



CAN CAMPANYÀ

MASIA RESTAURANT
















MENÚS DE BATEJOS I COMUNIONS 2020









MENÚ BATEIG I COMUNIÓ A




PICA-PICA PER COMPARTIR

- Patates xips artesanes de la casa.
- Pa torrat sucac amb tomàquet de penjar de la masia. 
- Bastonets d'albergínia ecològiques de Can'Oliveró fregides i tocs de mel. 
- Croquetes de rostit de l'àvia Teresina.    
- Ous trencats ecològics amb pernil sobre llit de patates rosses fregides en oli d'oliva. 
- Tastet de fideuada de la casa amb allioli.      






SEGON PLAT A TRIAR

- El nostre caneló de rostit de l'àvia Teresina amb beixamel tofonada.   
- Cuixa d'ànec confitada acompanyada de salsa a la taronja i notes de cítrics.
- Suprema de bacallà glacejat d'all i oli de codony sobre patates forneres amb aromes de fonoll.   

POSTRES

- Pastís de full amb crema i fruita del temps fet pel nostre pastry chef.   

CELLER

- Aigües minerals.
- Vi blanc Vinya Sardà D.O Penedès.  
- Vi negre Vinya Sardà D.O Penedès.  
- Cava Brut nature Vallformosa. 
- Cafè o infusió.

- Decoració amb flors sobre la taula.
- Decoració amb flors a la sala.

IVA INCLÒS 48,00€











MENÚ BATEIG I COMUNIÓ B



PICA - PICA PER COMPARTIR





Patates xips artesanes de la casa.



Pa torrat sucac amb tomàquet de penjar de la masia. 

Bastonets d'albergínia ecològiques de Can'Oliveró fregides i tocs de mel. 



Bunyols de bacallà amb tocs de salsa romesco feta amb fruits secs d'Ullastrell.     





Crema catalana de foie amb trencadís de sucre cremat i torradetes.  

Croquetes de rostit de l'àvia Teresina.    


Torradetes de ceba caramel·litzada, amb formatge d'ovella i vel de cansalada.  

SEGON PLAT A TRIAR

Melós de vedella guisat amb bolets sobre parmentier de patata del bufet blanca.  

Suprema de bacallà glacejat amb maionesa de mel sobre crema d'all tendres i ametlles torrades.    

POSTRES


Pastís de full amb crema i fruita del temps fet pel nostre pastry chef.   

CELLER

Aigües minerals.

Vi blanc Vinya Sardà D.O Penedès. 

Vi negre Vinya Sardà D.O Penedès. 

Cava Brut nature Vallformosa. 

Cafè o infusió.

Decoració amb flors sobre la taula.

Decoració amb flors a la sala.















IVA INCLÒS 53,50€








MENÚ BATEIG I COMUNIÓ C

PICA-PICA PER COMPARTIR

- Patates xips artesanes de la casa.
- Pa de vidre torrat sucant amb tomàquet de penjar de la masia. 
- Croquetes de rostit de l'àvia Teresina.    
- Crema de foie amb trencadís de sucre i torradetes.  
- Anelles de calamar del mar Mediterrani, enfarinades i fregides en oli d'oliva.     
- El nostre pop cuit a casa amb allioli glacejat i pebre vermell del tap cortí.  




SEGON PLAT A TRIAR

- Cuixa de cabrit guisada al forn amb notes de farigola, menta i cítrics i cub de patata a la crema. 
- Llom de bacallà sobre pa cruixent amb aromes d'all, crema de mongetes del ganxet ecològiques de Can Tabaquet i gotes d'oli d'safrà de la Conca.  

POSTRES

- Pastís de full amb crema i fruita del temps fet pel nostre pastry chef.   

CELLER

- Aigües minerals.
- Vi blanc Freye de Vallformosa. D.O Penedès. 
- Vi negre Freye de Vallformosa. 
- Cava Brut nature Vallformosa. 
- Cafè o infusió.

- Decoració amb flors sobre la taula.
- Decoració amb flors a la sala.

IVA INCLÒS 57,00€





PREGUNTI PER ALTRES SERVEIS QUE ELS PODEM OFERIR:

- Photo call personalitzat.
- Taula dolça.
- Lletres de porexpan grans + globus de colors.
- Tallador de pernil.
- Barra lliure.
- Pantalla i projector.
- Il·luminació.
- DJ.
- Pallasso.
- Animador infantil.
- Mag.
- Cangur.
- Bombolles de sabó.
- Taller de manualitats.
- Maquillatge infantil.
- Servei de fotografia.
- Servei de vídeo.
- Pastís especial de comunió.
- Exclusivitat de la sala.
- Vestir cadires.

