

CAN CO - ABSIS AMER - 2022

Casaments i Convits

Menú1

Aperitiu de benvinguda

Brandada de bacallà amb oli d'oliva verge i poma de Girona

Vaset de crema de porros i llagostí

Pastís de tonyina i anxova de l'escala

Pa de nous i panses amb foie, codony i balsàmic

Pop a la gallega amb parmentier de patata

Croquetes casolanes de rostit

Mini hamburgueses de vedella amb ceba caramel·litzada

Enfilat de tonyina amb sèsam i soja

Bufet de rossejats

Rissoto de ceps amb botifarra

Fideuà amb gambetes i allioli

Taules temàtiques

De formatges catalans

De pernil ibèric tallat a la vista amb coca de vidre sucada amb tomàquet

Bufet de begudes

Aigües, refrescos, sucs, vi, cava i martini

Menú

Suprema de corball amb gambes i el seu suquet

Vedella rostida amb salsa de ceps i gratin de patata

Pastís de préssec i maracujà amb sorbet de mandarina i menta

El Cellar

Vi blanc Pansa Blanca DO Alella

Vi negre Basagoiti DO Rioja

Cava Mont Ferrant Brut Nature D.O. Cava

Cafè i licors

Preu: 89,25€ / PERSONA

Casaments i Convits

Menú 2 - SHOW COOKING

Aperitius freds

Xips salats de moniato, patata, remolatxa i pastanaga

Pastís de tonyina i anxova de l'Escala

Crema de meló amb encenalls de pernil d'ànec

Brandada de bacallà amb poma de Girona

Caneló de salmó fumat amb formatge fresc i aroma d'orenga

Pa de panses i nous amb foie, codony i balsàmic

Coca de vidre cruixent amb escalivada i pernil d'ànec

Amanida fresca amb llagostí i vieira

Carpaccio de vedella amb parmesà

Aperitius calents

Broqueta de pop a la gallega

Croquetes de rostit

Bunyols de bacallà amb salsa romesco

Enfilat de patates farcides de carn

Calamars a la romana

Caneló d'ànec i foie amb beixamel de bolets

Mini hamburguesa de vedella i foie

Daus de vedella rostida amb cebetes i puré de pastanaga

Llobregant amb parmentier de patata

Ous de guatlla sobre sobrassada

Broqueta de bacó amb formatge

Gambeta de costa a la planxa

Rossejats

Risotto de bolets i botifarra

Arròs de calamar i gamba

Taules temàtiques

De Pernil ibèric tallat a la vista amb coca de vidre sucada amb tomàquet

De Formatges catalans

Les Postres

Sorbet de mandarina

Assortit de pastissos

(mousse de xocolata negra amb cruixent de neules, mousse de fruites del bosc i mousse de préssec i maracujà)

