



**MENÚ GRUPS**

**2024**

*restaurant*



# BENVINGUTS

*Benvinguts al nostre restaurant. Som el Pol i la Laura. Dos joves amb experiència en el món de la gastronomia que fa 5 anys enrere van decidir muntar el seu propi restaurant. Entre els dos formem un gran tàndem i, darrere nostre, un súper equip que ens ajuda a aconseguir tots els nostres somnis.*

## QUÈ US PODEM OFERIR?

*Al nostre restaurant comptem amb diversos espais on podeu gaudir de la vostra celebració. Tenim un entorn i un marc incomparable on podreu tastar la nostra cuina d'alta qualitat. Cada esdeveniment és únic i, per això, ens impliquem i us ajudem perquè aquella data sigui un bon record.*

*“Ens encarreguem de fer el vostre dia, un dia especial.”*

*“Fer una feina bé no pren més temps que fer-ho malament.”*

*Paul Bocuse*






## ZONA RESTAURANT

*La nostra sala amb una capacitat de 140 comensals asseguts, et farà sentir que estàs dins d'un bosc amb els nostres arbres incorporats al menjador. Gràcies a la jaima, podeu gaudir de l'esdeveniment sense patir quin clima està fent a l'exterior. Acomodem el restaurant amb estufes o ventiladors en funció de l'època de l'any.*

## ZONA CHILL OUT

*El nostre “petit jardí” amb una capacitat de 120 comensals asseguts amb unes vistes i un entorn que no té preu. Aquí us oferim un ambient molt més relaxat i informal però sense perdre la qualitat ni el servei que oferim. La zona chill out respira pau i tranquil·litat on no caldrà mirar l'hora del rellotge.*



# MENÚS ESTIL COCKTAIL



## HOLE I

*\*Aperitiu de benvinguda\**

Patates estil Vallès  
Assortiment de croquetes  
Musclos al vapor  
Coca d'escalivada amb formatge de cabra  
Crema de temporada  
Hummus amb bastonets vegetals  
Broqueta de tomàquet, mozzarella i pesto  
El nostre bikini  
Pa bao de pulled pork  
Brioche de tàrtar de fuet  
  
Assortiment de postres

35.95 €

## HOLE II

*\*Aperitiu de benvinguda\**

Patates estil Vallès  
Taula d'embotits  
Calamars a l'andalusa  
Ravioli cruixent de porc  
Focaccia de verdures  
Fingers de pollastre arrebossats en panko  
Carpaccio de carbassó amb formatge  
Wrap de salmó fumat  
Risotto de ceps  
Mini burger de vedella  
  
Assortiment de postres

40.95€

## HOLE III

*\*Aperitiu de benvinguda\**

Patates estil Vallès  
Bunyols de bacallà  
Taula de formatges  
Mini caneló de rostit  
Blini de tonyina amb cremós d'alvocat  
Gyozas de gamba  
Txipirons a l'andalusa  
Pop a la gallega  
Brioche d'steak tàrtar  
Fideuà de peix i marisc  
  
