Mas
LA BOELLA
EVENTS

ÉVÉNEMENTS D'ENTREPRISE

MENUS

Événements, réunions et présentations d'entreprise

Bienvenue !

Pour profiter de la meilleure expérience gastronomique, nous avons préparé une série de menus élaborés avec des produits locaux et du km 0.

Nous vous proposons ci-dessous différentes options culinaires, toutes préparées dans notre cuisine, offrant différentes options afin de nous adapter à tous les goûts, en recherchant toujours la satisfaction du client.









Menu nº1

APÉRITIF

Noisettes caramélisées

Tartare de morue avec chutney de tomates et pommes

Croquettes de jambon ibérique faites maison

PREMIERS

Carpaccio de crevettes avec perles de melon et huile d'agrume /

Escalivada tourte avec jambon ibérique, fromage de chèvre et huile de noisette

SECONDES

Confit de veau au foie gras, sauce aux truffes et patate douce

Calamar et crevettes grillés à base d'encre et de légumes

DESSERTS

Coulant spéciale La Boella avec sa glace /

La piña colada

Comprend l'eau, les boissons rafraîchantes, les cafés et les “petit fours”

Menu nº2

SNACK

Noisettes caramélisées

Croustillant de légumes

DÉLICES FROIDS

Bonbon de foie gras avec fantasie

Soupe de saison

Coca d'avocat avec des anchois

Morue confite avec chutney de tomates

Copeaux de jambon ibérique et pain à la tomate

DÉLICES CHAUDS

Brochette de crevettes rouges de Tarragone

Mélange de croquettes de jambon ibérique et de champignons

Cône de petits calamars

Mini brioche de côtes ibériques

PREMIERS

Cubes de saumon aux agrumes, crevettes avec leur tartare d'avocat et tomate

Escalivada tourte avec jambon ibérique, crevettes et huile de noissette

SECONDES

Entrecôte ibérique au foie gras et pomme caramélisée avec sauce aux truffes

Dorade grillée avec pomme de terre, chou et jus de crevette

DESSERTS

Namelaka au chocolat et noisettes

Sorbetmojito aux fraises macérées

Comprend l'eau, les boissons rafraîchantes, les cafés et les “petit fours”

*Il est nécessaire de choisir un plat pour tout le groupe. Le prix est par personne.

Menu nº3

SNACK

Noisettes caramélisées

Croustillant de légumes

DÉLICES FROIDS

Bonbon de foie gras avec fantasie

Soupe de saison

Coca d'avocat avec des anchois

Morue confite avec chutney de tomates

Copeaux de jambon ibérique et pain à la tomate

DÉLICES CHAUDS

Brochette de crevettes grilées

Mélange de croquettes de jambon ibérique et de champignons

Cône de petits calamars

Mini brioche de côtes ibériques

PREMIERS

Salade de saumon fumé et crevettes avec vinaigrette au caviar de harengs

Champignons avec crevettes, jambon de canard, fromage brie et huile d'oursins

SECONDES

Porc ibérique mariné aux herbes de provence avec sauce à la moutarde

Bar (loup de mer) grillé avec légumes de saison et sauce romesco

DESSERTS

Tatin aux pommes maison et glace à la vanille

Notre version du cheesecake

Comprend l'eau, les boissons rafraîchantes, les cafés et les “petit fours”

Menu nº4

SNACK

Noisettes caramélisées

Croustillant de légumes

DÉLICES FROIDS

Bonbon de foie gras avec fantasie

Soupe de saison

Coca d'avocat avec des anchois

Morue confite avec chutney de tomates

Copeaux de jambon ibérique et pain à la tomate

DÉLICES CHAUDS

Brochette de crevettes grilées

Mélange de croquettes de jambon ibérique et de champignons

Cône de petits calamars

Mini brioche de côtes ibériques

PREMIERS

Crevettes tressées aux gambas et émulsion de jambon et de pignons de pin

Laminé de poulpe sur puré de pommes de terre et crème romesco

SECONDES

Entrecôte de veau grillée avec une sauce au vin vieux de La Boella

Turbot aux pousses d'épinards, tomates cerises et huile de girolles

DESSERTS

Barre de thé matcha avec yuzu et chocolat blanc

Sorbet orange et gingembre avec mousse à la canelle

Comprend l'eau, les boissons rafraîchantes, les cafés et les “petit fours”

*Il est nécessaire de choisir un plat pour tout le groupe. Le prix est par personne.

