

el mirador de CAN CASES

EL MIRADOR DE CAN CASES

GASTRONOMIA

Casaments · Carta de menús, bodega i begudes

LA NOSTRA CUINA

CUINEM A LA MASIA

Tot el que se serveix el dia del vostre casament surt de la nostra cuina. Treballem amb dos formats de menú —clàssic i còctel— que podeu adaptar amb nosaltres: trieu els aperitius, el plat principal i els vins, i nosaltres ho quadrem tot amb el ritme del dia.

Els preus són per persona i inclouen l'IVA.

> Adaptem els plats per a al·lèrgies i intoleràncies, i preparem menús vegetarians, vegans i infantils.

ELS NOSTRES MENÚS

Menú Clàssic	125,00 €
Menú Còctel	100,00 €
Menú infantil	35,00 €
Menú staff	30,00 €
Barra lliure Durant el ball	15,00 €/h

el mirador de CAN CASES



MENÚ

CLÀSSIC

8 OPCIONS A ESCOLLIR

125,00 €

PER PERSONA · IVA INCLÒS

Aperitius freds

Coca de vidre amb tomàquet, oli d'oliva i pernil ibèric
Bombó de foie amb ceba al Pedro Ximénez
Mini caprese amb cherrys confitats i pesto de nous

Aperitius calents

Gotet de patates braves amb pebre vermell de la Vera
Croquetes casolanes de pollastre de corral
Coca d'escalivada amb formatge de cabra gratinat
Delícies de brie amb dolç de nabius
Calamars de platja a l'andalusa amb maionesa de llima
Gyozas de llagostins amb salsa sweet chilli
Pop a la gallega
«Xupa-xups» de guatlla amb salsa de mango i mostassa
Tacos de pulled pork amb cacauet
Broqueta de botifarra de Calaf amb allioli de kimchi

Primer plat

Sopa freda de tomàquet, fruits vermells i menta

Plat principal

Confit d'ànec amb mel i mostassa, moniato i fruits vermells
Galta de vedella a baixa temperatura amb parmentier de iuca
Suprema de salmó a la taronja amb sèsam i verduretes al wok
Arròs de muntanya amb botifarra, costella i bolets*
Fideuà de sípia, calamar i bolets amb allioli d'alfàbrega*

*Opció show cooking

Begudes

Barra de begudes: refrescos, cervesa, vermuts i bodega
Aigua mineral

Postres

Assortiment de mini pastissets
Copa de cava Brut Nature
Cafè i infusions

MENÚ

CÒCTEL

12 OPCIONS A ESCOLLIR

100,00 €

PER PERSONA · IVA INCLÒS

Aperitius freds

Coca de vidre amb tomàquet i pernil ibèric
Bombó de foie amb ceba al Pedro Ximénez
Mini caprese amb cherrys confitats i pesto de nous
Sopa freda de tomàquet, fruits vermells i menta

Aperitius calents

Gotet de patates braves amb pebre vermell de la Vera
Croquetes casolanes de pollastre de corral
Coca d'escalivada amb formatge de cabra gratinat
Delícies de brie amb dolç de nabius
Calamars de platja a l'andalusa amb maionesa de llima
Gyozas de llagostins amb salsa sweet chilli
Pop a la gallega
«Xupa-xups» de guatlla amb salsa de mango i mostassa
Tacos de pulled pork amb cacauet
Broqueta de botifarra de Calaf amb allioli de kimchi

Show cooking · fideuà o arròs +6 €/PAX

Arròs de muntanya amb botifarra, costella i bolets
Fideuà de sípia, calamar i bolets amb allioli d'alfàbrega

Begudes

Barra de begudes: refrescos, cervesa, vermuts i bodega
Aigua mineral

Postres

Assortiment de mini pastissets, en bufet o servei en safata
Copa de cava Brut Nature
Cafè i infusions





MENÚ

INFANTIL

35,00 €

PER NEN · IVA INCLÒS

Els nens comencen amb la pica, com tothom, i després trien el seu propi plat.

Pica

Xips
Olives
Fuet
Daus de formatge
Croquetes

Segon, a escollir

Macarrons a la napolitana
Escalopa de pollastre amb patates fregides
Botifarra a la brasa amb patates fregides

Per acabar

Postres i beguda

BODEGA

VINS I BEGUDES

VINS NEGRES

Synera Negre · D.O. Catalunya	Inclòs
Gotim Bru · D.O. Costers del Segre	+4,50 €
López de Haro Criança · D.O. Rioja	+3,15 €
Phylos · D.O. Ribera del Duero	+6,50 €

VINS BLANCS

Synera Blanc · D.O. Catalunya	Inclòs
Núria de Montargull · D.O. Penedès	+3,15 €
Descomunal · D.O. Rueda	+1,75 €
Tilenus Godello · D.O. Bierzo	+6,50 €

CAVA

Castell d'Or 1909 Brut Nature Ecològic	Inclòs
Llopart Brut Nature Reserva · Corpinnat	+8,25 €
Batllori Brut Rosé · D.O. Cava	+6,50 €

APERITIUS I CÒCTELS

Sangria	+8,00 €
Aperol Spritz	+12,00 €
Mojito	+12,00 €

BARRA LLIURE

Durant el ball	15,00 € /pax/hora
Suplement alcohol premium	+3,00 € /pax/hora

* Els vins de base estan inclosos al menú. Els suplements indicats són per persona.



PER DONAR-LI UN PUNT MÉS

EXTRES QUE ES PODEN CONTRACTAR

- Bufet d'ostres
- Bufet d'ibèrics
- Tallador de pernil
- Bufet de formatges

> Us en passem el pressupost segons el nombre de convidats i com us imagineu l'aperitiu.

el mirador de
CAN CASES

BON PROFIT

events@cancases.com · +34 638 44 81 99

Camí de Can Cases, 15 · 08196 Les Planes, Barcelona · cancases.com