

CATÀLEG BODES

2021

sesoliveres

 grup JARDÍ
GASTRONOMIA



Estem ubicats a Igualada a 45 minuts de Barcelona, sortida directa de la N-II.

Recordar-vos que el preu d'aquestes propostes inclou el lloguer de la finca, l'aperitiu escollit amb les seves begudes, plats i pastís nupcial, la decoració i ambientació dels exteriors, els centres florals a les taules, estovalles, fundes, seeting i les minuts impreses.

Restant a la vostra disposició per qualsevol dubte o aclariment, rebeu una cordial salutació.

Manel Pla

sesoliveres

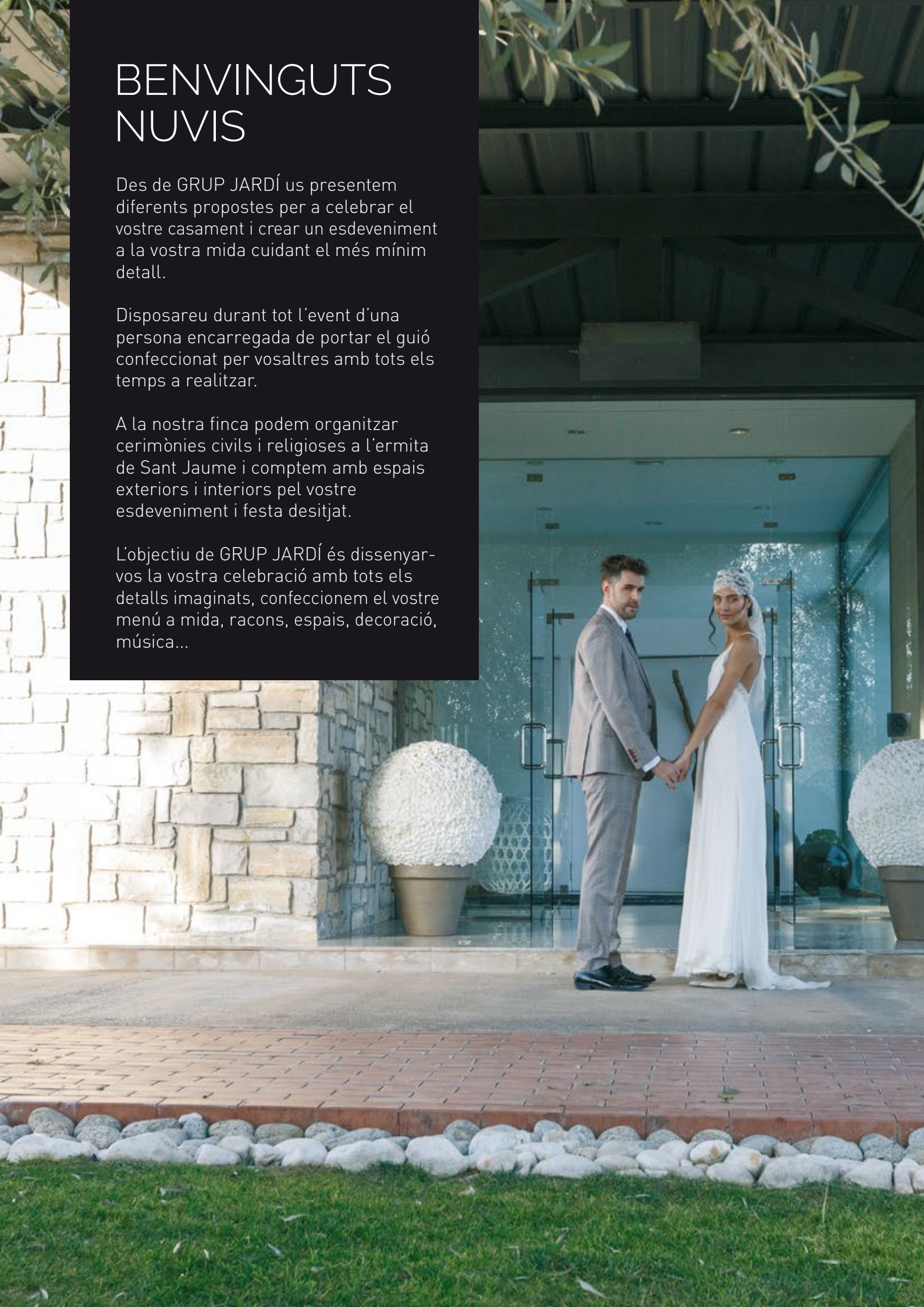
BENVINGUTS NUVIS

Des de GRUP JARDÍ us presentem diferents propostes per a celebrar el vostre casament i crear un esdeveniment a la vostra mida cuidant el més mínim detall.

