Mas
LA BOELLA
EVENTS

EVENTOS CORPORATIVOS

MENÚS

Eventos corporativos, reuniones, y presentaciones

¡Bienvenidos!

Para disfrutar de la mejor experiencia gastronómica, les hemos preparado una serie de Menús elaborados con productos de proximidad y Km 0.

A continuación, les proporcionamos diferentes opciones culinarias, todas ellas elaboradas en nuestra cocina, ofreciendo distintas opciones para poder adaptarnos a cualquier gusto, buscando siempre la satisfacción del cliente.









Menú nº1

APERITIVO

Avellanas caramelizadas

Tartar de bacalao con chutney de tomate y manzana

Croquetas caseras de jamón ibérico

PRIMEROS

Carpaccio de gambas con perlas de melón y aceite de cítricos /

Coca de escalivada con jamón ibérico, queso de cabra y aceite de avellanas

SEGUNDOS

Confitado de ternera con foie, salsa de trufas y boniato

Calamar y gambas a la plancha con base en su tinta con verduritas

POSTRES

Coulant especial La Boella con su helado /

La piña colada

Incluye agua, refrescos, cafés y “petit fours”

Menú nº2

SNACK

Avellanas caramelizadas

Crujiente de vegetales

DELÍCIAS FRÍAS

Bombón de foie con fantasía

Sopa de temporada

Coca de aguacate con boquerón

Bacalao confitado con chutney de tomate

Virutas de jamón ibérico y pan con tomate

DELÍCIAS CALIENTES

Brocheta de gamba roja del Tarragonés

Mix de croquetas caseras de jamón ibérico y setas

Cucurucho de chipirones

Mini brioche de costilla ibérica

PRIMEROS

Dado de salmón en cítricos, gambas con su tartar de aguacate y tomate

Coca de escalivada con jamón ibérico, gambas y aceite de avellanas

SEGUNDOS

Solomillo ibérico con foie y manzana caramelizada con salsa de trufa

Dorada a la plancha con trinchado de patata y col con jugo de gamba

POSTRES

Namelaka de chocolate y avellana

Sorbete de mojito con sus fresas maceradas

Incluye agua, refrescos, cafés y “petit fours”

*Es necesario escoger un plato para todo el grupo y comunicarlo con una semana de antelación. El precio es por persona.

Menú nº3

SNACK

Avellanas caramelizadas

Crujiente de vegetales

DELÍCIAS FRÍAS

Bombón de foie con fantasía

Sopa de temporada

Coca de aguacate con boquerón

Bacalao confitado con chutney de tomate

Virutas de jamón ibérico y pan con tomate

DELÍCIAS CALIENTES

Brocheta de gamba a la plancha

Mix de croquetas caseras de jamón ibérico y setas

Cucurucho de chipirones

Mini brioche de costilla ibérica

PRIMEROS

Ensalada de salmón ahumado y langostinos con vinagreta de caviar de arenque

Setas con gambas, jamón de pato, queso brie y aceite de erizos de mar

SEGUNDOS

Presa ibérica macerada en hierbas provenzal con salsa de mostaza

Lubina a la plancha con verduritas de temporada y romesco

POSTRES

Tatin de manzana hecha en casa con helado de vainilla

Nuestra versión de cheesecake

Incluye agua, refrescos, cafés y “petit fours”

*Es necesario escoger un plato para todo el grupo y comunicarlo con una semana de antelación. El precio es por persona.

Menú nº4

SNACK

Avellanas caramelizadas

Crujiente de vegetales

DELÍCIAS FRÍAS

Bombón de foie con fantasía

Sopa de temporada

Coca de aguacate con boquerón

Bacalao confitado con chutney de tomate

Virutas de jamón ibérico y pan con tomate

DELÍCIAS CALIENTES

Brocheta de gamba a la plancha

Mix de croquetas caseras de jamón ibérico y setas

Cucurucho de chipirones

Mini brioche de costilla ibérica

PRIMEROS

Trenzado de langostinos con gambas y emulsión de jamón y piñones

Laminado de pulpo templado sobre puré de patatas y crema de romesco

SEGUNDOS

Solomillo de ternera a la plancha con salsa de vino de guarda de La Boella

Rodaballo con brotes de espinacas, tomates cherry y aceite de rebozuelo

POSTRES

Lingote de té matcha con yuzú y chocolate blanco

Sorbete de naranja, jengibre con espuma de canela

Incluye agua, refrescos, cafés y “petit fours”

