

Rest. El Castellet , situat enmig de la natura molt aprop vostre amb el millor servei per a les vostres celebracions,us ofereix una selecció de plats a escollir per donar-hi un toc de distinció per la vostre celebració i així entre vosaltres i la nostra professionalitat , farem que sigui un dia molt especial.

Si una vegada examinat el nostre catàleg no hi hagués el més adient als vostres gustos,exposeu-nos les vostres preferències.

Confeccioneu el vostre menú

Base + aperitiu (opcional) + primer plat + segon plat

Aquests serveis queden inclosos en tots els menús;

Decoració floral

Pastís de Celebració

Aigües minerals,vins i caves

Cafès i assortit de Licors

21 € per comensal

Aperitiu Mirador

Patates Xips amb vinagreta de Xerès

Patatas Chips con vinagreta de Jerez

Daus de Truita de Patates

Dados de Tortilla de Patatas

Assortit de Xarrups de Temporada

Surtido de Xupitos de Temporada

Base de Full Gratinada amb Formatge Emmental i Gruyere

Base de Hojaldre con Queso Emmental y Gruyere

Croquetes d'Olives farcides

Croquetas de Aceitunas rellenas

Bunyols de Bacallà

Buñuelos de Bacalao

Minis de full farcits

Minis de hojaldre rellenos

Croquetes de Pernil ibèric

Croquetas de Jamón ibérico

Croquer cromassier

Croquer cromassier

Begudes

Vermuts, Xerès, Cervesa, Bitter i Refrescos.

Preu pers. 9,25 €

Aperitiu selecte

- Patates Xips amb vinagre de Xerès**
Patatas Chips con vinagre de Jerez
- Gòndola de Meló amb Pernil de Bodega**
Góndola de Melón con Jamón de Bodega
- Broqueta de xampinyons i gambes a l'allet**
Pincho de champiñones y gambas al ajillo
- Daus de Truita de Patates**
Dados de Tortilla de Patatas
- Nius d'Ou de Guatlla amb llit de sobrassada**
Nidos de Huevo de Codorniz con lecho de sobrasada
- Dàtils de Túnez amb bacó fumat**
Dátiles de Túnez con Bacon ahumado
- Base de Full Gratinada amb Formatge Emmental i Gruyere**
Base de Hojaldre con Queso Emmental y Gruyere
- Assortit de xarrups de temporada**
Surtido de xupitos de temporada
- Croquetes d'olives farcides**
Croquetas de aceitunas rellenas
- Xipironets a l'andalusa**
Chipirones a la andaluza
- Bunyols de Bacallà**
Buñuelos de Bacalao
- Minis de full farcits**
Mini Hojaldres rellenos
- Croquetes de Pernil ibèric**
Croquetas de Jamón ibérico
- Caramels de foie amb reducció de módena**
Caramelos de Foie con reducción de módena
- Croquer cromarssier**
Croquer cromarssier

Begudes

Cava rosat, Vermuts, Xerès, Cervesa, Bitter i Refrescos

Preu Pers 14,45

Suplements d'Aperitiu (opcionals)

Broqueta d'anxova de l'escala amb perla de Meló i xerry Brocheta de anchoas con perla de melón i Cherry	1,85 €
Culleretes de Guacamole i Salmó marinat al "Eneldo" Cucharitas de Guacamole i Salmón marinado al Eneldo	1,75 €
Enrotllats de Salmó fumat amb crema de formatge i Anous Rollitos de Salmón ahumado con crema de queso i Nueces	2,35 €
Broqueta de Llagostí, Mango i Mora Brocheta de Langostino, Mango i Mora	2,50 €
Culleretes de Llenties pardines amb Foie i caramel de Módena Cucharitas de Lentejas pardinas con Foie i caramelo de Mòdena	2,10 €
Rissoto de Ceps i Parmesà Rissoto de Setas i Parmesano	1,90 €
Assortit de "montaditos" Surtido de montaditos	2,40 €
Fideuada del Xef Fideuada del Chef	1,75 €
Trufes amb tempura de Formatge fresc amb Festucs Trufas con tempura de queso fresco con Pistachos	1,70 €
Musclos a la Vinagreta o Marinera Mejillones a la Vinagreta o Marinera	1,80 €
Llagostinets a la Sal Marina Langostinos a la Sal Marina	2,10 €
Pop a la Gallega Pulpo a la Gallega	2,60 €
Tacs de Salmó Noruec al caramel de módena Tacos de Salmón Noruego al caramelo de módena	2,70 €
Gambes amb Gabardina Gambas con Gabardina	2,30 €
Assortit de Canapés Surtido de Canapès	2,70 €
Mini Broqueta de Carns a la graella Mini brocheta de Carnes a la parrilla	2,80 €
Mini Broqueta de Peix i marisc Mini Brocheta de Pescado i marisco	2,80 €
Pernil Ibèric sencer al tall Jamón Ibérico entero al corte	s/m

