



Banquets de Boda
A l'hotel restaurant Mas Pau

Mas Pau només realitza un banquet de casament per dia, ja sigui al migdia o a la nit.

Nosaltres, com podreu comprovar, no tenim uns menus configurats, sinó que tenim una carta com la d'un restaurant. D'aquesta manera, vosaltres no esteu obligats a seguir un menú, sinó que el podeu confeccionar al vostre gust, escollint els plats que més us agradin. La idea és aconseguir que a cada casament que realitzem el menú sigui diferent, i d'aquesta manera cada casament té una personalitat pròpia. Si algun del vostres convidats ja ha estat a un casament anteriorment, segur que no repeteix el menú.

Els aperitius, com a part molt important dins d'un menú, es serveixen als jardins o a les nostres terrasses.

Heu d'escollir un mínim de 25 aperitius diferents. El més ideal seria entre 25 i 29 aperitius. És la quantitat ideal perquè sigui molt complet, abundant i al mateix temps no és una exageració. Disposareu d'una barra lliure per les begudes durant l'aperitiu.

Per confeccionar el menú estareu convidats a venir a provar plats al restaurant Mas Pau juntament amb els vostres pares uns dies abans de realitzar el casament, entre 1 i 2 mesos abans.

El nostre consell és que com més plats proveu millor. La mesura ideal seria 6 primers, 6 segons, 6 postres i 6 pastissos. Segur que d'aquesta manera trobeu un menú al vostre gust.

Podeu trobar un menú a partir de 83 euros. (preu total incl. IVA, flors, habitacio al nostre hotel, la barra lliure (durant el ball) "4 hores", xapates amb embotits de fi de festa etc.)

La nostra cuina té com a punt de partida la qualitat, cuina de producte, moderna i actual, però alhora senzilla i divertida. El producte és el gran protagonista de la cuina. Producte fresc i de primera qualitat.

Si desitgeu un casament civil, podeu utilitzar els nostres jardins.

Per poder-vos atendre amb més temps i millor, telefoneu-nos per concertar una visita amb en Toni Gerez.

Tel: 972.54.61.54 o al mòbil 630668855 (nomes dilluns o gener i febrer)





APERITIUS

FREDS

Tempura de fruits secs
Embotits artesanals amb pa i tomàquet
Pa sorpresa de salmó fumat
Tarrinetes de mató amb tapenade
Xapates de brandada de bacallà
Musclos de roca amb salsa marinera
Tartaletes de pasta de full amb tomàquet i carbassó
Broquetes de tonyina escabetxada
Bastonets de formatge
Escalivada a l'alfàbrega
Pernil de Jabugo
Tartaletes de porros
Terrinetes de conill amb olives
Sardines marinades amb vinagre de gerds
Quiche Lorraine
Petit "Chos" de salmó fumat
Mini sopa de ceba
Granissat de sangria
Mini gazpacho al oli de llamàntol
Sopa de meló a la menta
Broquetes de meló amb pernil
Terrinetes de mousse d'avocat amb crustacis
Broquetes de llagostins amb romesco
Xips d'albergínies amb brandada de bacallà
Mousse d'avocat amb cruixents

CALENTS

Cuixetes i pits de guatlla a la soja

Broquetes de xampinyons al bacó

Croquetes de pernil de jabugo

Rissoles al roquefort

Calamars a la romana

Frans-comtoise

Broquetes de calamar amb vinagreta de la seva tinta

Peixet fregit

Bunyols de bacallà

Cargols de punxa amb mantega d'herbes

“Canapès” de Mini-bikinis

Xoriços a la brasa “jabuguitos”

Formatge fregit

Gambetes a l'all cremat

Mini hamburgueses de peix amb confitura de poma

Broquetes de dàtils amb bacó

Croquetes de ceps i foie-gras

Broquetes de cebes confitades

Cava, còctel de cava

Xerès, refrescos, vermouths, bitters, whiskys, etc.”Barra lliure”