Assortiment de postres

45.95€



# MENÚS A TAULA

## HOLE IV

*\*Aperitiu de benvinguda\**

### **Primers a escollir**

*Amanida de burrata amb tomàquets*

*Musclos a la marinera*

*Pappardelle amb salsa de ceps*

### **Segons a escollir**

*Costellam de porc ibèric a baixa temperatura*

*Pollastre a la catalana*

*Txurrasco de vedella marinat*

*Orada al forn*

*Crema catalana*

34,95€

## HOLE V

*\*Aperitiu de benvinguda\**

### **Primers a escollir**

*Coca cruixent de verdures amb anxoves*

*Cloïsses en salsa verda*

*Carpaccio de vedella amb parmesà*

### **Segons a escollir**

*Costella de vedella a baixa temperatura*

*Llaminera de porc amb salsa de pebres*

*Entrecot de vedella de Girona*

*Salmó al forn*

*Carrot cake*

38,95€

## HOLE VI

*\*Aperitiu de benvinguda\**

### **Primers a escollir**

*Navalles a la planxa amb all i julivert*

*Rigatone amb gambes i el seu suc*

*Steak tàrtar clàssic*

### **Segons a escollir**

*Terrina de cua de bou*

*Filet de vedella a la brasa (200 grams)*

*Parmentier amb ou i bolets de temporada*

*Turbot al forn*

*Coulant de xocolata amb praliné d'avellanes*

44,95€

# MENÚS A TAULA AMB PICA PICA



## HOLE VII

*\*Aperitiu de benvinguda\**

### **Per compartir**

*Amanida amb productes de temporada*

*Musclos a la marinera*

*Txipirons a l'andalusa*

*Patates estil Vallès*

### **Segons a escollir**

*Txurrasco a la brasa*

*Secret de porc ibèric*

*Pollastre al forn*

*Dorada al forn*

*Assortiment de postres*

36,95€

## HOLE VIII

*\*Aperitiu de benvinguda\**

### **Per compartir**

*Coca de tàrtar de tomàquets amb burrata*

*Tallines amb all i julivert*

*Assortiment de croquetes*

*Tàrtar de salmó amb alvocat*

### **Segons a escollir**

*Hamburguesa de rubia gallega amb foie*

*Abanico de porc iberica*

*Entrecot de vedella de Girona*

*Calamars a la planxa*

*Assortiment de postres*

40,95 €

## HOLE IX

*\*Aperitiu de benvinguda\**

### **Per compartir**

*Taula de pernil iberic*

*Llagostins amb panko i salsa sweetchili*

*Navalles a la planxa amb all i julivert*

*Fideuà amb all i oli*

### **Segons a escollir**

*Zarpa de oso*

*Filet de vedella a la brasa (200 grams)*

*Lagarto de porc iberic*

*Llenguado al forn*

*Assortiment de postres*

46,95€



## INFANTIL COCKTAIL

*fins als 12 anys*

*Patates estil Vallès*

*Calamars a l'andalusa*

*Assortiment de croquetes*

*Taula d'embotits i formatges*

*Fingers de pollastre en panko*

*Brioche de tàrtar de llonganissa*

*Coca de pernil dolç i formatge*

*Mini hamburguesa de vedella*

*Assortiment de postres*

24.95 €

## MENUTS A TAULA

*fins als 12 anys*

*Croquetes de pernil ibèric*

*Caneló de rostit*

*Macarrons a la bolonyesa*

--

*Hamburguesa de vedella amb patates*

*Fingers de pollastre amb patates*

*Peix (lluç arrebossat)*

*Escalopa milanesa*

--

*Fruita de temporada*

*Gelat*

*Pastís de xocolata*

26.95€

## QUÈ INCLOUEN ELS MENÚS QUE OFERIM?

*Apostem per menús on la qualitat és la nostra prioritat. Tenim productes de proximitat i de temporada.*

*Mentres la família i els amics arriben, us proposem un cocktail de benvinguda (amb o sense alcohol) per fer l'espera més entretinguda. En el moment que comenci l'esdeveniment, incloem aigua, vi i cafè.*

*Després de les postres, finalitza aquest servei de begudes. Podeu escollir si fer barra lliure o si comptabilitzar les consumicions a part.*



## ADAPTACIONS

*Us informem que podem ajustar tots els menús a les necessitats que puguin presentar-se. Ens adaptem a al·lèrgies i intoleràncies o dietes especials que el client requereixi.*





**SERVEIS EXTRES**

NQU  
VALLES

*restaurant*

## CANDY BAR

*Decoració amb el color escollit i nom de fusta del nen/a*

*Crispetes dolces i salades*

*Cookies de xocolata*

*Variat de donuts*

*Brownie amb festucs*

*6 tipus de laminadures*

*Varietat de suc natural i batuts*

**FINS A 15 NENS 250€**

**FINS A 25 NENS 350€**



## DJ

*Música ambiental durant el dinar/sopar*

*2 hores de ball*

*Altaveus amb so premium*

*Il·luminació*

*Micròfon*

**450€**

*\*Per més estona de ball, consulteu les condicions*

## **BARRA LLIURE**

*Oferim el servei de barra lliure (sense incloure begudes prèmium) durant 2 hores sense limitació de consumicions.*

*Els adults tenen un cost de **22€**/persona*

*Els nens tenen un cost de **15€**/persona (als menors se'ls ofereix cocktails sense alcohol)*



