



MENUS PER A GRUPS

Nadals

DESEMBRE 2023



HOTEL
hcc montblanc
BARCELONA

★ ★ ★

MENU 1

Caneló de confit d'ànec amb beixamel de bolets

Llom de bacallà amb mussolina d'all negre

Pastís Sacher amb culís de fruits vermells

MENU 2

Crepe de petxines de pelegrí i llagostins amb beixamel de carabiners

Confit d'ànec a la taronja

Lingot de torró

MENU 3

Carpaccio de bacallà fumat sobre timbal de patates dos colors

Rodonet de pollastre farcit de prunes i pinyons

Sorbets cítrics

45€

(10% IVA inclòs)

INCLOU:

Cafès, Torrons Variats i Assortiment Nadalenc

Aigua, Pa, Vi i Cava

ESDEVENIMENT EN RESTAURANT

(recàrrec de 3€ per sala privada, s'aplica mínim de comensals)

Poden combinar els plats dels diferents menús. Segons la combinació el preu pot variar.
Es tancarà un mateix menú per a tots els comensals. El dia de l'esdeveniment no es fan canvis en el menú.

MENU 4

Vol au vent farcit de peixos i gambetes amb la seva mussolina

Garrí de xai rostit amb baies

Capritx de tres xocolates

MENU 5

Caneló de melós de vedella amb Idiazabal

Suquet de peixos a l'aroma de safrà

Cistella de sorbet de llimona

MENU 6

Carpaccio de tonyina "aleta groga" amb encurtits

Placa de garrí confitat i crosta cruixent

Cúpula d'avellana i fruita del bosc

48€

(10% IVA inclòs)

INCLOU:

Cafès, Torrons Variats i Assortiment Nadalenc

Aigua, Pa, Vi i Cava

ESDEVENIMENT EN SALA PRIVADA O RESTAURANT

(segons disponibilitat, s'aplica mínim de comensals)

Poden combinar els plats dels diferents menús. Segons la combinació el preu pot variar.
Es tancarà un mateix menú per a tots els comensals. El dia de l'esdeveniment no es fan canvis en el menú.

MENU 7

PICA-PICA

"Montadito" de pernil ibèric

Barquetes de pop a "Feira"

Mini truites de patata

Mini blinis amb formatge cremós i salmó

Cruixent de llagostí amb romesco

Mini caneló de confit d'ànec amb beixamel de bolets

PRINCIPAL

Medallons de rellom de vedella amb ceps confitats

o

Turbot al forn amb oli especiat

POSTRE

Sorbet de mandarina i poma verda

o

Fondant de dues xocolates

58€

(10% IVA inclòs)

INCLOU:

Cafès, Torrons Variats i Assortiment Nadalenc

Aigua, Pa, Vi i Cava

ESDEVENIMENT EN SALA PRIVADA O RESTAURANT

(segons disponibilitat, s'aplica mínim de comensals)

Poden combinar els plats dels diferents menús. Segons la combinació el preu pot variar. Màxim 35 comensals.

Es tancarà un mateix menú per a tots els comensals. El dia de l'esdeveniment no es fan canvis en el menú.



MENU 8

COCKTAIL

Mini cons cremosos (foie, formatge amb sobrassada i salmó fumat)

"Montadito" de pernil ibèric

Barquetes de pop a "Feira"

Mini truites de patata

Mossets salats

Selecció de formatges amb maridatge

Braves Montblanc

Mini quiches

Croquetes de carn d'olla

Raviolis cruixents de gambes en salsa teriyaki

Cruixent de llagostí amb romesco

POSTRES

Selecció de rebosteria

58€

(10% IVA inclòs)

INCLOU:

Cafès, Torrons Variats i Assortiment Nadalenc

Aigua, Pa, Vi i Cava

ESDEVENIMENT EN SALA PRIVADA O RESTAURANT

(segons disponibilitat, s'aplica mínim de comensals)

Poden combinar els plats dels diferents menús. Segons la combinació el preu pot variar.

Es tancarà un mateix menú per a tots els comensals. El dia de l'esdeveniment no es fan canvis en el menú.



POT FER RESERVA A TRAVÈS DE L' ENLLAÇ / POT ESCANEJAR EL QR:



POT CONTACTAR-NOS ESCRIVINT A:
COMERCIALMONTBLANC@HCCHOTELS.ES

HOTEL
hcc montblanc
BARCELONA

