

Menús para fiestas 2025

Menú de Navidad

Rest. Club Náutico Salou en la primera planta
y Masia Mas de Teret

Entrante

Ensalada de langostinos con habitas baby confitadas, cremoso de alubias de santa Pau y pétalos de alcachofas

Seguimos con....

Sopa de navidad con galets rellenos

Plato principal

Pularda rellena de foie, salsa marrón Glacé

Postre

Esferas de vainilla con chocolate blanco, cremoso de violetas y sorbete de frambuesas

Petit Fours Navideños

Maridaje

Blanco Via Terra D.O. Terra Alta
Brunus DO Montsant
Parxet BN D.O. Cava

Aguas minerales Y Café

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, por favor, comuníquelo con antelación

Precio 68€ (iva incluido)

Condiciones de reserva:

info@grupocasablancaevents.com/ Tel 977 382 168

La reserva quedará confirmada abonando una paga y señal del 20% del total de la mesa.

Nº Cta: ES44 2100 3516 4822 0015 0039

Menú de San Esteban

Rest. Club Náutico Salou en la primera planta
y Masia Mas de Teret

Entrante

Ensalada de langostinos con habitas baby confitadas, cremoso de alubias de santa Pau y pétalos de alcachofas

Seguimos con....

Canelones de San Esteban rellenos de pollo de granja

Plato principal

Lenguado de costa, salsa beurre blanc con Almejas, mejillones y berberechos

Postre

Esferas de vainilla con chocolate blanco, cremoso de violetas y sorbete de frambuesas

Petit Fours Navideños

Maridaje

Blanco Via Terra D.O. Terra Alta
Brunus DO Montsant
Parxet BN D.O. Cava

Aguas minerales Y Café

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, por favor, comuníquelo con antelación

Precio 68€ (iva incluido)

Contacto y condiciones de reserva:

info@grupocasablancaevents.com/ Tel 977 382 168

La reserva quedará confirmada abonando una paga y señal del 20% del total de la mesa.

Nº Cta: ES44 2100 3516 4822 0015 0039

Cena de fin de año

31 de diciembre en Rest. Club Náutico Salou en la primera planta

Hora de llegada entre las 20:00h y 20:30 fin de fiesta 4:00h

Se ruega puntualidad

Ensalada de bogavante nacional con habitas baby confitadas, cremoso de alubias de santa Pau y pétalos de alcachofas

Crema de almendra con vieiras en escabeche, pepino encurtido y caviar 00

Lenguado de costa, salsa beurre blanc con Almejas, mejillones y berberechos

Solomillo Wellington con salsa périgueux

Esferas de vainilla con chocolate blanco, cremoso de violetas y sorbete de frambuesas

Maridaje

Torelló Brut Nature Corpinnat durante toda la cena

Se ofrecerán Vinos: Blanco Edetana Garnacha blanca DO Terra alta

Tinto: Brunus Garnacha y cariñena DO Montsant

Aguas minerales Y Café

Uvas de la suerte, *cotillón* y foundue de chocolate con frutas y churros

Orquesta y DJ hasta las 4:00h

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, por favor, comuníquelo con antelación

Precio 155€ por persona (iva incluido) antes del 15 de diciembre

Precio 170€ por persona (iva incluido) del 15 de diciembre al 31 de diciembre

Contacto y condiciones de reserva:

info@grupocasablancaevents.com/ Tel 977 382 168

La reserva quedará confirmada abonando la totalidad del cubierto

Nº Cta: ES44 2100 3516 4822 0015 0039

Menú Infantil

navidad y san esteban

Sopa de navidad

Canelones de San Esteban

helado infantil

Aguas y refrescos

Fin de año

Sopa de fin de año

canelón de pollo de granja gratinado

Solomillo de Ternera con patatas fritas

helado infantil

precio Navidad y San Esteban : 38€ (Iva incluido)
precio fin de año: 75€ (Iva incluido)