



Hotel Boutique Edelweiss
La Garriga

MENÚS DE NADAL PER EMPRESES
MENÚS DE NAVIDAD PARA EMPRESAS



US DESITGEM UNES BONES FESTES!
¡LES DESEAMOS UNAS FELICES
FIESTAS!

És un plaer fer-vos arribar el dossier i presentar-
vos els nostres 3 menús de Nadal.

Es un placer hacerles llegar el dossier y
presentarles nuestros 3 menús de navidad.

☎ 938 418 124

✉ info@hotelboutiqueedelweiss.com

MENÚ ENCENS MENÚ INCIENSO

APERITIU A COMPARTIR

APERITIVO A COMPARTIR

Patates Braves Edelweiss
Patatas bravas Edelweiss

Assortit de croquetes d'autor
Surtido de croquetas de autor

Pa de coca amb tomàquet i pernil
Pan de coca con tomate y jamón

Mini caneló de verduretes
Mini canelón de verduritas

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Corball al forn amb patata laminada i verduretes
Corvina al horno con patata laminada y verduras

Melós de porc amb mel i mostassa i poma caramelitzada
Meloso de cerdo con miel y mostaza y manzana caramelizada

Risotto de trompeta de la mort i ceps
Risotto de trompeta de la muerte y setas

P O S T R E

P O S T R E

Sorbet Edelweiss
Sorbete Edelweiss

o

Pastís de la casa
Pastel de la casa

C E L L E R

B O D E G A

Vi blanc Cora Loxarel, D.O. Penedès
Vi negre Amaltea Loxarel, D.O. Penedès
Aigua mineral / Agua mineral
Cafès i infusions / Cafés e infusiones

Preu 41€ per persona (iva inclòs) / Precio 41€ por persona (iva incluido)

MENÚ MIRRA

MENÚ MIRRA

APERITIU A ESCOLLIR

APERITIVO A ESCOGER

Amanida de formatge de cabra amb fruits secs i vinagreta japonesa
Ensalada de queso de cabra con frutos secos y vinagreta japonesa

Caneló de peix i marisc amb beixamel de verdures de l'hort
Canelón de pescado y marisco con bechamel de verduras del huerto

Carpaccio de bou d'Angus amb gelat de mostassa a l'antiga
Carpaccio de buey de Angus con helado de mostaza a la antigua

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Placa de vedella a baixa temperatura amb reducció d'Oporto i fruits vermells

Placa de ternera a baja temperatura con reducción de Oporto y frutos rojos

Bacallà al pil-pil amb ceba de figueres caramelitzada
Bacalao al pil-pil con cebolla de Figueras caramelizada

Lasanya de verdures al forn
Lasaña de verduras al horno

P O S T R E

P O S T R E

Sorbet Edelweiss
Sorbete Edelweiss

o

Pastís de la casa
Pastel de la casa

C E L L E R

B O D E G A

Vi blanc Cora Loxarel, D.O. Penedès
Vi negre Amaltea Loxarel, D.O. Penedès
Aigua mineral / Agua mineral
Cafès i infusions / Cafés e infusiones

Preu 52€ per persona (iva inclòs) / Precio 52€ por persona (iva incluido)

MENÚ OR MENÚ ORO

A P E R I T I U A E S C O L L I R

A P E R I T I V O A E S C O G E R

Tartare de llamàntol i vieira
Tartare de bogavante y vieira

Caneló de confit d'ànec i foie amb beixamel de bolets
Canelón de pato y foie con bechamel de setas

Crema de carbassa amb gelat de ceps
Crema de calabaza con helado de setas

P L A T P R I N C I P A L A E S C O L L I R

P L A T O P R I N C I P A L A E S C O G E R

Espatlla de xai desossada al forn amb patata laminada
Espalda de cordero deshuesada al horno con patata laminada

Filet de llobarro al forn amb verduretes
Filete de lubina al horno con verduritas

Heura amb parmentier de patata
Heura con parmentier de patata

P O S T R E

P O S T R E

Sorbet Edelweiss
Sorbete Edelweiss

o

Pastís de la casa
Pastel de la casa

C E L L E R

B O D E G A

Vi blanc Cora Loxarel, D.O. Penedès
Vi negre Amaltea Loxarel, D.O. Penedès
Aigua mineral / Agua mineral
Cafés i infusions / Cafés e infusiones

Preu 64€ per persona (iva inclòs) / Precio 64€ por persona (iva incluido)



HOTEL BOUTIQUE EDELWEISS

Carrer Rosselló d'Amunt, 9

La Garriga, Barcelona

34 938 418 124 - info@hotelboutiqueedelweiss.com

hotelboutiqueedelweiss.com