Menú nº5

APERITIVO

Avellanas caramelizadas

Crujiente de vegetales

DELÍCIAS FRÍAS

Bombón de foie con fantasía

Sopa de temporada

Coca de aguacate con boquerón

Bacalao confitado con chutney de tomate

Virutas de jamón ibérico y pan con tomate

DELÍCIAS CALIENTES

Brocheta de gamba a la plancha

Mix de croquetas caseras de jamón ibérico y setas

Cucurucho de chipirones

Mini brioche de costilla ibérica

PRIMEROS

Langostinos con vieiras sobre texturas de verduras caramelizadas

Mosaico de marisco templado con vinagreta de tomate y setas

SEGUNDOS

Solomillo tradicional de ternera con foie micuit y salsa de vino del Priorat

Lomo de rape a la plancha con verduritas de temporada

POSTRES

Mousse de avellana y chocolate con crumble de caramelo

Frutos rojos con gelatina dulce y sorbete de frambuesa

Incluye agua, refrescos, cafés y “petit fours”

*Es necesario escoger un plato para todo el grupo y comunicarlo con una semana de antelación. El precio es por 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 tipo cóctel

MÍNIMO 30 PERSONAS

Menú nº1

SNACKS DE BIENVENIDA

Chips vegetales

Crujiente de pan

DELICIAS FRÍAS

Bombón de foie con fantasía

Sopa de temporada

Bacalao confitado con chutney de tomate

Maki roll y sushi vegetal de La Boella

Virutas de jamón ibérico con pan de coca de vidrio y tomate

Tartar de salmón con caviar de arenque

Coca de aguacate con pescado azul

Brocheta de mozzarella de búfala con tomate cherry y pesto

DELICIAS CALIENTES

Bikini de mozzarella y trufa

Huevo de codorniz con sobrasada de Mallorca

Cucurucho de chipirones

Croquetas de jamón ibérico

Piruleta de rape con tempura

Brocheta de gamba al aroma de aceite Arbequina

Minihamburguesa de ternera y queso brie

ISLA DEL GOURMET

Cinco variedades de quesos D.O.

Dos variedades de ibéricos

Cuatro variedades de embutidos catalanes

POSTRES

Surtido de repostería

Brochetas de fruta

APERITIVO CON SUPLEMENTO

FIDEUÁ Y/O ARROZ NEGRO

BARRA LIBRE DE BEBIDAS. CAFÉS, VINOS Y CAVAS.

Menú nº2

SNACKS DE BIENVENIDA

Chips vegetales

Crujiente de pan

Avellanas caramelizadas

DELICIAS FRÍAS

Bombón de foie con fantasía

Sopa de temporada

Bacalao confitado con chutney de tomate

Maki roll y sushi vegetal de La Boella

Virutas de jamón ibérico con pan de coca de vidrio y tomate

Tartar de salmón con caviar de arenque

Coca de aguacate con pescado azul

Brocheta de mozzarella de búfala con tomate cherry y pesto

DELICIAS CALIENTES

Bikini de mozzarella y trufa

Huevo de codorniz con sobrasada de Mallorca

Cucurucho de chipirones

Croquetas de jamón ibérico

Piruleta de rape con tempura

Brocheta de gamba al aroma de aceite koroneiki

Brocheta de filete ibérico con salsa de mostaza

Dado de ternera confitado con salsa de vino y puré trufado

ISLA DEL GOURMET

Cuatro variedades de embutidos catalanes

Ocho variedades de quesos D.O.

Tres variedades de ibéricos

Selección de ahumados con guarnición

POSTRES

Surtido de repostería

Brochetas de fruta

Contacto

Hotel Mas La Boella T-11, Salida 12

43110, Tarragona

+34 977 77 15 15

laboella.com

ventas@laboella.com