



MENÚS GRUPS 2025

*restaurant*





# BENVINGUTS

*Benvinguts al nostre restaurant. Som el Pol i la Laura. Dos joves amb experiència en el món de la gastronomia que fa 5 anys enrere van decidir muntar el seu propi restaurant. Entre els dos formem un gran tàndem i, darrere nostre, un súper equip que ens ajuda a aconseguir tots els nostres somnis.*

## QUÈ US PODEM OFERIR?

*Al nostre restaurant comptem amb diversos espais on podeu gaudir de la vostra celebració. Tenim un entorn i un marc incomparable on podreu tastar la nostra cuina d'alta qualitat. Cada esdeveniment és únic i, per això, ens impliquem i us ajudem perquè aquella data sigui un bon record.*

*“Ens encarreguem de fer el vostre dia, un dia especial.”*

*“Fer una feina bé no pren més temps que fer-ho malament.”*

*Paul Bocuse*








## ZONA RESTAURANT

*La nostra sala amb una capacitat de 140 comensals asseguts, et farà sentir que estàs dins d'un bosc amb els nostres arbres incorporats al menjador. Gràcies a la jaima, podeu gaudir de l'esdeveniment sense patir quin clima està fent a l'exterior. Acomodem el restaurant amb estufes o ventiladors en funció de l'època de l'any.*

## ZONA CHILL OUT

*El nostre “petit jardí” amb una capacitat de 120 comensals asseguts amb unes vistes i un entorn que no té preu. Aquí us oferim un ambient molt més relaxat i informal però sense perdre la qualitat ni el servei que oferim. La zona chill out respira pau i tranquil·litat on no caldrà mirar l'hora del rellotge.*





# MENÚS ESTIL COCKTAIL



## HOLE I

*\*Aperitiu de benvinguda\**

*Patates estil Vallès  
Assortiment de croquetes  
Coca de verdures amb formatge  
Crema de temporada  
Hummus amb bastonets vegetals  
Carpaccio de carbassó amb fruits secs  
Broqueta de tomàquet, mozzarella i pesto  
Txipirons a l'andalusa  
Fingers de pollastre arrebossats en panko  
Pa bao de pulled beef*

*Assortiment de postres*

*38€*



## HOLE II

*\*Aperitiu de benvinguda\**

*Patates estil Vallès  
Taula d'embotits  
Gilda de seitó en vinagre  
Calamars a l'andalusa  
Ensaladilla russa amb ventresca de tonyina  
Ravioli cruixent de porc  
Carxofes arrebossades  
Vol au vent de salmó fumat  
Mini burger de vedella  
Brioche de tàrtar de fuet*

*Assortiment de postres*

*42€*

## HOLE III

*\*Aperitiu de benvinguda\**

*Patates estil Vallès  
Taula de formatges  
Carpaccio de vedella amb parmesà  
Zamburinyes a la planxa  
Bunyols de bacallà  
Blini de tonyina amb cremós d'alvocat  
Gyozas de gamba  
Pop a la gallega  
Brioche d'steak tàrtar  
Fideuà de peix i marisc*