## **FOTOMATON**

*Plataforma 360<sup>a</sup> amb ocupació de 4 persones on podeu fer fotos i gravar vídeos durant 2 hores. Obtindreu les fotos mitjançant un codi QR i USB. S'inclou staff i attrezzo per poder-vos disfrassar*

**500€**

## CLASSES DE GOLF

*Ja que ens trobem dins d'un club de golf, us convidem a que conegueu més sobre aquest esport. Durant 1 hora us introduireu en aquest món on podreu practicar seguint les indicacions del professor. Inclou tot el material necessari per realitzar la classe i assegurança de responsabilitat.*

**15€/PERSONA**



## TALL DE PERNIL

*Tall de pernil ibèric 100% durant l'aperitiu  
amb un tallador professional*

*Fins a 80 comensals **400€***

*Fins a 120 comensals **550€***



## **DECORACIÓ**

*Comptem amb una empresa de decoració que s'ajustarà a les necessitats del contractant*

**PREU A CONSULTAR**

## **ALTRES ACTIVITATS**

*Us podem facilitar contactes d'altres empreses que us poden oferir activitats com: magia, teatre, animació infantil, pintacares, ...*

## **FOTÒGRAF**

**PREU A CONSULTAR**

# CONDICIONS



Tots els Preus tenen l'IVA inclòs.

Per confirmar la data, caldrà fer una **paga i senyal** de 300€ en efectiu o transferència bancària.

La bodega contractada pel vi blanc, rosat i cava és Agustí Torelló i Mata. I pel vi negre és Nat 1917.

**Deu dies** abans s'haurà de confirmar el número final de convidats amb possibles al·lèrgies,

intol·leràncies o dietes especials. Com a conseqüència, s'ha d'abonar el **50% del total** i, el dia de l'esdeveniment, la part que quedi **restant**.

En cas que els comensals disminueixin les 72h abans de la data, **no** es retorna ni es resta la part proporcional de l'import final.

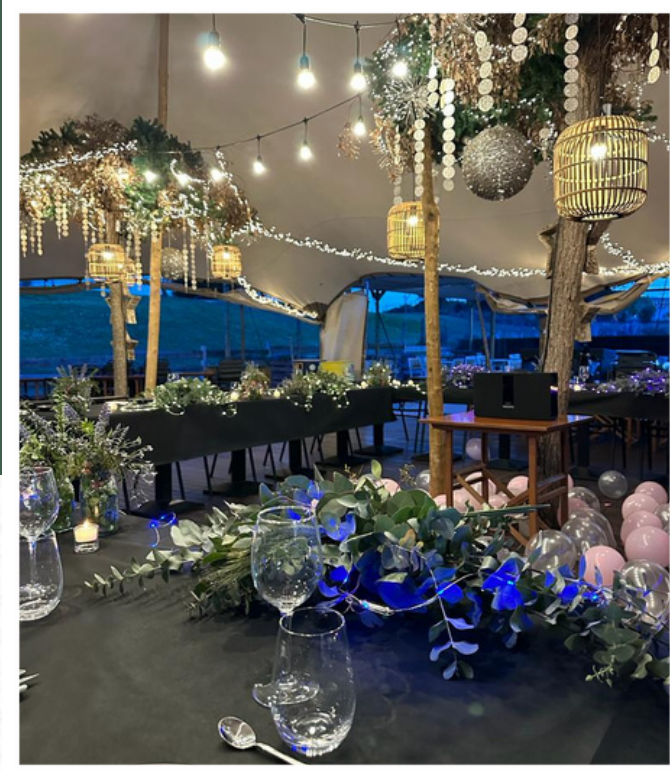
En cas **d'anul·lació** de l'esdeveniment **no** es retorna cap import.

Quedarà pactat l'horari d'inici i de finalització de l'esdeveniment i, com a conseqüència, 15 minuts abans es deixarà de servir. En cas de voler incrementar l'horari, tindrà un cost de 150€/hora.



**GALERIA DE  
FOTOGRAFIES**

*restaurant*







# US ESPEREM

*Per més informació*



630-955-903



[restauraciogolf@gmail.com](mailto:restauraciogolf@gmail.com)