Entrants (opcionals)

Crema de Meló amb encenalls de Pernil 6,40 €
Crema de Melón con virutas de Jamón

Crema de Llagosta vermella 7,90 €
Crema de Langosta roja

Primers plats

Amanida mesclum amb sinfonia de "Foie" espàrrec i Llagostins 11,80 €
Ensalada mesclum a la sinfonía de "Foie" espárragos y Langostinos

Lasanya cruixent de Brandada de Bacallà i Gambes a la crema de Nècores 13,60 €
Lasaña crujiente de Brandada de Bacalao y Gambas a la crema de Nécoras

Mil fulles de Pinya tropical amb peix de roca i Gambes 12,30 €
Mil hojas de Piña tropical con pescado de roca y Gambas

Entrant Gourmand Castellet 13,80 €
(Esqueixada, Salmó, Pernil de Bodega, Escalibada, Llagostins, Espàrrecs)
Entrante Gourmand Castellet
(Esqueixada, Salmón, Jamón de Bodega, Escalivada, Langostinos y Espárragos)

Peixos i Mariscs (primers plats)

Supremes de Salmó Norueg al Cava Brut amb Escamarlanets d'Arenys <i>Supremas de Salmón Noruego al Cava Brut con Cigalitas de Arenys.</i>	14,60 €
Cassola de Lluç de Palangre a la Marinera amb Gambes i Cloïsses <i>Cazuela de Merluza de Palangre a la Marinera con Gambas y Almejas</i>	16,60 €
Mil fulls de Llubarro farcit de bolets i cremís de Gambes <i>Mil hojas de Lubina rellenas de setas y cremís de Gambas</i>	16,90 €
Pupietes de Llenguado rostides amb bacó, Gambes i salsa de Safrà <i>Pupietas de Lenguado asadas con bacon, gambas i salsa de Azafrán</i>	17,50 €
Supremes de Lluç amb confitat d'alls tendres confitats i gules <i>Supremas de Merluza con ajos tiernos confitados y gulas</i>	16,10 €
"Zarzuela" de Peixos i Marisc (Nero, Lluç, Escamarlà, Gamba, Llagostí, Calamar, Musclos i Cloïsses) <i>Zarzuela de Pescados y Mariscos (Mero, Merluza, Cigala, Gamba, Langostino, Calamar, Mejillones i Almejas)</i>	23,50 €
Llamàntol a la graella amb el seu oli de crustacis <i>Bogavante a la parrilla con su aceite de crustáceos</i>	27,00 €

Carns

<i>Melós de vedella al Vi negre de Cabernet sauvignon</i> <i>Carrillada de ternera al Vino tinto Cabernet sauvignon</i>	11,45 €
<i>Jarret de vedella a la taronja amb cebetes confitades i daus de patata</i> <i>“Jarret” de ternera a la naranja con cebolla confitada i dados de patatas</i>	13,20 €
<i>Mil Fulles de Vedella amb Espàrrecs bladers i salsa de Ceps</i> <i>Mil hojas de Ternera rellena de Espárragos trigueros con Salsa de setas</i>	11,45 €
<i>Filet Ibèric a la “Broche” i salsa Bearmesa amb farcellet d’espàrrecs bladers i bolets confitats</i> <i>Solomillo Ibérico a la broche y salsa Bearmesa con atillo de espárragos trigueros y Setas confitadas</i>	13,40 €
<i>Llonça llaminera amb Poma al disfraq de Mil fulles</i> <i>Solomillo Ibérico con Manzana al disfraz de hojaldre</i>	12,50 €
<i>Espatlla de Xai al forn a l’estil de Segòvia</i> <i>Paletilla de Cordero a la Segoviana</i>	14,90 €
<i>Confit d’Ànec amb Préssec i reducció de Dry Martini</i> <i>Muslo de Pato confitado al melocotón y reducción de Dry Martini</i>	14,10 €
<i>Gigot de Xai farcit i embolicat amb pasta de full</i> <i>Pierna de Cordero rellena y envuelta con hojaldre</i>	13,40 €