*Assortiment de postres*

*47€*



# MENÚS A TAULA

## HOLE IV

*\*Aperitiu de benvinguda\**

### **Primers a escollir**

*Amanida de burrata amb tomàquets*

*Musclos a la marinera*

*Pasta amb salsa de ceps*

### **Segons a escollir**

*Costellam de porc ibèric a baixa temperatura*

*Pollastre a la catalana*

*Txurrasco de vedella marinat*

*Salmó al forn*

*Profiterols de nata i crema*

36€

## HOLE V

*\*Aperitiu de benvinguda\**

### **Primers a escollir**

*Cloïsses en salsa verda*

*Carpaccio de vedella amb vinagreta de  
fruits secs*

*Parmentier, ou poché i bolets de temporada*

### **Segons a escollir**

*Costella de vedella a baixa temperatura*

*Tallata de porc ibèric*

*Entrecot de vedella de Girona*

*Llenguado al forn*

*Xuixo de crema amb xocolata*

40€

## HOLE VI

*\*Aperitiu de benvinguda\**

### **Primers a escollir**

*Navalles a la planxa amb all i julivert*

*Rigatone amb llamàntol*

*Ensaladilla russa de gamba i pop*

### **Segons a escollir**

*Terrina de cua de bou*

*Entrecot de rubia gallega*

*Filet de vedella a la brasa (200 grams)*

*Turbot al forn*

*Coulant de xocolata amb praliné d'avellanes*

46€



# MENÚS A TAULA AMB PICA PICA



## HOLE VII

*\*Aperitiu de benvinguda\**

### **Per compartir**

*Patates estil Vallès*

*Assortiment de croquetes*

*Amanida amb productes de temporada*

*Musclos a la marinera*

### **Segons a escollir**

*Txurrasco a la brasa*

*Secret de porc ibèric*

*Pollastre al forn*

*Salmó al forn*

*Assortiment de postres*

38€

## HOLE VIII

*\*Aperitiu de benvinguda\**

### **Per compartir**

*Taula d'embotits*

*Coca de tàrtar de tomàquets amb burrata*

*Tallines amb all i julivert*

*Tàrtar de salmó amb alvocat*

### **Segons a escollir**

*Mandonguilles amb bolets i gamba*

*Abanico de porc ibèric*

*Entrecot de vedella de Girona*

*Llenguado al forn*

*Assortiment de postres*

42€

## HOLE IX

*\*Aperitiu de benvinguda\**

### **Per compartir**

*Taula de pernil ibèric*

*Tataki de magret d'ànec*

*Navalles a la planxa amb all i julivert*

*Calamars a l'andalusa*

### **Segons a escollir**

*Hamburguesa de rubia gallega amb foie*

*Filet de vedella a la brasa (200 grams)*

*Fideuà de peix i marisc*

*Pop a la brasa*

*Assortiment de postres*

48€





## INFANTIL COCKTAIL

*fins als 12 anys*

*Patates estil Vallès*

*Calamars a l'andalusa*

*Assortiment de croquetes*

*Taula d'embotits i formatges*

*Fingers de pollastre en panko*

*Brioche de tàrtar de llonganissa*

*Coca de pernil dolç i formatge*

*Mini hamburguesa de vedella*

*Assortiment de postres*

24.95 €

## MENUTS A TAULA

*fins als 12 anys*

**A escollir 1 plat**

*Croquetes de pernil ibèric*

*Caneló de rostit*

*Macarrons a la bolonyesa*

--

**A escollir 1 plat**

*Hamburguesa de vedella amb patates*

*Fingers de pollastre amb patates*

*Peix (lluç arrebossat)*

*Escalopa milanesa*

--

*Fruita de temporada*

*Gelat*

*Pastís de xocolata*

26.95€



## QUÈ INCLOUEN ELS MENÚS QUE OFERIM?

*Apostem per menús on la qualitat és la nostra prioritat. Tenim productes de proximitat i de temporada.*

*Mentres la família i els amics arriben, us proposem un cocktail de benvinguda (amb o sense alcohol) per fer l'espera més entretinguda. En el moment que comenci l'esdeveniment, incloem aigua, vi i cafè.*

*Després de les postres, finalitza aquest servei de begudes. Podeu escollir si fer barra lliure o si comptabilitzar les consumicions a part.*



## ADAPTACIONS

*Us informem que podem ajustar tots els menús a les necessitats que puguin presentar-se. Ens adaptem a al·lèrgies i intoleràncies o dietes especials que el client requereixi.*





**SERVEIS EXTRES**

NQU  
VALLES

*restaurant*



## BARRA LLIURE

Oferim el servei de barra lliure (sense incloure begudes prèmium) sense limitació de consumicions.

Els adults tenen un cost de **12.50€**/persona

Els nens tenen un cost de **8€**/persona (als menors se'ls ofereix cocktails sense alcohol, refrescos)

Aquests preus són per 1 hora.

