



# Grups a La Finca

A partir de 60 persones

## Proposta núm. 1

### Els entrants a taula o al jardí

Pernil ibèric D.O. Guijuelo

Coca de pa amb tomàquet

Assortiment de formatges amb mermelades

Mini creps de verduretes i peix amb salsa marisc

Croquetes de bolets amb maionesa trufada

Arròs de llamantol

Mini caneló de branadada amb cremós de piquillos

### Els plats principals a escollir

Garrinet sense feina amb saltat de verdures i salsa de vi

Melós de vedella amb parmentier trufada i xips de colors

Morro de bacallà concassé amb tomàquet, ceps i espàrrecs

### El final dolç

Pastís de celebració a concretar

### Les begudes

Blanc i negre Raimat Clamor

Cava Castell de Peralada Brut reserva

Aigües minerals

Cafès i infusions

### El preu

55,00€ per persona amb iva inclòs



# Grups a La Finca

A partir de 60 persones

## Proposta núm. 2

### El vermut de benvinguda

Encurtits, xarcuteria, bastonets amb sèsam i formatge i patates de xurrero, minicrestes de tonyina  
Cerveses, refrescs i martinis

### Els entrants a taula o al jardí

Pernil ibèric D.O. Guijuelo  
Coca de pa amb tomàquet  
Assortiment de formatges amb melmelades  
Mini creps amb verdures i peix amb salsa de marisc  
Croquetes de bolets amb maionesa trufada  
Arròs de llamàntol  
Mini Caneló de brandada amb cremós de piquillo

### Els plats principals a escollir

Garrinet sense feina amb saltat de verdures i salsa de vi  
Melós de vedella amb parmentier trufada i xips de colors  
Morro de bacallà concassé amb tomàquet, ceps i espàrrecs

### El final dolç

Pastís de celebració a concretar

### Les begudes

Blanc i negre Clamor  
Cava CAsTell de Peralada Brut Reserva  
Aigües minerals  
Cafès i infusions

### El preu

57,00€ per persona amb iva inclòs



# Grups a La Finca

A partir de 60 persones

## Proposta núm. 3

La benvinguda

Cóctel amb i sense alcohol

### Dinar/Sopar a peu dret

Pernil ibèric D.O. Guijuelo

Formatges assortits

Coca de pa amb tomàquet

Crostini de mosaic d'escalivada amb anxoves

Amanida russa "bonita" amb picos camperos

Mini chicken burger amb tàrtara i ceba confitada

Mini beef burger amb cheddar i bacon

Gotet de crema de temporada

Croquetones de bolets amb maionesa trufada

Montadito de butifarretes amb allioli suau i pebrotets

Montadito Donosti amb tonyina, ou dur, piquillo

Les cassoles:

Fideuà

Mandonguilles amb sípia

Ous estrellats amb xistorra

Risotto d'espàrrecs verds amb ceps

### El final dolç

Pastís de celebració a concretar

### Barra de begudes

Blanc i negre Clamor

Cava Castell de Peralada Brut Reserva

Refrescs, cerveses

Aigües minerals

Cafès i infusions

### El preu

55,00€ per persona amb iva inclòs



La  
Finca

## Contacte

- Gemma 629 783 783
- Sergi 607 676 373
- [www.lafinca.cat](http://www.lafinca.cat)
- [info@lafinca.cat](mailto:info@lafinca.cat)
- Carretera de Canovelles a l'Ametlla Km. 2,3
- Ametlla del Vallès