Disposareu durant tot l'event d'una persona encarregada de portar el guió confeccionat per vosaltres amb tots els temps a realitzar.

A la nostra finca podem organitzar cerimònies civils i religioses a l'ermita de Sant Jaume i comptem amb espais exteriors i interiors pel vostre esdeveniment i festa desitjat.

L'objectiu de GRUP JARDÍ és dissenyar-vos la vostra celebració amb tots els detalls imaginats, confeccionem el vostre menú a mida, racons, espais, decoració, música...



CERIMÒNIES CIVILS A LA FINCA

CERIMÒNIA CIVIL ESTANDARD

Lloguer i muntatge de cadires, fundes i
llaç, catifa
decoració de l'altar: centre de flor natural,
tuls i flors a les cadires dels nuvis
Bufets d'aigües de sabors

sesoliveres



CÒCTEL DE BENVINGUDA

Copa de cava
Còctel sense alcohol amb sucs de
fruites revitalitzant
Llaminadures de benvinguda

Tot just per esperar a tots els convidats que vagin arribant o mentres es saluden als nuvis després de la cerimònia.

APERITIU ALS JARDINS

L'escenografia és un factor important, per això cal escollir un dels 2 bufets especials que us presentem.

Ja sigui calcant la voluptuositat i el color en el bufet sensorial o el tarannà de casa en el bufet rústic.

sesoliveres





BUFET SENSORIAL

Samosa de verdures
Les nostres braves
Les Coques de l'horta de proximitat
Wrap de pollastre curri
Els Bao de porc picant
El *rillet* de la maison
Les Guildes d'anxova
Arepas de salmó marinat
Sushi vegetal fregit
Tartaleta de gamba amb la seva maionesa
Carquinyolis salats
Les llaunetes d'ensaladilla russa cruixent
Coca fregida amb hummus de l'Anoia
Les palmeres salades
Gambes al vapor amb coliflor i poma àcida

sesoliveres

BUFET RÚSTIC

ELS FORMATGES

Formatges de cabra-vaca i ovella tallats al moment
Variació de pans de diversos sabors
Varietat de melmelades
Formatge escabetxat
La fondue de formatge



ELS EMBOTITS

Les llonganisses diferents tallades al moment
Figatell
Patata farcida de botifarra del perol
El pa de pagès amb tomàquet de penjar
Paté de campanya

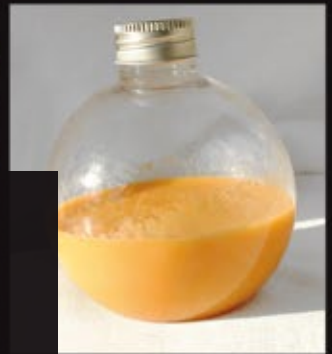
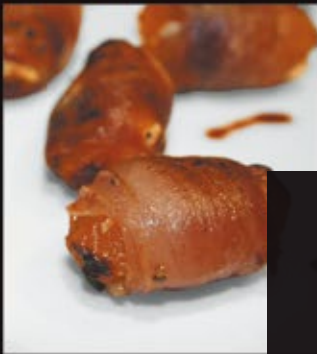


EL RACÓ DE LA IAIA

Pinxo de Cansalada i pinya
Xips de peus de porc
Mousse de perdiu
Cassoleta de cargols
Cassoleta de mandonguilles d'ànec i bacallà



sesoliveres



SELECCIÓ APERITIUS

PASSATS PELS CAMBRERS

(cal escollir-ne 4)