## TALL DE PERNIL

Tall de pernil ibèric 100% durant l'aperitiu amb un tallador professional

Fins a 80 comensals **400€**

Fins a 120 comensals **550€**



## DJ

Música ambiental durant el dinar/sopar

2 hores de ball

Altaveus amb so premium

Il·luminació

Micròfon

Javi Soto 646.445.728



## CLASSES DE GOLF

*Ja que ens trobem dins d'un club de golf, us convidem a que conegueu més sobre aquest esport. Durant 1 hora us introduireu en aquest món on podreu practicar seguint les indicacions del professor. Inclou tot el material necessari per realitzar la classe i assegurança de responsabilitat.*

**CONSULTAR CONDICIONS**



## FOTOMATON

*Plataforma 360<sup>a</sup> amb ocupació de 4 persones on podeu fer fotos i gravar vídeos durant 2 hores. Obtindreu les fotos mitjançant un codi QR i USB. S'inclou staff i attrezzo per poder-vos disfrassar*

**A PARTIR DE 500€**



## **DECORACIÓ**

*Comptem amb una empresa de decoració que s'ajustarà a les necessitats del contractant*

**JANOT 605.903.432**

## **ALTRES ACTIVITATS**

*Us podem facilitar contactes d'altres empreses que us poden oferir activitats com: magia, teatre, animació infantil, pintacares, ...*



## **FOTÒGRAF**

**PREU A CONSULTAR**



# CONDICIONS



Tots els Preus tenen l'IVA inclòs.

Per confirmar la data, caldrà fer una **paga i senyal** de 300€ en efectiu o transferència bancària.

**Deu dies** abans s'haurà de confirmar el número final de convidats amb possibles al·lèrgies, intoleràncies o dietes especials.

Com a conseqüència, s'ha d'abonar el **50% del total** i, el dia de l'esdeveniment, la part que quedi **restant**.

En cas que els comensals disminueixin les 72h abans de la data, **no** es retorna ni es resta la part proporcional de l'import final.

En cas **d'anulació** de l'esdeveniment **no** es retorna cap import.

Quedarà pactat l'horari d'inici i de finalització de l'esdeveniment i, com a conseqüència, 15 minuts abans es deixarà de servir. En cas de voler incrementar l'horari, tindrà un cost de 150€/hora.

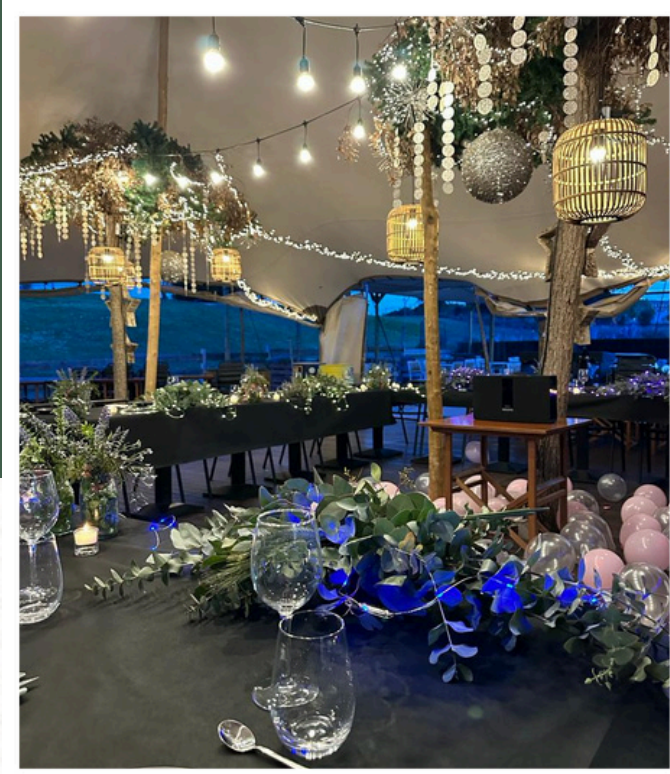




**GALERIA DE  
FOTOGRAFIES**

*restaurant*











# US ESPEREM

*Per més informació*

 630-955-903

 [restauraciogolf@gmail.com](mailto:restauraciogolf@gmail.com)

