



# Menús de Aperitivo Celebración

*Gracias por su interés al visitar Can Biel y contemplarnos como marco ideal para ese día tan especial.*

*A continuación, les presentamos nuestra propuesta de menú para celebraciones de tarde o cena pensado y elaborado para que ese día sea todo un éxito. Disponemos de otras variantes de aperitivos y platos por si desean hacer cambios. Con su elección y nuestro asesoramiento elaboraremos el menú a su gusto.*

## ***Extras a incluir:***

*Carro de licores con el café: 3,00€ / persona*  
*Minutas personalizadas con el menú elegido: 1,50 € por minuta*  
*Decoración de Flores naturales: 22,00 € por centro estándar*  
*Fundas de sillas: 2,00€ por funda*

*Can Biel*  
RESTAURANT

*C/ San Esteve, final 08450  
Llinars del Vallés (Barcelona)  
Ctra. de Cardedeu a Dosrius (Urb. Sant Josep)*

*93 871 33 34*  
*[www.canbiel.com](http://www.canbiel.com) / [info@canbiel.com](mailto:info@canbiel.com)*





## *Menú Aperitivo Merienda*

*Copa de bienvenida cava Rosado*

*Montadito de jamón en pan de coca*

*Torrada de escalivada con queso provolone*

*Anchoa rellena de aceituna en canapé con pimiento y tomate*

*Nachos rellenos de pollo, cilantro y chipote sobre guacamole tradicional*

*Mini hamburguesa con queso cheddar y cebolla caramelizada*

*Bombita de patata rellena de ibérico coronada con boletus*

*Queso brie en tempura con mermelada de fresa*

*Nem crujiente de langostino marinado*

*Tortilla española tradicional*

*Brocheta de pollo yakitori*

*Croquetas de ave y trufa*

*&*

*Pastel de Celebración*

*(Les mostraremos el catálogo de pasteles para la elección a su gusto)*

*Café o infusión*

### *Barra de bebidas*

*Cervezas*

*Refrescos*

*Zumos de frutas*

*Aguas minerales*

*Vino tinto y blanco*

*Cava Castillo Perelada Brut Reserva D.O. Cava*

*30,00€*

*10% IVA incluido*

**Nota:** Este menú se realiza de pie dejando algunas sillas al perímetro y con un mínimo de 30 personas



## ***Menú Cóctel merienda o cena***

Copa de bienvenida (cava rosado semi)

Montadito de Jamón Ibérico de bellota

Chips de huerto con aceite de miel y trufa

Anchoa rellena de aceituna en canapé con pimiento y tomate

Huevo de codorniz al horno con verduritas y jamón de pato

Bombita de patata rellena de ibérico coronada con boletus

Brocheta de pulpo y gnocchi con aceite de pimentón

Humus y bacalao a la miel con flores silvestres

“Zamburiñas” a la plancha con crema al cava

Nem crujiente de langostino marinado

Brocheta de pollo yakitori

Croquetas de ave y trufa

**Buffet de:** Fideua a la marinera con almejas y gambas



Pastel de celebración

(Les mostraremos el catálogo de pasteles para la elección a su gusto)

Café o infusiones

### ***Barra de bebidas***

Cervezas

Refrescos

Zumos de frutas

Aguas minerales

Vino tinto y blanco

Cava Freixenet Vintage Brut Reserva

**35,00€**

**10% IVA incluido**

**Nota:** Este menú se realiza de pie, dejando algunas sillas al perímetro.



### ***Opciones para Añadir o Substituir:***

- Cucharita de tartar de atún
- Albóndigas en salsa teriyaki
- Piruleta de parmesano y pipas
- Foie mi-cuit con mermelada de frutos rojos en su pan blinis
- Nachos rellenos de pollo, cilantro y chipote sobre guacamole tradicional
- Cucurucho de tinta de calamar con "guacamole" y salmón ahumado
- Mini hamburguesa con queso cheddar y cebolla caramelizada
- Carpaccio de gamba roja con vinagreta de Módena
- Queso brie en tempura con mermelada de fresa

***Por cada variante de aperitivo que se añada tendrá un coste de 2,00€ a 4,00€ dependiendo de la variante.***

### ***Bufet para añadir o substituir:***

- Fondue de Quesos variados con dados de pan de focaccia 3,00€
- Paella montañesa 4,00€ (Arroz de verduras, setas, pollo Pagés, solomillo ibérico y pluma ibérica)

### ***"Al corte" para añadir al aperitivo:***

- Paletilla de Bellota D.O. Guijuelo: 350,00€/u con pan de coca para 60 comensales
  - Jamón de Bellota D.O. Guijuelo: 800,00€/u con pan de coca para 120 comensales
- Nota:*** El precio por la contratación de pan de coca extra es de 1,50€ por persona

### ***Showcooking para añadir al aperitivo:***

- Barbacoa de butifarras variadas (escalivada/foie /setas) con sus tostadas 5,00€
- Temático Andalucía (tortitas de camarones, chipirones a la Malagueña y papas "aliñás") 8,00€

### ***Opciones Adicionales:***

- Música disco durante 2h con nuestro Dj: 450,00€ a 500,00€
- Barra libre durante el baile con tickets consumición:
  - Ticket de 3,00€ para refresco, cerveza y copa de vino o cava
  - Ticket de 7,00€ para combinado con alcohol de nuestros licores de la casa
  - Otra opción es anotar todas las consumiciones al momento.



