



## *Menú Blanc*

### *Aperitiu al jardí*

**Rebuda amb cava rosat**

**Xarrup de pinya i mango amb pernil d'ànec**

**Cons de carbó amb mousse d'anxova**

**Tastet de coca de vidre torrada, amb llonganissa de Vic**

**Cullereta de pop amb poma i vinagreta vermella**

**Carpaccio de bacallà amb olivada i oli d'oliva verge**

**Tastet de full amb compota de poma, micuit de foie i reducció de "Oporto"**

**Copeta de Calamars a l'andalusa**

**Broqueta de gamba cruixent amb romesco**

**Risotto de ceps i parmesà**

**Mini croquetes de pernil**

**Broqueta de dàtils macerats al porto amb bacó**

### *Bufets*

**Bufets de Formatges**

*Parmesà "Regiano", Curat Mahó, Gouda amb Nous, Formatge blau i Formatge curat amb llar.*

**Pernil ibèric de Recebo tallat a ma**

**&**

**Maridatge de Vi**

**&**

**Barra lliure de begudes**



*A la taula*

*Primer plat*

**Llom de bacallà cuit a baixa temperatura amb calamars, alls tendres i romesco**

*Segon plat*

**Melós de vedella amb suc de rostit, bolets confitats i cruixent de patata**

*Pre-postres*

**Xarrup de llimona amb maduixes fresques**

*Pastís Nupcial a escollir*

*Cafès*

*Celler*

*Frizante Moscatto Blanc*

*Negre Anima de Raïmat*

*Cava Freixenet Vintage reserva*

**PREU MENÚ BLANC: 70'00€**  
Iva no inclòs.



## *Menú Violeta*

### *Aperitiu al jardí*

**Cons de tomàquet amb mousse de gambes**

**Carpaccio de tonyina amb vinagreta de soja i sèsam**

**Blinis de mousse de foie, fruits del bosc i vinagre balsàmic**

**Pop a "Feira"**

**Calamars a l'estil del Malloles**

**Escuma d'alls tendres amb bacó cruixent**

**Tronquets de vieira amb oli d'oliva alberquina i mermelada de seba**

**Brandada de bacalla amb tèmpera**

**Arroz amb galeres**

**Croquetes de ceps i pernil**

**Canelons de pollastre amb beixamel de tòfona**

**Torrades amb seitons marinats**

### *Bufets*

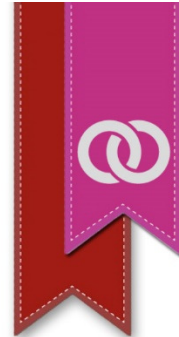
**Ous de guatlla amb torrades i sobrassada de Mallorca**

