

LA QUINTA JUSTA

MENÚS GRUPS 2024



CONDICIONS GENERALS DE RESERVA

* Els preus inclouen l'IVA. * Es reserva el dret a modificar algun plat o aperitiu segons disponibilitat o mercat. * Els menús per grups es reservaran amb 7 dies d'antelació. * El dia abans es confirmarà el número exacte, sinó es cobrarà el cobert absent.* Els menjadors reservats són a partir de 14-16 persones (menys en baixa disponibilitat). L'empresa es reserva el dret de variar la sala de l'esdeveniment per causes internes o variació de comensals. * Es disposa de projector i pantalla a disposició dels clients amb un preu de lloguer de 5 €. * Flors, decoració celebració anirà a càrrec del client. * El vi segons lo establert en cada menú, les ampolles extres es cobren. * Amb els menús per grups ja hi ha aplicat el descompte per ser un grup. * És necessari confirmar el nombre de comensals definitiu 3 dies abans. Es facturarà en base el nombre de comensals confirmats. * Els horaris de migdia seran de 13 hores fins les 17:30 hores i de nit de 20 hores fins a les 00 hores.*No s'accepten pastissos externs, ni begudes. (solament pastissos de pastisseries locals amb el càrrec 1€ pel servei)



MENÚ SIMFÒNIC GRUPS PICA

MENÚ GRUPS A

MENÚ GRUPS B



MENÚ SIMFÒNIC GRUPS PICA

** Aquest menú pot tenir alguna variació segons temporada o recomanació del xef.*

A mig de taula per compartir:

Crema de carbassa de “Verdures La Canya” amb ou eco “Mas Castanyer” cuit a baixa temperatura.

Mini amanida d’empedrat de fesols de Santa Pau amb brandada de bacallà.

Coca dels Hostalets amb verdura escalivada i anxoves.

Les braves de la casa per picar.

Cassola de musclos a la marinera de curri i coco.

Els segons a escollir entre:

Suprema de corball amb verdures.

Guisat de garró de pernil amb bolets de tardor i patata caliu.

Tronc de vedella cuit a baixa temperatura amb puré cremós de patata de la Vall i salsa ratafia Russet d’Olot.

Hamburguesa de quinoa amb hummus de fesols.

Costella de porc confitada amb patata crema i salsa mostassa.

I de dolç a escollir entre:

Flam de llet de coco amb el seu gelat.

Panna cotta de nata i vainilla amb coulis de maduixes i gelat de xocolata.

Crema catalana cremada amb carquinyolis de farro.

Assortit de fruita natural amb sorbet de llimona. *

Got de gelat de cafè.

Pastís del carro de postres (consulta amb el nostre personal).

Gelat de tall al gust: vainilla, nata i xocolata o torró de Xixona.

*Pastís de celebració (taula completa) supl. 1 € pax * Consulta els nostres pastissos d’elaboració pròpia.*

Aigües minerals. Vi ecològic Temps blanc/rosat o negre (1/3 ampolla).

Pa de forn de llenya dels Hostalets

Preu: 33,80 €



MENÚ GRUPS A

** Aquest menú pot tenir alguna variació segons temporada o recomanació del xef.*

5 entrants per començar:

Formatge blau formatgeria Xauxa amb raïms, nous, escarola i cabell d'àngel.
Tàrtar de tonyina i gelat.
Crema de llamàntol amb puré trufat de patata i oli de pinyons.
Tellerines ofegades en vi blanc.
Cruixent de cansalada del coll confitada amb anxoves i tàperes.

Els segons a escollir entre:

Espatlla de xai a baixa temperatura amb mel i romaní i reducció del seu suc.
Tataki de tonyina vermella marinada amb soja amb hummus de fesols de Santa Pau i maionesa de kimchi i sèsam caramel·litzat.
Entrecot de vedella al punt amb guarnició.

I de dolç a escollir entre:

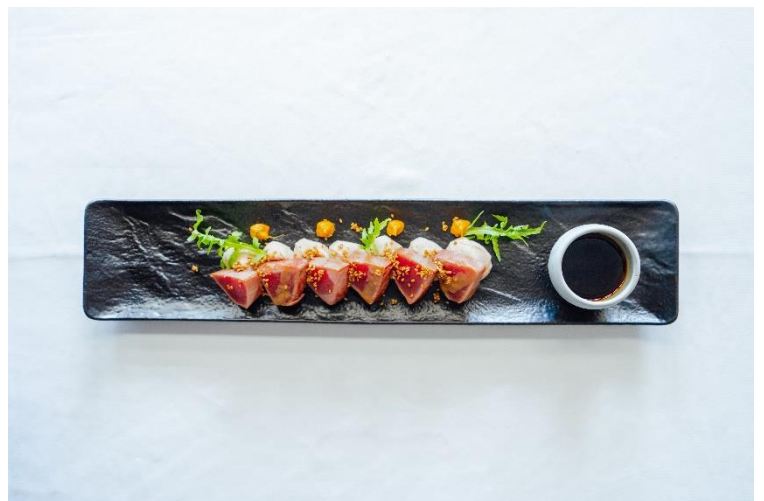
Rodella de pinya osmotitzada amb ratafia amb sorbet de ratafia.
Textures de xocolata amb gelat d'avellana.
Pastís de ració del carro de postres.

*Pastís de celebració (taula completa) supl. 1 € pax * Consulta els nostres pastissos d'elaboració pròpia.*

Aigües minerals. Vi blanc FER VOLAR COLOMS 2021. DO Catalunya. Rigau Ros criança 2020 negre DO Empordà. (1/3 ampolla).

Pa de forn de llenya dels Hostalets

Preu: 40,50 €



MENÚ GRUPS B

** Aquest menú pot tenir alguna variació segons temporada o recomanació del xef.*

2 entrants per començar:

Tàrtar de tonyina i gelat.

Cremós de formatge Mas Farró i bastonets de fajol i farro.

Els primers a escollir entre:

Crema de llamàntol amb parmentier trufat i pinyons.

Arròs cremós de ceps amb formatge serrat d'ovella Mas Farró i carpaccio de gamba vermella.

Amanida de brandada de bacallà amb formatge blau formatgeria Xauxa.

Els segons a escollir entre:

Secret de porc amb verdures i taronja.

Suprema de rap amb verdures i romesco.

Melós de vedella amb puré de tubercles i salsa ratafia Russet.

I de dolç a escollir entre:

Tatin de poma de Girona amb gelat de vainilla.

Volcanet de xocolata negra amb sorbet de mandarina (apte per a celíacs i vegà).

Pastís de ració del carro de postres.

*Pastís de celebració (taula completa) supl. 1 € pax * Consulta els nostres pastissos d'elaboració pròpia.*

Aigües minerals. Vi blanc FER VOLAR COLOMS 2021. DO Catalunya. Rigau Ros criança 2020 negre DO Empordà. (1/3 ampolla).

Pa de forn de llenya dels Hostalets

Preu: 41,50 €

