Mas
LA BOELLA
EVENTS

ESDEVENIMENTS CORPORATIUS

MENÚS

Esdeveniments corporatius, reunions, i presentacions

Benvinguts!

Per a gaudir de la millor experiència gastronòmica, els hem preparat una sèrie de Menús elaborats amb productes de proximitat i km 0.

A continuació, els proporcionem diferents opcions culinàries, totes elles elaborades en la nostra cuina, oferint diferents opcions per a poder adaptar-nos a qualsevol gust, buscant sempre la satisfacció del client.









Menú nº1

APERITIU

Avellanes caramel·litzades

Tàrtar de bacallà amb chutney de tomàquet i poma

Croquetes casolanes de pernil ibèric

PRIMERS

Carpaccio de gambes amb perles de meló i oli de cítrics /

Coca d'escalivada amb pernil ibèric, formatge de cabra i oli d'avellanes

SEGONS

Confitat de vedella amb foie, salsa de tòfones i moniato

Calamar i gambes a la planxa amb base en la seva tinta amb verduretes

POSTRES

Coulant especial La Boella amb el seu gelat /

La pinya colada

Inclou aigua, refrescos, cafès i “petit fours”

Menú nº2

SNACK

Avellanes caramel·litzades

Cruixent de vegetals

DELÍCIES FREDES

Bombó de foie amb fantasia

Sopa de temporada

Coca d'alvocat amb seitó

Bacallà confitat amb chutney de tomàquet

Encenalls de pernil ibèric i pa amb tomàquet

DELÍCIAS CALENTES

Broqueta de gamba vermella del Tarragonès

Mix de croquetes casolanes de pernil ibèric i bolets

Cucurutxo de calamarsons

Mini brioix de costella ibèrica

PRIMERS

Dau de salmó en cítrics, gambes amb el seu tàrtar d'alvocat i tomàquet

Coca d'escalivada amb pernil ibèric, gambes i oli d'avellanes

SEGONS

Filet ibèric amb foie i poma caramel·litzada amb salsa de tòfona

Daurada a la planxa amb trinxat de patata i col amb suc de gamba

POSTRES

Namelaka de xocolata i avellana

Sorbet de mojito amb les seves maduixes macerades

Inclou aigua, refrescos, cafès i “petit fours”

*És necessari triar un plat per a tot el grup i comunicar-lo amb una setmana d'antelació. El preu és per persona.

Menú nº3

SNACK

Avellanes caramel·litzades

Cruixent de vegetals

DELÍCIES FREDES

Bombó de foie amb fantasia

Sopa de temporada

Coca d'alvocat amb seitó

Bacallà confitat amb chutney de tomàquet

Encenalls de pernil ibèric i pa amb tomàquet

DELÍCIES CALENTES

Broqueta de gamba vermella del Tarragonès

Mix de croquetes casolanes de pernil ibèric i bolets

Cucurutxo de calamarsets

Mini brioix de costella ibèrica

PRIMERS

Amanida de salmó fumat i llagostins amb vinagreta de caviar d'areng

Bolets amb gambes, pernil d'ànec, formatge brie i oli d'eriçons de mar

SEGONS

Presa ibèrica macerada en herbes provençals amb salsa de mostassa

Llobarro a la planxa amb verduretes de temporada i romesco

POSTRES

Tatin de poma feta a casa amb gelat de vainilla

La nostra versió de cheesecake

Inclou aigua, refrescos, cafès i “petit fours”

Menú nº4

SNACK

Avellanes caramel·litzades

Cruixent de vegetals

DELÍCIES FREDES

Bombó de foie amb fantasia

Sopa de temporada

Coca d'alvocat amb seitó

Bacallà confitat amb chutney de tomàquet

Encenalls de pernil ibèric i pa amb tomàquet

DELÍCIES CALENTES

Broqueta de gamba vermella del Tarragonès

Mix de croquetes casolanes de pernil ibèric i bolets

Cucurutxo de calamarsets

Mini brioix de costella ibèrica

PRIMERS

Trenat de llagostins amb gambes i emulsió de pernil i pinyons

Laminat de pop temperat sobre puré de patates i crema de romesco

SEGONS

Filet de vedella a la planxa amb salsa de vi de guarda de La Boella

Turbot amb brots d'espinacs, tomaques cherry i oli de rossinyol

POSTRES

Lingot de te matcha amb yuzú i xocolate blanc

Sorbet de taronja, gingebre amb escuma de canyella

Inclou aigua, refrescos, cafès i “petit fours”

*És necessari triar un plat per a tot el grup i comunicar-lo amb una setmana d'antelació.
El preu és per persona.