Bufet de begudes

Aigües, refrescos, sucs, vi, cava i martini

El Celler

Vi blanc Anec Mut DO Penedès

Vi negre Solivent Negre Espelt DO Empordà

Cava Mont Ferrant Brut Nature DO Cava

Cafè i licors

Preu: 91,25€/PERSONA

Casaments i Convits

MENÚ 3

Aperitiu de benvinguda

Brandada de bacallà amb oli verge i poma de Girona

Pa de nous i panses amb foie, codony i balsàmic

Sopa de meló amb pemil d'ànec

Pop a la gallega amb parmentier de patata

Croquetes de rostit

Bunyols de bacallà amb salsa romesco

Vasets de crema de porros i llagostí

Calamars a l'andalusa

Enfilat de bacó amb formatge

Enfilat de rap i gamba

Taules temàtiques

De Pemil ibèric tallat a la vista amb coca de vidre sucada amb tomàquet

De formatges catalans

Rossejats

Arròs de calamar i gamba

Fideuà de gambes amb allioli

Bufet de begudes

Aigües, refrescos, sucs, vi, cava i martini

Menú

Amanida amb llagostins, vieires i maduixes amb vinagreta de mel

Filet de vedella amb salsa d'ibèric i gratin de patata

Pastís de préssec i maracujà amb sorbet de mango

El Celler

Vi blanc gewustraminter , DO Somontano

Vi negre viña Pomal DO Rioja

Cava Mont Ferrant Brut Nature DO Cava

Cafè i licors

PREU :93,50€/PERSONA

Casaments i Convits

MENÚ 4

Aperitiu de benvinguda

Xips salats de moniato, patata,
pastanaga i remolatxa

Crema de meló amb pernil d'ànec

Pastís de tonyina i anxova de l'Escala

Brandada de bacallà amb poma de
Girona

Pastís de porros i bolets

Coca amb escalivada i pernil d'ànec

Broqueta de llagostí amb cansalada

Montadito amb sobrassada i ou de
guatlla

Bunyols de bacallà amb salsa romesco

Croquetes de ceps

Calamars a la romana

Gambetes a la planxa

Rossejats

Arròs de calamar i gamba

Risotto de botifarra i ceps

Taules temàtiques

De Pernil ibèric tallat a la vista amb coca de
vidre sucada amb tomàquet

De formatges catalans amb vins de
diferents D.O catalanes

De sushi

Bufet de begudes

Aigües, refrescos, sucs, vi, cava i martini

Menú

Llom de rap amb crema de carbassó i
verdures saltejades

Filet de vedella amb salsa d'ibèric i gratin
de patata

Crema de maduixes amb gelat de
formatge fresc

Pastís nupcial de fruites del bosc amb
gelat de frambuesa

El Celler

Vi blanc Gessamí de Gramona DO Penedès

Vi negre Espelt Solivent DO Empordà

Cava Rovellats Brut Nature DO Cava

Cafè i licors

Preu: 101,50€/PERSONA

Casaments i Convits

MENÚ 5

Aperitiu de benvinguda

Xips salats de moniato, patata, remolatxa i pastanaga

Crema de meló amb pernill d'ànec

Crema de porros amb llagostí

Pa amb oli i foie de flor de sal

Carpaccio de vedella amb parmesà

Brandada de bacallà amb crema de pebrot escalivat

Mil fulles de foie i poma

Mini Quiche de porros, bolets i llagostins

Torrades amb sobrassada i ou de guatlla

Fideuà amb gambetes i allioli

Risotto de ceps i botifarra amb formatge Ermesenda

Pop a la brasa amb parmentier de patata i oli de pebrot xorisser

Enfilat de sèpia i llagostí

Llagostins en tempura i salsa romesco

Croquetes de pernill ibèric

Calamars a la romana

Taules temàtiques

De Pernill ibèric tallat a la vista amb coca de vidre sucada amb tomàquet

De formatges i vins catalans amb pans variats

Bufet de begudes

Aigües, refrescos, sucs, vi, cava i martini

Menú

Llamàntol i vieires amb parmentier de patata i perfum de trompetes de la mort

La nostra vedella rostida amb gratin de patata i cebetes confitades

Crema de Maduixes amb gelat de formatge fresc

Pastís Farners de neula i cacao

El Celler

Vi blanc Pansa Blanca DO Alella

Vi Negre Encanteri DO Empordà Cava

Rovellats Brut Nature Premier D.O. Cava

Cafè i licors

PREU : 106,60€ /PERSONA

Casaments i Convits

MENÚ 6

Aperitiu de benvinguda

Brandada de bacallà amb oli d'oliva verge i poma de Girona

Pastís de tonyina i anxova de l'Escala

Petit caneló de salmó i formatge fresc sobre pa de nous i panses

Pa de nous i panses amb foie, codony i reducció de balsàmic

Sopa de meló amb pernil d'ànec

Pop a la gallega amb parmentier de patata

Calamars a la romana

Croquetes de rostít

Bunyols de bacallà amb salsa romesco

Broqueta de patata farcida d'espínacs i formatge de cabra

Risotto de ceps i botifarra

Fideuà amb gambetes i allioli

Broqueta de vieires

Gambeta saltejada

Enfilat de llagostí i cansalada fumada

Taules temàtiques

De Pernil ibèric tallat a la vista amb coca de vidre sucada amb tomàquet

De formatges catalans

Bufet de begudes

Aigües, refrescos, sucs, vi, cava i martini

Menú

Llom de rap amb gambes i el seu suquet

Filet de vedella amb salsa d'ibèric i gratin de patata

Sorbet de llimona amb compota de poma i mango

Pastís nupcial de fruites del bosc amb sorbet de frambuesa

El Celler

Vi Blanc Murri DO Empordà

Vi Negre Encanteri DO Empordà

Cava Agustí Torello i Mata DO Cava

Cafè i licors

PREU: 104,50€/PERSONA

CAN CO - ABSIS AMER - 2022

Casaments i Convits

MENÚ INFANTIL 48.50€ per persona

Aperitius del menú d'adults escollit.

Plat a taula a escollir entre :

- *escalopa de pollastre amb patates fregides,*
- *macarrons a la bolonyesa*
- *canelons de carn amb beixamel i formatge gratinat.*

Les postres a escollir entre:

- *iogurt natural,*
- *gelats de xocolata i vainilla*
- *pastís nupcial.*

Aigües i refrescos.

(El menú infantil ha de ser igual per a tots els nens, exceptuant casos especials com al·lèrgies i intoleràncies)

EXTRES

Barra lliure:

- *Estàndard de 3 hores 21,50€ /persona (és computarà pel total de convidats adults del convit)*
- *Hora extra de barra lliure 350€ a pagar a la demanda d'aquesta, si no es paga no es continua el ball.*

Ressopó:

- *Broquetes de fruites amb font de xocolata calenta: 3,85€ per persona*
- *Assortit de mini-entrapans salats: Formatge manxec, llom ibèric, fuet 3,15€ per persona*
- *Assortit de donuts: sucre, xocolata, xocolata blanca i negre: 3,25€ per persona*

- *El preu d'aquests menús inclou la prova de menú a CAN CO – ABSIS RESTAURANT Amer, per a 6 persones, el parament estàndard, les minutes i el servei.*
- *El preu no inclou les decoracions.*
- *L'aforament màxim de la sala es de 75 persones*
- *Els serveis de casament no es fan en servei de sopar, només dinar.*
- *Si aquests menús es volen en servei de càtering tenen un suplement de 45€ en concepte de material i parament, el cànon o despeses de cuina del càtering no estan incloses.*
- *Els preus del menús no inclouen **el 10% d'iva del restaurant.***

En cas d'acceptació, al confirmar la data del casament s'abonaran 500€ de paga i senyal, 10 dies abans del casament es confirmaran els convidats, aquest mateix dia es pagarà el 60% del convit. El dia abans del convit es pagarà el 40% restant. Si 3 dies abans del casament fallessin convidats, l'import pagat per aquests en cap cas es retornarà.

Per més informació :

Sergi Serramitja Garangou

CAN CO – ABSIS Restaurant Amer.

972422522/696425816

reserves@absisrestaurant.com

Condicions: