

bulthau

Grau Roig

Menu 1

Bienvenu

Pain de foie de la boucherie Pons de Llívia
et
Bouillon de montagne aux pates farcies

Plat principal

Bar au sel
ou
Timbale d'agneau de lait aux pomme rôtie

Desserts

Truffes artisanales au chocolat
ou
Cheesecake

Pain, eau et café inclus

Prix par personne: 125,00 €

Menu 2

Bienvenu

Pain de foie de la boucherie Pons de Llivia
et
Bouillon de montagne aux pates farcies

Plat principal

Raclette au fromage de Molí de Ger
avec saucisses Cal Jordi, charcuterie, pommes de
terre, cornichons, pain grillé, legumes et salade
de potager

Desserts

Fondue au chocolat
avec fruits de saison coupés et friandises

Pain, eau et cafe inclus

Prix par personne: 115,00 €

Menu 3

Bienvenu

Pain de foie de la boucherie Pons de Llivia
et
Bouillon de montagne

Apperitiv

Pétoncles fumés
Pavé de saumon fumé au pignons de Montseny
Pavé de saumon fumé aux cèpes

Premier plat

Artichauts avec oeuf poché et huile de truffe
Melanosporum

Second plat

Faux-filet d'Angus d'Uruguay grillé
ou
Filet de veau premium grillé
ou
Bar au sel

Desserts

Fondue au chocolat
avec fruits de saison coupés et friandises

Pain, eau et café inclus

Prix par personne: 170,00 €

Menu 4
(Vegetariens, personnes intolerantes au
gluten et veganes)

Bienvenu
Bouillon de legumes

Premier plat

Artichauts avec oeuf poché et huile de truffe
Melanosporum

Second plat

Ouinoa sauté au poulet végétal et légumes de
Saison

Dessert

Fondue au chocolat
avec fruits de saison coupés et friandises

Pain, sans gluten, eau et café inclus

Prix par personne: 125,00 €

Conditions de réservation

Les réservations avec SNOWFOOD doivent être effectuées au moins 72 heures à l'avance.

Les réservations doivent être faites pour un minimum de 10 personnes et un maximum de 14.

Les réservations pour moins de 10 personnes sont acceptées à condition d'acquitter le prix de 10 menus.

Le menu choisi doit être le même pour tous les convives. Seules des exceptions seront faites pour les régimes spéciaux ou les allergies.

Toute demande particulière doit être effectuée 72 heures à l'avance. Le prix du menu inclut le pain, l'eau et le café.

Les vins devront être choisis par le client à partir de la carte disponible et seront facturés en sus.

Les boissons alcoolisées devront également être payées séparément.

Le dîner est servi de 20 h 00 à 23 h 00.

A partir de 23 h 00, un supplément de 300,00 € par heure sera facturé.