<i>Entrecot de vedella a la crema de Foie i Ceps amb patates Importancia</i>	16,70 €
<i>Entrecot de Ternera a la crema de Foie y setas con patatas Importancia</i>	
<i>Medallons de filet de Vedella mamet al pebre negra i mel de romaní</i>	17,80 €
<i>Medallones de Solomillo de Ternera mamet a la pimienta negra y miel de romero</i>	
<i>Cuixa de Cabrit al forn a la Lionesa</i>	19,60 €
<i>Pierna de Cabrito al horno a la Lionesa</i>	
<i>Filet de Vedella amb Tòfona i Puré de Castanyes i Prunes</i>	20,50 €
<i>Solomillo de Ternera a la Trufa con Puré de Castañas y Ciruelas</i>	

Menú Infantil

<i>Aperitiu(Inclòs en el cas que el menú dels adults el porti) Macarrons,Canalons Rossini o Entremesos Llibrets de Llom,Pit de pollastre arrebossat o Calamars a la romana amb acompanyament de Patates fregides</i>	
<i>Gelat,Pastís,Aigües i Refrescs</i>	27,50 €

Postres

Gelat de Biscuit amb Xocolata calenta <i>Helado de Biscuit con Chocolate caliente</i>	3,50 €
Tulipa de Xarrup de Llimona al perfum de Menta <i>Tulipa de Sorbete de limón al perfume de Menta</i>	3 €
Tulipa d'assortit de Xarrups a la grossella <i>Tulipa de sorbetes variados a la Grosella</i>	3,50 €
Gelat de Formatge fresc amb Broqueta de fruites naturals <i>Helado de Queso fresco con Brocheta de frutas naturales</i>	4,50 €
Pastisseria Variada (Enmig de la taula) <i>Repostería Variada</i>	2,90 €
Pasta de Full amb fruita (Enmig de la taula) <i>Pasta de Hojaldre con fruta</i>	2,90 €

Opcions

Barra Lliure (persona i hora)	6,50 €
Barra Lliure segons consum	mínim 150 €
Suplement de sala individual	125 €
Lloguer Discoteca (3 hores tardes)	600 €
Lloguer Discoteca (nits) €
Animació €

Informació General

**Tots aquests preus esmentats no inclouen el 7% d'iva.*

**En el cas de que la seva celebració sigui amenitzada amb musica de qualsevol tipus (en viu,cd,casset,etc),s'haurà d'incloure l'impost:*

Societat general d'autors i editors.

**Aquests preus són vàlids per la temporada 2.010.*

La direcció es reserva el dret a modificar menús o preus, sense previ avís, a excepció dels ja concertats.

**La reserva serà vàlida un cop realitzada la paga i senyal, que al mateix temps no serà retornada sota cap concepte.*

**S'haurà de confirmar el número de comensals en un plas de 72h. abans de la celebració. Aquest número serà com a definitiu a tots els efectes.*

**La forma de pagament serà del 50% al confirmar les places com a màxim tres dies abans i la resta el mateix dia al finalitzar el servei. Amb efectiu o xec bancari.*

**Disposem d'un equip de professionals en fotografia i vídeo, (no en exclusiva) perquè la vostra festa sigui la més satisfactòria i aconseguir la distinció que vosaltres us mereixeu.*

**L'empresa es desentén del possible retard dels amfitrions,nuvis,convidats etc... per qüestions fora de les seves competències, quedant així inamovible l'horari predeterminat.*

**L'empresa no es farà responsable dels danys que es poguessin ocasionar a vehicles i objectes dipositats al aparcament per terceres persones,ni de la pèrdua o deteriorament d'objectes,valuors o materials depositats a la sala.*