- Orellana bacó
- Gaspatxo de taronja
- Bikini fregit
- "Ajo blanco" d'ous de salmó
- Pollastre fregit amb "mole" mexicà
- Musclo, api, poma i escuma de pebrot vermell
- Cathay de pop a la brasa amb llet de coco
- El nostre "pinchito moruno"
- Llagostí amb cruixent de romesco
- Tartaleta de Tàrtar de vedella
- Brie empanat amb *chutney* de mango
- Croquetes de pernil Ibèric





BUFETS DE CUINA "Show cooking"

(cal escollir-ne 1)

PLANXA

Calamarsons cruixents amb all i julivert
Les broquetes de calamar/gambes amb llima

BARBACOA

Costellam de vedella amb cocció lenta i *chimichurri*

RISSOTTO

Rissotto de ceps amb gran roda de Parma

FORN DE LLENYA

Les pizzetes KMO

SEGLE XXI

Nitrogen líquid amb punxats

sesoliveres

ELS RACONS

No inclosos en els preus.
Tenen un suplement de 10 € per persona i racó.

NIPÓ (JAPONÈS)

Maki tonyina - *Maki* salmó, Rol Igualadí
Nigiri de gamba - *Nigiri* de truita
Amanida de pop amb cogombre
Amanida d'algues
i shitake *Gyozas* tèbies amb soja



HOMENATGE AL DELTA DE L'EBRE

Ostres (amb el seus topings)
Llagostins de Sant Carles a la planxa
Musclos amb escabetx de cítrics
Angula fregida
Terrina d'ànec amb avellana



TRUITERIA

Truites "Sifó" de tres varietats
Remenat de tomàquet i pesto a l'alfàbrega
Ou en cocotte clàssic
Eggs Grup Jardí
Truita enrotllada de verdures i formatge de cabra



"GOURMET FOIE-GRAS"

Escalopes de foie gras natural fetes al moment amb sal Maldon i vinagreta Passió
Trufa de foie gras, Òpera de foie gras
Crema tèbia de foie gras i blat de moro cruixent
Royal de foie amb reducció de vi dolç i xips de plàtan



L'HORTET

L'hort amb mini verdures
Els sucx Redox (poma-afi-menta) (pastanaga-taronja-gingebre)
Verdures a la brasa amb pesto de fruits secs
Encortits casolans
Guisat de curri groc de verdures
Cigrons de l'Alta Anoia amb herbes





BUFET DE PERNIL IBÈRIC

(no inclòs en el preu)

Pernil Ibèric
Estatlla de pernil
... amb coca cruixent amb tomàquet

Confeccionem una proposta personalitzada...

PRIMERS PLATS

PROPOSTA PRIMERS PLATS A

GASPATXO DE PRÉSSEC AMB GAMBES
Recuit i herbes aromàtiques

TIMBAL DE GAMBES I CALAMAR
Al perfum d'ànet i salsa de iogurt

CREMA DE MARISC
Amb tàrtar de gambes

PROPOSTA PRIMERS PLATS B

AMANIDA DE PERNIL D'ÀNEC AMB FOIE GRAS
Làmines de parmesà i cruixents

COCA CRUIXENT AMB VERDURES, POP I GAMBETES
Amanida de brots i fruits secs

AMANIDA DE GAMBES I VERDURES FRESQUES
Fons cremós i carbassó

PROPOSTA PRIMERS PLATS C

RAVIOLI DE LLAMÀNTOL I GAMBES
Amb la seva emulsió

TORNA LA VIDA
Ceviche de peix matega amb llima i passió

TONYINA FRESCA AMB VERDURETES PLANXA I PERNIL DE GLÀ
Perfum de "mojo" verd

PROPOSTA PRIMERS PLATS D

XATÓ D'AMANIDA DE LLAMÀNTOL
Amb romesco i olivada

LLAMÀNTOL I VIEIRA AMB SALTEJAT DE MINI VERDURES
CRUIXENTS
Brou d'essència de mar