Menu nº5

APÉRITIF

Noisettes caramélisées

Croustillant de légumes

DÉLICES FROIDS

Bonbon de foie gras avec fantasie

Soupe de saison

Coca d'avocat avec des anchois

Morue confite avec chutney de tomates

Copeaux de jambon ibérique et pain à la tomate

DÉLICES CHAUDS

Brochette de crevettes grillées

Mélange de croquettes de jambon ibérique et de champignons

Cône de petits calamars

Mini brioche de côtes ibériques

PREMIERS

Crevettes aux coquilles Saint-Jacques sur textures de légumes caramélisés

Mosaïque de fruits de mer chauds avec vinaigrette à la tomate et champignons

SECONDES

Filet de bœuf traditionnel au foie mi-cuit et sauce au vin du Priorat

Longe de lotte grillée avec légumes de saison

DESSERTS

Mousse aux noisettes et au chocolat avec crumble au caramel

Baies rouges avec gelée sucrée et sorbet framboise

Comprend l'eau, les boissons rafraîchantes, les cafés et les “petit fours”

LA CAVE

INCLUS DANS TOUS LES MENUS

VIN BLANC

Rantamplan, D.O. Verdejo

Vinyes del Grau, D.O. Terra Alta

VIN ROUGE

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.

*Il est nécessaire de choisir un plat pour tout le groupe. Le prix est par personne.

Menus de cocktails

MINIMUM 30 PERSONNES

APÉRITIF AVEC SUPLÉMENT
FIDEUÁ ET/OU RIZ NOIR

OPEN BAR DE BOISSONS. CAFÉS, VINS ET CAVAS

Menu nº1

SNACKS DE BIENVENUE

Chips de légumes

Pain croustillant

DÉLICES FROIDS

Bonbon de foie gras avec fantaisie

Soupe de saison

Morue confite avec chutney de tomates

Maki roll et sushi de légumes de La Boella

Copeaux de jambon ibérique avec pain de coca en verre et tomate

Tartare de saumonau caviar de hareng

Coca avocat au poisson bleu

Brochette de mozzarella de buffle avec tomates cerises et pesto

DÉLICES CHAUDS

Bikini mozzarella et truffe

Œuf de caille avec sobrasada de Majorque

Cône de petits calamars

Croquettes de jambon ibérique

Sucette de lotte avec tempura

Brochette de crevettes à l'huile d’Arbequina

Mini burguer de bœuf et brie

ÎLE GOURMANDE

Cinq variétés de fromages D.O.

Deux variétés de charcuterie ibériques

Quatre variétés de saucisses catalanes

DESSERTS

Assortiment de pâtisseries

Brochettes de fruits

Menu nº2

SNACKS DE BIENVENUE

Chips de légumes

Pain croustillant

Noisettes caramélisées

DÉLICES FROIDS

Bonbon de foie gras avec fantaisie

Soupe de saison

Morue confite avec chutney de tomates

Maki roll et sushi de légumes de La Boella

Copeaux de jambon ibérique avec pain de coca en verre et tomate

Tartare de saumonau caviar de hareng

Coca avocat au poisson bleu

Brochette de mozzarella de buffle avec tomates cerises et pesto

DÉLICES CHAUDS

Bikini mozzarella et truffe

Œuf de caille avec sobrasada de Majorque

Cône de petits calamars

Croquettes de jambon ibérique

Sucette de lotte avec tempura

Brochette de crevettes à l'huile de koroneiki

Brochette de filet ibérique avec sauce moutarde

Cubes de veau confits avec sauce au vin et purée aux truffes

ÎLE GOURMANDE

Quatre variétés de saucisses catalanes

Huit variétés de fromages D.O.

Trois variétés de charcuterie ibérique

Sélection de viandes fumées avec garniture

DESSERTS

Assortiment de pâtisseries

Brochettes de fruits

Contact

Hotel Mas La Boella T-11, Salida 12

43110, Tarragona

+34 977 77 15 15

laboella.com

ventas@laboella.com