Els nostres fideus rossejats

Gambetes a la planxa o escamerlans

Blinis de caviar a la vista

Pernil de Jabugo peça tallat a la vista i degustació vins

Degustació de salmó tallat a la vista

Broquetes de llamàntol amb mango

Buffet d'assortiment de formatges artesanals i degustació vins

CARTA DE PLATS

Terrina de calçots o porros amb pernil de Jabugo

Amanida de bacallà amb mel

Gaspatxo de llobregant

Sopa freda de porros i musclos de roca

Salmó fumat a la vainilla

Menestra de verdures “en amanida” amb Jabugo

Bou de mar sense feina

Canelons de bolets amb foie-gras o rostit amb foie-gras

Espàrrecs freds a la vinagreta de foie-gras (temporada)

Carpaccio de ceps a la vinagreta de pinyons

Amanida de rap al safrà i verdures de temporada

Amanida d'ànec a la soja

Amanida de pularda a l'oli fumat

Terrina de truita fumada amb anxoves

Amanida de pasata fresca, ceps, tòfones i Jabugo

Amanida de llenties i llagostins

Capuccino castanyes, foie-gras i tòfones

Terrina de foie-gras amb compota de figues

El nostre “salpicón” de crustacis

Amanida de llamàntol i mango

Ous poché amb caviar

Colomí escabetxat

Amanida de llamàntol amb vinagreta de coral

Presse d'hortalisses amb romesco

Amanida de vieires i bolets en escabetx

Rap a l'all cremat

Peix al forn amb patates confitades

Lluç amb tomàquet confitat i olives negres

Salmó a la Provençal

Rap a l'all-i-oli de mel
Suquet de peix a la manera de Roses
Lluç en salsa verda amb cloïses
Llobarro al bacó
Suquet de gambes o escamerlans
Rom amb bolets i cebetes a la ratafia
La romescada de peixos de roca
Hachi parmentier de llamàntol
Rap amb espardenyes
Llamàntol rostit amb lleties
Llagosta rostida amb salsa americana

Rostit de vedella a la catalana
Ânec amb peres i préssecs
Espatleta de conill amb sepiones “mar i muntanya”
Pintada de prunes i orellons
Carré de xai en “persilada”
Filet de bou en civet o mostassa o Oporto
Colomí estofat amb col
Pollastre amb llamàntol
Rable de conill desossat al vi negre i xocolata
Espatlla i cuixa de xai de llet al forn
Magret d'ànec a la taronja
Contrafilet de vedella amb bolets de temporada

COPA POSTRE

Mousse de coco i fruites roges
Sorbent de fruita de passió
Préssec a la menta “temporada”

Maduixes amb llimona i taronja
Plàtan amb llimona verda, sorbet a la menta
Nostre Irish-Coffee
Gelat de crema catalana amb taronja i llimona
Espuma gelada al whisky amb nougat
Pinya al rom amb gelat de coco
Figues a la crema amb cruixent “temporada”
Formatge fresc amb estraciatela
Fruita d’estiu (meló i altres)
Timbals de meló amb mango

PASTIS NUPCIAL

Xocolata i canyella
Llimona i fruites roges
Xocolata al cafè
Cointreau i taronja
Turró i cacao
Safrà, pomes, mel i cacao
Pastís de crema cremada amb mousse de vainilla
Pastís de xocolata i confitura de grosella
Xocolata blanca amb fresons
Mousse de xocolata amb taronja
Mousse de formatge amb gerds

CARTA DE PLATS INFANTILS

Canelons Rossini
Macarrons gratinats
Espaguetti Milanesa

Arròs a la cubana
Assortiment de carn freda

Escalopes de vedella
Filets de pollastre Milanesa
Pollastre rostit
Filets de llenguado a la planxa
½ filet de vedella a la planxa

*Tots els plats amb guarnició a escollir
Preu de 2 plats + constant
Nens a partir de 7-8 anys*

ELS VINS DEL BANQUET

Vi Blanc

Blanc de Blancs Peralada 2007 D.O. Empordà

Vi Negre

Izadi Crianza 2004 D.O. Rioja Alavesa

Cava

Torelló Brut Reserva esp. D.O. Cava

En el cas que vulguin escollir uns altres vins, es valorarà la diferència.