CARPACCIÓ DE GAMBES
Amb cítrics, flors i cremós all negre

sesoliveres

SEGONS PLATS

PROPOSTA Peix PLATS A

DORADA DE LA COSTA AMB COUS-COUS DE POMA
Verdures dolces a la salsa de safrà

DORADA DE LA COSTA AMB FIDEUS PRIMS
Verdures a la salsa de soja

PROPOSTA Peix PLATS B

BACALLÀ AMB CALDO DE CIGRONS DE L'ANOIA
I pols de pernil d'Extremadura

BACALLÀ AMB CREMA D'ESPÀRRECS VERDS
Gargillote de verdures

PROPOSTA Peix PLATS C

CORBALL ROSTIT AMB SALSIFIS DE LA Cerdanya
Salsa vi

LLUÇ A L'“ALL CREMAT”
Amb cebetes agredolces i patata

PROPOSTA Peix PLATS D

RAP AL PERFUM D'ESTIU
Tomàquet confitat, oliva negra i alfàbrega

RAP A L'ESCABETX DE VERDURES I BOLETS

TURBOT AMB PANSES I BISCUIT DE PATATA

sesoliveres

SEGONS PLATS

PROPOSTA Carn PLATS A

MELÓS DE VEDELLA A L'ANTIGA

POULARDE DE BRESSE AMB FOIE I BOLETS

CANELONS D'ÀNEC AMB POMA A LA SALSA DE TARONJA

PROPOSTA Carn PLATS B

XAI A LA MEL D'ESPÈCIES

GERRET DE VEDELLA LAMINAT AMB REDUCCIÓ DE BROU
Buquet de cebetes i bolets

FILET DE PORC IBÈRIC
Farcit d'herbes perfumades

PROPOSTA Carn PLATS C

ÀNEC FARCIT DE TRINXAT DEL PIRINEU
Amb bolets i salsa de vi del Priorat

CABRIT LLETÓ
Al perfum de l'horta amb espècies dolces

FILET DE VEDELLA WELLINGTON
bolets i foie

PROPOSTA Carn PLATS D

FILET DE VEDELLA
A la salsa de foie gras amb gratín de patata

GARRINET AL FORN
Amb salsa de peres

sesoliveres



AVANT POSTRE

(no inclòs en el preu
sorbets de fruita natural)

