

el Faro

BODAS & EVENTOS



Bautizos 2019

Complejo el Faro de Canet SL

Av. Mariano Benlliure, 18. Canet d'en Berenguer

Tel. 96 260 70 25 665 835 240

www.complejoelfaro.com

[*info@complejoelfaro.com*](mailto:info@complejoelfaro.com)

MENÚ 1

Entrantes

Ensalada fresca a la miel y mostaza
con crocanti de pollo, pipas de calabaza, pasas y tomates cherry.

Surtido de ibéricos: jamón, lomo y queso

Terrina de foie envuelta en maíz y semillas de amapola
acompañada de confitura de pétalos de violeta

Plato principal a elegir entre pescado o carne o arroz

Pescado: Bacalao confitado a baja temperatura con espárragos trigueros

Carne: Solomillo ibérico *con timbal de patatas a la crema y salsa demi glace*

Arroz: *arroz del senyoret*

Postre

Panna cotta de chocolate blanco *con coulis de fresas y mango liofilizado.*

Tarta

Precio: 28,00 Euros (I.V.A. Incluido)

MENÚ 2

Entrantes

Ensalada fresca a la miel y mostaza
con crocanti de pollo, pipas de calabaza, pasas y tomates cherry.

Croquetas caseras de jamón con all i oli

Terrina de foie envuelta en maíz y semillas de amapola
acompañada de confitura de pétalos de violeta

Plato principal a elegir entre pescado o carne o arroz

Incluye sorbete de limón

Pescado: Bacalao confitado a baja temperatura con espárragos trigueros

Carne: Solomillo ibérico *con timbal de patatas a la crema y salsa demi glace*

Arroz: arroz de pato y setas

Postre a elegir entre:

Brownie de chocolate con helado de vainilla

o

Brocheta de fruta con helado de vainilla y bombones explosivos

Tarta

Precio: 32,00 Euros (I.V.A. Incluido)

MENÚ 3

Coctel de bienvenida
Blinis de queso de cabra
Mousse de foie sobre pan de especies arándanos y bombones explosivos
Gamba torpedo crujiente

Entrantes

Ensalada de Panceta Ibérica con queso parmesano y vinagreta de mostazas.

*Medallón de mousse de foie caramelizado
con variedad de confituras y brotes frescos*

Plato principal a elegir entre pescado o carne o arroz

Pescado: Merluza con espárragos trigueros

Carne: Carrillada braseada a baja temperatura con timbal de patatas a la crema

Arroz: Arroz meloso de bogavante

Postre a elegir entre

Brownie de chocolate con helado de vainilla

o

Brocheta de fruta con helado de vainilla y bombones explosivos

o

Coulant de chocolate

Tarta

Precio: 42,00 Euros (I.V.A. Incluido)

MENÚ INFANTIL

Jamón Ibérico, Jamón York y Queso
Croquetas de Jamón
Empanadilla de atún
Finger de queso

Plato Principal (a elegir uno)

Pechuga de pollo rebozada con patatas fritas y kétchup
o
Hamburguesa de pollo con patatas fritas y kétchup
o
Longanizas con patatas fritas y kétchup

Postre: Helado Infantil

Bebidas: Refrescos y Agua

Precio: 19,00 Euros (I.V.A. Incluido)

el Faro

BODAS & EVENTOS

Todos los menús para los adultos llevan incluida la siguiente Bodega:

- *Vino Blanco Marqués de Valencia*
- *Vino Tinto Nuviana*
- *Cerveza, refrescos y agua*
- *Cava Jaume Serra*
- *Café o Infusión*
- *La bodega es susceptible de sufrir cambios, en su defecto, se cambiarán por vinos de categoría similar.*

Condiciones generales de contratación:

Para formalizar la reserva los clientes deberán hacer entrega de 150 € en concepto de reserva del espacio.

Una vez confirmada y realizada la reserva el cliente deberá elegir el menú, tanto adulto como infantil y dar la cantidad aproximada de invitados.

30 días antes del evento se deberá realizar un segundo pago del 30% de la factura total.

El pago del importe restante, se hará efectivo el mismo día del evento a la finalización del mismo.

Grupo El Faro agradece a sus clientes la confianza depositada en nosotros.

Dirección Grupo El Faro.