**Pernil Ibèric de Recebo tallat a ma**

**Bufet de formatges**

*Camembert, Parmesà, Gouda anous, Teta Gallega, Mahó i Blau*

**Barra lliure de begudes, Maridatge de vins i cava rosat**



*A la taula*

*Primer plat*

**Suprema de Turbot amb ceba confitada, gambes de costa al vi blanc del Penedés**

*Segon plat*

**Espatlla de cabrit rostida amb rossinyols i trinxat de la Cerdanya**

*Pre-postres*

**Xarrup de cítrics**

*Pastís Nupcial a escollir*

*Cafès*

*Celler*

*Creu de Lavit Segura Viudas*

*Solar Viejo crianca*

*Cava Raïmat Brut Nature*

**PREU MENÚ VIOLETA: 85'00€**

**Iva no inclòs.**



## *Menú Vermell*



### *Aperitiu al jardí*

**Glopets de pinya amb pernil, gaspatxo i de bloody Mary**

**Salmó marinat amb anet fresc**

**Perles de meló amb pernil d'aglà**

**Copeta de "Ceviche" de gambes i mango**

**Carpaccio de vedella amb parmesà i vinagreta de mostassa**

**Xarrup d'escuma de patata trufada**

**Mini coques de "recapte"**

**Garotes farcides**

**Tallarines de calamars blancs i negres**

**Mini caneló de botifarra de Vic i ceps**

**Arròs negre amb sípia**

**Els nostres bunyols de bacallà**

**Piruleta de llagostí cruixent amb romesco**

### *Bufets*

**Broqueta de gamba amb sal gris de Guernade**

**Ous de guatlla amb torrades i sobrassada de Mallorca**

**Bufet de formatges**

*Gouda de nous, blau, Brie, Parmesà, Mahó i Curat amb llar*

**Pernil Ibèric tallat a ma**

**Barra lliure de begudes, cava rosat & Maridatge de vi**



*A la taula*

*Primer plat*

**Amanida tèbia de vieiras i llagostins amb vinagreta balsàmica de fruits secs**

*Segon plat*

**Filet de vedella amb reduccio de Ratafia , mil fulls de verdures i patata violeta**

*Pre-postres*

**Sopa de fruits vermells amb sorbet de mandarina**

*Pastís Nupcial a escollir*

*Cafès*

*Celler*

*Fray German Verdejo*

*Mas d'Aranyó Reserva 2007*

*Cava Meritium Gran Reserva*

**PREU MENÚ VERMELL: 98'00€**  
Iva no inclòs.



## *Serveis no inclosos*

### *Barra lliure*

**Licors: Ginebra, Vodka, Ron Bacardi, Whisky, Bourbon, Whisky peache, Refrescos,**

**Cava, Llaminadures**

Preu 8'00€/ Comensal

### *Barra lliure "Gama Alta"*

**Licors: Ginebres d'importació, Vodka, Rom, Whisky de Malta, Mojitos, Refrescos,**

**Cava, Coca dolça, Caramels i Llaminadures.**

Preu 14'00€/ Comensal

**La nostre barra lliure te una durada de 2 hores, des de que comença el ball.**

### *Altres serveis:*

**En el nostre establiment no hi ha cap exclusivitat de servei extern, músics, dj., etc.**

**Algunes recomanacions:**

**Música i espectacles: Xevi Tels.93 859 06 05 / 686 441 243 xevi5festes@hotmail.com**

**Floristeria; Anthurium Tel. 938 50 69 46 - Avinguda de Roma, 121, 08560 Manlleu**

**En tots els espectacles el cànon de la Societat General d'Autors, anirà a càrrec dels contractants, 1.15 €. per comensal.**



## Condicion's General's



La prova del menú del banquet serà per màxim 6 persones.

Es farà el dia que el restaurant, ho tingui més bé, per tal de tenir la millor atenció al nuvis.

Les reserves només seran efectives si s'ha fet paga i senyal, que serà de 500€.

Una setmana abans s'haurà de facilitar el nombre de comensals exacte.

El pagament total del banquet es farà a la confirmació dels comensals, en efectiu o bé en xec conformat pel banc. No s'accepten targetes de crèdit.

Un cop fet el pagament final, no s'acceptaran anul·lacions ni devolucions.

En cas de fer-se Cerimònia Civil, hi haurà un cost adicional de 290€ en concepte de flors i muntatge. L'oficiant de la cerimònia i l'equip de so anirà a càrrec dels nuvis.

El preu per nens serà del 50% del menú escollit.

El preu dels professionals assistents, (Fotògraf, musics, etc..) serà del 50% del menú escollit.

Els nostres menús inclouen decoració floral a les taules, minuta i l'ús exclusiu de l'espai.

Els nostres menús estan oberts a qualsevol canvi, cal recordar que també anirà subjecta a modificacions en el preu.

Els preus dels menús no es guardaran d'un any per l'altre. Les tarifes poden tenir variacions segons mercat.

El cànon de la societat general d'autors, anirà a càrrec dels nuvis 1'15€/ per comensal.

Iva no inclòs.





## *L'espai*



### *El Restaurant*

El nostre restaurant disposa d'un saló amb una capacitat per a 250 persones.

Disposem de més de 2.000 m2 de jardí, on hi servim els aperitius, fem cerimònies civils i els infants poden gaudir-ne amb tota tranquil·litat.

Es posen a disposició dels clients en cas de celebració, els nostres espais, sense límit d'horaris.

L'equip del Malloles us assessorarà en tot el necessari per aquest dia tan especial.

### *La Masia*

La masia del malloles té una capacitat de 70 persones, un lloc més íntim per celebrar el teu casament.

Les cerimònies civils també les oficiem dins de la masia.

### *La Cuina*

Tenim cuina pròpia, fem cuina de mercat, tradicional i d'autor.

Disposem i dissenyem menús especials per vegetarians, celíacs etc.

Confeccionem tots els menús personalitzats.



# Casaments

## Menú Low Cost



*Rebuda al jardí amb barra lliure de bedudes, i petit aperitiu*

*Aperitiu servit a taula*

**Xarrup de meló amb pernil d'aglà**

**Cullereta de pop amb poma i vinagreta vermella**

**Mousse d'anxova de l'escala amb cruixent de pa amb tomàquet**

**Petit caneló cruixent amb brandada de bacallà i melmelada de pebrots**

**Risotto de ceps amb parmesà**

**Calamars a l'andalusa**

**Escamarlans saltats**

*Segon plat*

**Espatlla de xai al forn cuita a baixa temperatura amb estofat de bolets**

*Postres*

**Pastís de noces**

*Celler Malloles, Cava, Cafès i Carro de licors*

Parament en taules rodones, mantell blanc, funda de cadira blanca amb llaç negre, pètals de rosa a les taules i minuta bàsica.

**PREU DEL MENÚ..... 53 € iva inclòs**

*Aquet menú no permet modificacions.*

Restaurant Malloles - C/Malloles s/n Pol. Ind. Malloles - 08500 - VIC

T: 653 77 33 18 - e-mail: info@malloles.com - la nostra web: www.malloles.com