Sorbets naturals

Mandarina Cava
Fruites de bosc
Cafè blanc
Taronja sanguina

Postres

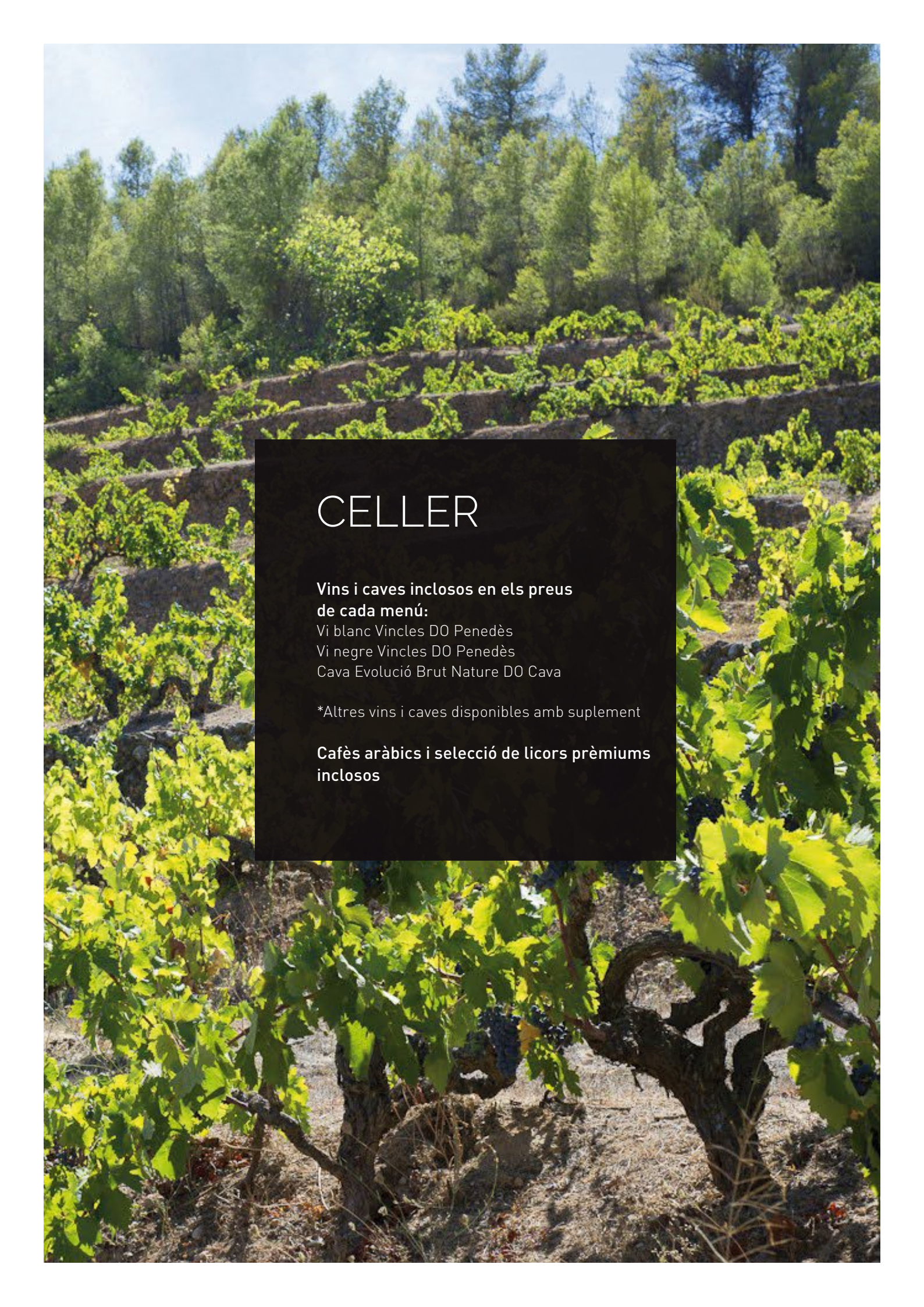
Sopa de maduixots del Maresme amb gelat
de vainilla Tahiti
Pinya colada
Copa de préssec de la fortesa amb crema
de vainilla i biscuit de mel
Mandarina Passió (sopa de mandarina-biscuit
de mandarina-gelat de mandarina)
Full cruixent amb crema i fruits vermells

PASTÍS

by Paco Torreblanca

Cafè caramel
Gianduja
Earl Grey
Fuji
Opera cruixent
Sant Marcos cruixent





CELLER

**Vins i caves inclosos en els preus
de cada menú:**

Vi blanc Vincles DO Penedès

Vi negre Vincles DO Penedès

Cava Evolució Brut Nature DO Cava

*Altres vins i caves disponibles amb suplement

**Cafès aràbics i selecció de licors prèmiums
inclosos**



EL NOSTRE MENÚ INFANTIL

APERITIU ESPECIAL PER A NENS

Olives farcides
Assortit de xips
Taquets de formatges
Llesquetes de llonganissa

...

PLAT COMBINAT

Macarrons a la bolonyesa
Escalopa de pollastre
Patates fregides
Croquetes artesanes
Calamars a la romana

GELAT DINS D'UNA FIGURA INFANTIL
BOSSA DE LLAMINADURES
AIGÜES I REFRESCS

sesoliveres



BARRA LLIURE

(No inclosa en el preu del menú)

(coincidint amb el ball)

És serviran: Beefeater, Smirnoff, Ballantine's, Four Rouses, Habana Ritual, Habana 3, Martini, refrescos, cerveses i sucs de fruita.

BARRA PRÈMIUM

(No inclosa en el preu del menú)

per persona durant 3 hores.

SELECCIÓ DE CÒCTELS:

Mojito - Mojito de maduixa - Caipirinha - Caipiroska - Sant Francisco - Bramblee - Moscou Mule...

