

Menús de Grup

A continuació li presentem el nostres Menús per a grups i empreses pensats i elaborats per aquesta ocasió tan especial.

Amb la seva elecció i el nostre assessorament els confeccionarem un Menú ideal per qualsevol tipus de reunió o celebració i caldrà contractar aquests menús amb anterioritat.

També podeu incloure:

Pastís de celebració: 2,00€ per persona (canvi de les postres pel pastís)

Carro de licors 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 / info@canbiel.com

Menú nº 1

Pica-pica Degustació

Assortiment d'embotits ibèrics y formatge d'ovella "patamulo"
Croquetes de gall d'indi rostit amb prunes
Espàrrecs verds a la planxa amb romesco
Ravioli farcit de brandada de verdures, bolets i llagostins
Xipirons a l'andalusa

Segon a triar

Filet de porc ibèric amb salsa de trompetes de la mort i tòfona
Milfulles d'orada amb cremós de porro i llagostins a la marinera

Postres a triar

Coulant de xocolata amb kenel de vainilla o Pastís de tiramisú casolà

Cafè o infusió

Celler

Vi negre Solar Viejo Tempranillo D.O. Rioja
Vi blanc Mesta Verdejo D.O.Uclés
Cava Freixenet Vintage Brut Nature Reserva D.O. Cava
Aigües minerals
36,00€
10% IVA inclòs

Menú nº2

Pica-pica Degustació

Croquetes d'au i tòfona
Cloïsses en salsa verda
Assortiment de embotits ibèrics i formatge d'ovella "patamulo"
Ravioli farcit de brandada de verdures, bolets i llagostins
Calamarsets a la graella amb oli d'all i julivert

Segon a triar

Medallons de filet de vedella al pebre i tòfona
Espatlla de xai rostida al forn a les fines herbes
Morro de Bacallà al perfum d'alls sobre espinacs i tomàquet
Turbants de llobarro farcit de verduretes en salsa de fonoll amb cloïsses i llagostins

Postre

Brownie amb gelat de vainilla i xocolata calenta o Tatin de poma amb toffe

Cafè o infusió

Celler

Vi negre solar Viejo Tempranillo D.O. Rioja
Vi blanc Mesta Verdejo D.O.Uclés
Cava Freixenet Vintage Brut Nature Reserva D.O. Cava
Aigües minerals
38,00€
10% IVA inclòs

Menú nº 3

Aperitiu Degustació

Croquetes de pollastre i tòfona
Nem cruixent de llagostí marinat
Pa de coca amb pernil ibèric

Primer plat

Mil fulls de turbot i tomàquet sec amb gambes a l'armaganac, pernil d'aglà i cloïsses al vapor

Segon plat

Medallons de filet de vedella nit i dia D.O. Girona (reducció de porto i crema de foie)

Postres

Coulant de xocolata amb maduixes flamejades

Cafè o infusió

Celler

Vi negre Volar Viejo Tempranillo D.O. Rioja
Vi blanc Mesta Verdejo D.O. Uclés
Cava Freixenet Vintage Brut Nature Reserva D.O. Cava
Aigües minerals

44,00€

10% IVA inclòs

Menú Infantil

(per nens de 2 a 13 anys)

Primers

Macarrons o espaguetis amb tomàquet o carbonara

Canelons de carn gratinats amb beixamel

Sopa de Galets tradicional

Segons

Escalopa de Pit de pollastre amb patates fregides

Hamburguesa a la graella amb patates fregides

Botifarra a la graella amb patates fregides

Gelat sorpresa

Refrescos i aigua

19,00€ (2 plats, postre i begudes)

½ menú 13,00€ (1 plat, postre i begudes)

10% IVA Inclòs

(a ser possible deixarem un menú tancat per a tots igual)

Can Biel

RESTAURANT

Informació per a la contractació de reserva

La reserva es fa efectiva al lliurament de la paga i senyal que serà de 10,00€ per comensal (llista inicial) que es podrà fer en efectiu, targeta o transferència.

La paga y señal no es tornará en cap de los casos.

El client té dret a un ajornament de l'esdeveniment en cas que n'hi hagi una causa major justificada que impossibiliti fer-ho en la data establerta inicialment.

El pagament del total es podrà fer la mateixa setmana mitjançant transferència amb un límit de 48h abans. Els extrems que sorgeixin el mateix dia de la celebració es podran fer en efectiu o amb targeta.

Organització de l'esdeveniment

El client confirmarà el menú com a màxim 1 mes abans i dues setmanes abans caldrà lliurar el croquis definitiu amb els noms dels convidats.

Dos dies abans (48h) haurà d'estar totalment confirmat el nombre de comensals, entenent aquest com a definitiu.

Opcions de vi amb suplement

Vi Blanc Ramón Bilbao Verdejo D.O. Rueda...**2,00€**

Vi Blanc Muller Chardonnay D.O. Tarragona (fermentació en barrica)...**2,50€**

Vi negre Ramón Bilbao Criança Tempranillo D.O. Rioja...**2,50€**

Vi Negre Jaume Grau i Grau Selecció Merlot, Ull de Llebre, Cabernet Franc i Syrah...**2,00€**

Cava Parxet Brut Reserva D.O. Cava...**2,00€**

Servei de monitors y espectacles

Possibilitat de contractar animacions o/i espectacles infantils com disfresses, màgia, discomòbil per a nens amb animadors etc. (preus en funció de quantitat de nens, temps i espectacle triat).

Si tenim més d'una celebració es pot fer compartit i dividir preu per nen.

Fotomatón Can Biel: 300,00 €

Inclou: 2h de servei gestionades pel nostre personal.

Impressió il·limitada de tires de 3 fotos amb logo estàndard o personalitzat.

Enregistrament de vídeos gif després de cada foto.

Còpia de la sessió a un pen drive del client.

Nota: Aquest servei no inclou àlbum, bolígrafs, cola, pendrive i attrezzo.