Menú nº5

SNACK

Avellanes caramel·litzades

Cruixent de vegetals

DELÍCIES FREDES

Bombó de foie amb fantasia

Sopa de temporada

Coca d'alvocat amb seitó

Bacallà confitat amb chutney de tomàquet

Encenalls de pernil ibèric i pa amb tomàquet

DELÍCIES CALENTES

Broqueta de gamba vermella del Tarragonès

Mix de croquetes casolanes de pernil ibèric i bolets

Cucurutxo de calamarsets

Mini brioix de costella ibèrica

PRIMERS

Llagostins amb vieires sobre textures de verdures caramel·litzades

Mosaic de marisc temperat amb vinagreta de tomàquet i bolets

SEGONS

Filet tradicional de vedella amb foie micuit i salsa de vi del Priorat

Llom de rap a la planxa amb verduretes de temporada

POSTRES

Mousse d'avellana i xocolata amb crumble de caramel

Fruits vermells amb gelatina dolça i sorbet de gerd

Inclou aigua, refrescos, cafès i “petit fours”

*És necessari triar un plat per a tot el grup i comunicar-lo amb una setmana d'antelació.
El preu és per persona.

LA BODEGA

INCLUIDA EN TODOS LOS MENÚS

VINO BLANCO

Rantamplan, D.O. Verdejo

Vinyes del Grau, D.O. Terra Alta

VINO TINTO

Els Nanos de Josep Foraster, D.O. Conca de Barberà

Ca N’Estruc, D.O. Catalunya

CAVA

Maria Brut Nature D.O. Cava.

Adernats Brut Nature, D.O. Cava.

Menús tipus còctel

MÍNIM 30 PERSONAS

Menú nº1

SNACKS DE BIENVINGUDA

Xips vegetals

Cruixent de pa

DELÍCIES FREDESS

Bombò de foie amb fantasia

Sopa de temporada

Bacallà confitat amb xutney de tomàquet

Maki roll i sushi vegetal de La Boella

Encenalls de pernil ibèric amb pa de coca de vidre i tomàte

Tartar de salmón amb caviar d'arenque

Coca d' advocat amb peix blau

Brotxeta de mozzarella de búfala amb tomàquet cherry i pesto

DELÍCIES CALENTES

Bikini de mozzarella i trufa

Ou de guatlla amb sobrassada de Mallorca

Cucurutxo de calamarsets

Croquetes de pernil ibèric

Piruleta de rap amb tempura

Brotxeta de gamba a l'aroma d'oli Arbequina

Minihamburguesa de vedella i formatge brie

ILLA DEL GOURMET

Cinc varietats de formatges D.O.

Dos varietats d'ibérics

Quatre varietats d'embotits catalans

POSTRES

Assortiment de rebosteria

Brotxetes de fruita

APERITIU AMB SUPLEMENT
FIDEUÀ I/O ARRÒS NEGRE

BARRA LLIURE DE BEGUDES. CAFÉS, VINS I CAVAS.

Menú nº2

SNACKS DE BIENVENIDA

Xips vegetals

Cruixent de pa

Avellanas caramelitzades

DELÍCIES FREDESS

Bombò de foie amb fantasia

Sopa de temporada

Bacallà confitat amb xutney de tomàquet

Maki roll i sushi vegetal de La Boella

Encenalls de pernil ibèric amb pa de coca de vidre i tomàte

Tartar de salmón amb caviar d'arenque

Coca d' advocat amb peix blau

Brotxeta de mozzarella de búfala amb tomàquet cherry i pesto

DELÍCIES CALENTES

Bikini de mozzarella i trufa

Ou de guatlla amb sobrassada de Mallorca

Cucurutxo de calamarsets

Croquetes de pernil ibèric

Piruleta de rap amb tempura

Brotxeta de gamba a l'aroma d'oli koroneiki

Brotxeta de filet ibèric amb salsa de mostassa

Dau de vedella confitat amb salsa de vi i puré trufat

ILLA DEL GOURMET

Quatre varietats d'embotits catalans

Vuit varietats de formatges D.O.

Tres varietats d'ibèrics

Selecció de fumats amb guarniciò

POSTRES

Assortiment de rebosteria

Brotxetes de fruita

Contacto

Hotel Mas La Boella T-11, Salida 12

43110, Tarragona

+34 977 77 15 15

laboella.com

ventas@laboella.com