Còctels sense alcohol:

Mojito sense alcohol - Caipirinha sense alcohol - Sant Francisco sense alcohol

SELECCIÓ DE LICORERIA:

GINEBRES (selecció de 8 ginebres): Seagram's - Citadelle - Martin Miller's - Tanqueray Ten - Ginatge - Bulldog - Mombasa - Fitty pounds - MG clàssica / MG maduixa - Tanqueray Flor de Sevilla - Puerto de Indias - Broker's

ROMS: Bacardí - Plantación 3 Star - Plantación Original Dark - Santíssima Trinidad 3 - Santíssima Trinidad 7 - Botran 8


VODKES: Ciroc - Absolute - Titto's - Sky

WHISKY: Ballantine's - Black Label - Jack Daniel's - Cardhu - Four Roses

LICORS VARIS: Whisky peach - Tequila - Jagermaster - Grandpecher - Martini blanc i negre - Malibú...

SELECCIÓ DE REFRESCOS:

Schweppes tònica Heritatge - Schweppes tònica Híbisus - Schweppes tònica - taronja - llimona - cola - aigua - aigua amb gas - cervesa - cervesa sense alcohol - sucs de fruita - Ginger Ale - Ginger Beer - Sprite





RESSOPÓ

(No inclòs en el preu del menú)

Bufet de lllaminadures: Cup cakes, galetes brownie
"xuxes" variades

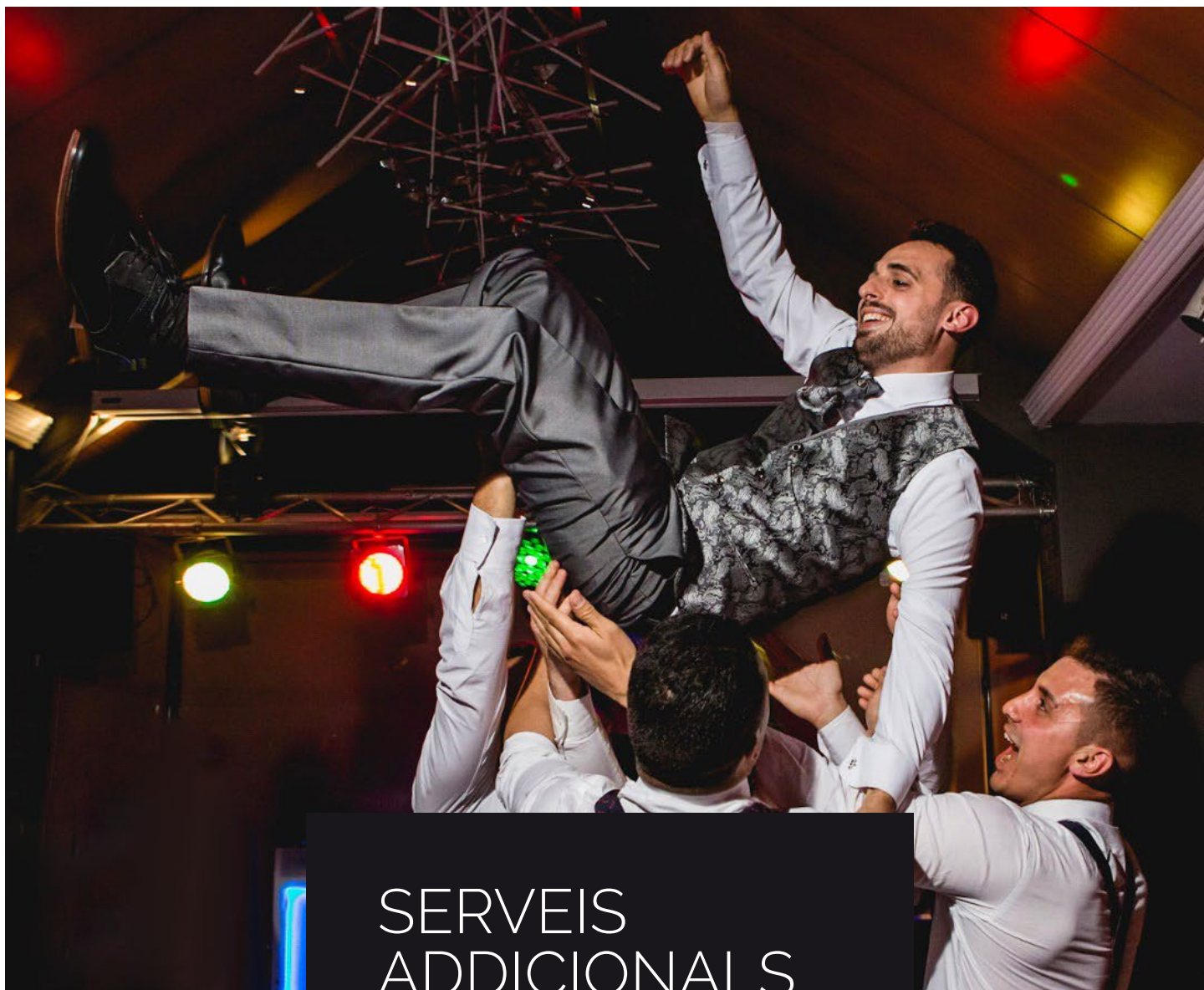
Bufet d'una fondue de xocolata amb pinxos de
fruites

