

Menú de Nadal i Reis 2018

25 €

Per emportar!

~ Primers Plats ~

- Sopa de Nadal amb pilota
- Canelons de carn amb beixamel
- Crema de bolets

~ Segons Plats ~

- Confit d'ànec amb parmentier de patata i prunes
 - Rodó de gall d'indi al pebre verd
- Lluç a la marinera amb musclos i cloïsses

~ Postres ~

- Tronc de Nadal
- Mousse de tres xocolates
- Mousse de torró

Per cada 4 menús una
ampolla de cava de
regal!

Reserves:

649 17 20 72

692 28 75 15

*Data límit 4 dies abans de
cada event

Els Fogons

Centre Cassolana, Apatu Popular Multimediac, Col·laboradors



Tots els plats són d'elaboració cassolana,
s'entregaràn a +4°C. Escalfar al forn o microones.

Menú de Cap d'Any 2018



ENTRANT

PRIMERS PLATS

- Coktail de gambes
- Canelons d'ànec i foie amb beixamel de ceps
- Crema de marisc amb llagostins

SEGONS PLATS

- Espatlla de xai al forn amb guarnició
- Medallons d'ibèric amb reducció de Pedro Ximenez
- Orada al forn a la taronja amb laminat de patata

POSTRES

- Mousse de mandarina
- Pastís Sacher
- Tiramisú

Raïm de la sort i
bossa de cotilló

40€

Per cada 4 menús una
ampolla de cava de
regal!

RESERVES

649 17 20 72

692 28 75 15

*Data límit 27/12/18



Tots els plats són d'elaboració cassolana, s'entregaràn a +4°C. Escalfar al forn o microones.