

Persona de contacte _____
Pressupost _____
Dia _____
Tel _____
Mail _____
Concepte: Càtering _____

Nº Pax _____
Adults _____
Nens _____
Ospi restaurant i càtering
C/ Estació, 4 08650 Sallent
Tels: 93.820.64.98 - 649.99.38.39
www.restaurantospi.com
info@restaurantospi.com
NRSIPAC 26.06413/cat
RGS 26.10936/B

Menu

Per picar

Xips de vegetals
Olives farcides
Variat de formatges, codony i puré de taronja
logourt grec especiat, amb cogombre i caviar vermell
Sashimi de salmó amb soja
Carpaccio de pernil d'ànec
Terrina de foie d'ànec caramelitzat i puré de figues
Torrades pel foie
Conill escabetxat amb vinagreta de mango
Pa xapata amb tomàquet
Tartar de tonyina amb vinagreta de rovell i oves de truita
Musclos a la marinera
Cilindre de patata confitada amb salsa brava
Brotxeta de gamba al'allet
Fideuà

Entrant

Suplement per persona

Canalons de formatge fresc amb tomàquet confitat i oli de nous - €
Tartar de salmó fresc amb vichyssoise i brots amanits - €
Amanida de bou de mar amb romesco de taronja 2,00 €
Coca de sardines deshidratades amb ibèric 2,00 €
Bacallà fumat amb sopeta de tomàquet i olivada 2,00 €
Llom de bacallà confitat amb escalivada d'orellanes i fons de marisc 2,00 €
Suprema de turbot al forn amb marinera d'algues 2,00 €
Sipiones de costa farcides d'albergínia fumada amb crema de porradell 3,00 €
Llobarro planxa amb fideus de calamars i salsa de taronja 5,00 €

Carn

Suplement per persona

Ploma Ibèrica farcida de prunes i festucs - €
Melòs de vedella amb salsa de porto - €
Jarret de xai farcit de dàtils 1,00 €
Llamineres de porc amb ciber (bacón i cebes confitades) 1,00 €
Cua de bou estofada amb vi negre del bages 2,00 €
Carré de xai amb salsa de cardamomo verd 2,00 €
Magret d'ànec amb plàtans i salsa d'anís estrellat 2,00 €
Filet de vedella amb salsa de café Paris 3,00 €
Filet de cervol amb salsa de vi ranci 4,00 €

PrePostre

Suplement per persona

Tiramisú Ospí (escuma de mascarpone amb gelat de capuccino) - €
Pinya Colada (escuma de pinya amb gelat de coco) - €
Crema de vainilla amb mango i coulis de gerds 1,00 €
Cilindre de xocolata farcit de crema i trufa 1,00 €
Fruits vermells macerats amb taronja i mel, i sorbet de cítrics 2,00 €

Postre

Pastís de xocolata (saxer) farcit de maduixes, albercoc o nocilla - €
Pastís d'iogourt grec - €
Pastís de nata i trufa - €
Tarta Santiago - €
Tarta de formatge amb mermelada d'aranyons - €
Substituir el pastís per un postre de plat 1,00 €

Bodega: 1 ampolla per cada 4 comensals

Vi blanc Veremat D.O Empordà
Vi negre Torre Abalde
Cava brut Nature Terre de la creu
Refrescs
Aigües minerals
Cafès

Preu per persona	83,00 euros
Dte promocional	75,00 euros
Preu amb masia	110,00 euros

Extres inclosos:

Barra lliure durant 2 hores
Desplaçament fins la masia
1 Cambrer cada 15 persones
Prova de menú per als nuvis

Extres per l'aperitiu

Suplement per persona

Buffet de caipinyes i mojitos	4,00 €
Buffet de marisc (Navalles, escamarlans i cargols demar)	6,00 €
Pernil Ibèric de Guijuelo Salamanca	350,00 €
Espatlla Ibèrica de Guijuelo Salamanca	180,00 € Peça
Ostres amb gelée de llimona	2,80 € Peça

Altres Extres no inclosos

Menú Infantil	35,00 €
Mini brioxos per la barra lliure	2,50 € per persona
Dj's	450,00 €
Menjar Staff	Segons menú
Preu de menú de prova per als pares o familiars	30,00 € per persona
Preu Monitora per a nens	130,00 €

Condicions

El banquet es confirmarà amb una paga i senyal del 10% del total Factura
La forma de pagament es pactarà el dia de la reserva
En el cas d'anul·lació del banquet no hi haurà devolució de la paga i senyal
Tots els extres no reflexats al pressupost són a part
Els comensals es confirmaran 7 dies abans, i s'entendrà com a número definitiu
El preu serà vigent fins la data de la celebració de l'acte