Bufet de 100 bikinis al gust

Bufet de 100 mini hamburgueses

Safates de fruita natural

**(Per qüestions sanitàries no es podran
portar aliments externs)**



SERVEIS ADDITIONALS

MÚSICA A LA CARTA DE GRUP JARDÍ
Inclou tarifa SGAE i AGEDI

SERVEI DE BABY-SITTER
durant tota la celebració

SERVEI DE GUARDA-ROBA
durant tota la celebració

INFORMACIÓ D'INTERÈS

Disposem de **pàrquing** a l'interior per més de 100 vehicles.

No hi ha exclusives d'altres serveis (música, fotografia, jutge de pau, etc)

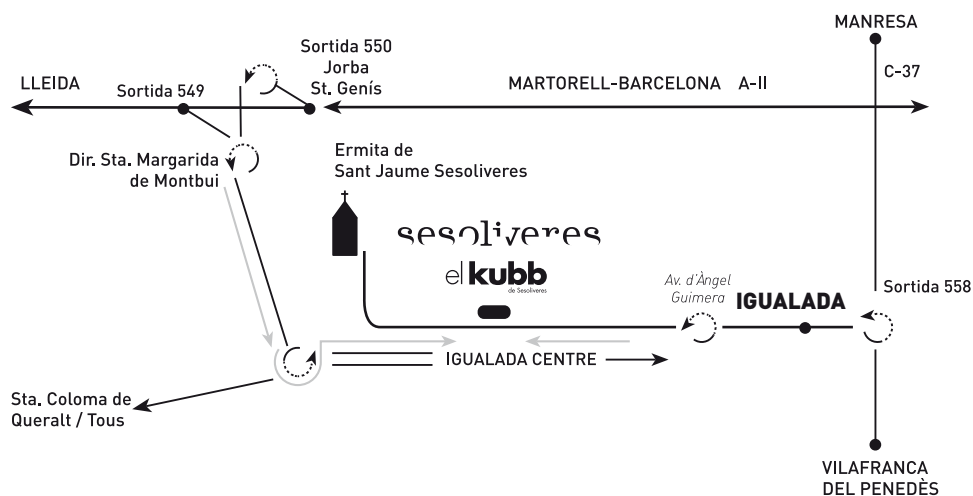
Oferim **assessorament** sense compromís si ho sol·liciteu.

SOPAR DE TAST

Convidem a 6 persones al sopar de tast (en cas de més de **50 convidats** adults, si no només 2 persones) que es realitzarà a la mateixa finca Sesoliveres. Es tastaran els plats seleccionats de les propostes elaborades per tal de tancar el menú definitiu. El dia del tast s'escollirà la resta de serveis com la decoració floral de les taules, les minuts, etc.

CONDICIONS DE PAGAMENT

La confirmació del número definitiu de comensals s'efectuarà com a data límit 72h. 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 número de comensals posterior a aquesta data s'haurà de consultar i en cas d'acceptació s'abonarà l'import addicional corresponent dins del termini de pagament establert: El pagament de la totalitat l'import de la factura s'efectuarà per transferència bancària 48h. abans de la data de la celebració.



Camí Ral, 4 - 10
Urbanització Sant Jaume Sesoliveres
08700 IGUALADA
info@grupjardi.com
Tel.: 93 804 91 64
www.sesoliveres.net

CATÀLEG BODES

2021

sesoliveres

