guatlla amb sobrassada  
Gilda Sesoliveres



### **BUFETS DE CUINA “Show cooking”**

**(No inclòs en el preu).**

**Suplement de 8€ per persona.**

#### **La graella de peixos**

Taquets de peixos de costa adobats amb llima

Els calamarcets i sípia a la graella

Gambetes a la brasa

amb els seus condiments de herbes i olis perfumats.

#### **La Barbacoa**

Selecció de diverses carns cuites a la brasa

(entranya-costellam-entrecot- matambre –vacio- filet)

*Amb patates al forn*

#### **RISOTTO o PAELLES**

*Risotto de ceps amb gran roda de Parma*

O

Paella de sípia amb musclos



### PROPOSTA DE PRIMERS PLATS (A)

#### **GAZPATXO DE PRÈSSEC AMB GAMBES**

recuit i herbes aromàtiques

#### **RAVIOLIS DE GAMBES**

amb la seva emulsió i cruixent vegetals

#### **AMANIDA DE GAMBES, CALAMAR I PATATA**

al perfum d'ànnet i salsa de iogurt

### PROPOSTA DE PRIMERS PLATS (B) O BÉ 1 SHOW COOKING

#### **AMANIDA DE PERNIL D'ÀNEC AMB FOIE GRAS (CÉSAR)**

làmines de parmesà i cruixents

#### **TIMBAL DE VERDURES FRESQUES AMB GAMBES**

fons cremós i maionesa de coral

#### **COCA CRUIXENT AMB VERDURES I GAMBETES**

amanida de brots fruits secs

### PROPOSTA DE PRIMERS PLATS (C) O BÉ 2 SHOW COOKING

#### **XATÓ DE LLAMÀNTOL I LLAGOSTINS**

amb romesco i olivada

#### **"TORNA LA VIDA "**

Ceviche de peix mantega amb llima i passió

#### **AMANIDA DE QUINOA AMB VIEIRES I GAMBES**

Amb maionesa d' herbes



### PROPOSTA DE SEGONS PLATS (A)

#### **VEDELLA GUISADA LLEUGEREMENT A L'ANTIGA**

Crem

#### **PAUPIETTES DE POLLASTRE DE CORRAL**

farcides de bolets i embolicat de pernil

#### **DORADA DE LA COSTA AMB COUS-COUS DE POMA**

Verdures dolces a la salsa de safrà

### PROPOSTA DE SEGONS PLATS (B)

#### **XAI A LA MEL D'ESPÈCIES**

i trinxat de la Cerdanya

#### **GERRET DE VEDELLA AMB SALSA MOIXERNONS**

gratín de patata

#### **LLUÇ A "L'ALL CREMAT"**

amb cebetes agredolces i base patata

### PROPOSTA DE SEGONS PLATS (C)

#### **FILET DE BOU WELLINGTON**

Salsa de vi

#### **CABRIT LLETÓ**

al perfum de l'horta amb espècies dolces

#### **RAP "D'ESTIU"**

Tomacó, alfàbrega i oli d'herbes



## **PASTÍS DE COMUNIO ( inclou figureta )**

A escollir entre:

### **ÓPERA**

crema de moca i "ganache" de xocolata

### **SAN MARCOS**

genovesa de trufa i nata amb gema caramel·litzada

### **CELLER**

**Vi rosat Sabartes o similar** Do Catalunya

**Cava Evolució Brut Nature** Do Cava



# Propostes Comunion

## EL NOSTRE MENÚ INFANTIL :

### **APERITIU ESPECIAL PER NENS**

Les paperines  
Olives farcides  
Assortit de xips  
Taquets de formatges  
Llesquetes de llonganissa

### **PRIMER PLAT**

Macarrons a la bolonyesa amb formatge rallat

### **SEGON PLAT**

Escalopa de pollastre farcida de formatge  
i patates fregides

### **GELAT DINS D'UNA FIGURA INFANTIL**

### **BOSSA DE "XUXES"**

Aigües i refrescs





## CONDICIONS DE PAGAMENT

Per formalitzar la reserva s'haurà de fer una paga i senyal de 300 euros

La confirmació del nº definitiu de comensals s'efectuarà com a data límit 72 h. abans del dia del banquet i es tancarà la factura en aquesta data.

Qualsevol anul·lació de comensals posterior a aquesta data no serà contemplada.

Qualsevol augment del nº de comensals posterior a aquesta data s'haurà de consultar, i en cas d'acceptació s'abonarà l'import adicional corresponent dins del termini de pagament establert.

El pagament de la totalitat de l'import de la factura s'efectuarà per transferència bancària abans de la data de la celebració .