

Oliveta's

Menús de navidad 2021

Menús ideales para compartir en familia y disfrutar de estas fiestas





Menú 1

Primeros a escoger:

- Sopa de Navidad con galets rellenos
- Cazuelita de marsico con romesco del Puerto de Tarragona
- Canelón de rabo de buey con bechamel de *foie-gras*
- Tartar de salmón marinado con crema de ajo blanco de cítricos

Plato principal a escoger:

- Pollo de corral ecológico rustido con frutos secos i parmentier de zanahoria trufada
- Lomo de merluza de palangre confitada, verduritas salteadas con aceites tostados y crema de tupinambo
- Magret de pato a baja temperatura con emulsión de *cassís* y *chalota* glaceada al Mascaró
- Lomo de bacalao con "*trinxat*" de botifarra y crujiente de col kale

Postre a escoger

- Coulant de chocolate con frambuesa
- Vasito de lemon pie con base de galleta *speckolouss*
- *Tatín* de manzana y crema chantillí de vainilla

Precio por persona 23,90€

**Precio para un mínimo de 4 personas*





Menú 2

Aperitivos:

- Tartas de gamba y apio con leche de tigre
- Bomba de pulpo a feria con emulsión de pimentón dulce
- Gyoza de pollo de navidad con su reducción
- Ferrero rocher de carpaccio de ternera con mostaza a l'antique
- Falsa trufa de foie-gras al Chartreuse
- Bollito de mantequilla trufada relleno de *pulled pork*
- Milhojas de patata de prades con alioli de ajo negro y remesco picante
- Blini de salmón fumado con *crème fraîche* cítrica
- Daditos de atún caramelizados con crujiente de sésamo
- Bombón de queso de cabra con corazón de uva y pistachos
- Croquetas de setas y trufa con muselina de jamón ibérico
- Bao asiático de tierna carrillera ibérica con corazón de *foie* y salsa *demi glace*

Postre a escoger

- Coulant de chocolate y frutos rojos
- Mini tatín de manzana
- Crema de mascarpone con café y *mousse* de turrón

Precio por persona 31,90€

**Precio para un mínimo de 4 personas*



Menú 3

Aperitivos:

- Falsa trufa de *foie* al *Chartreuse*
- Mini *blini* de salmón con *crème fraîche*
- *Gyoza* de pollo de navidad con su reducción
- Daditos de atún caramelizados con crujiente de sésamo

Primer plato a escoger

- Sopa de navidad con galets farcidos
- Canelón de rabo de buey con bechamel de *foie* i trufa de invierno
- Pata de pulpo sobre "*trinxat*" de col y patata con emulsión de alioli de pimiento ahumado
- *Tartar* de gamba roja con caviar, aceite de albahaca y polvo de tomate seco

Menú 3

Segundo plato a escoger

- *Tatín* de cochinillo con manzana caramelizada y salsa *demi glace*
- Lingote de meloso de ternera con pastelito de patata confitada y *quenelle* de mousse de moniato
- Cazuelita de merluza al romesco con gamba roja y muslos de roca
- Lomo de corvina con crema *bisque* de bogavante y tirabeque salteados

Postre a escoger

- *Mousse* de turrón con texturas de chocolate
- Nuestra versión de pan con aceite y sal
- Semi frio de mango y *mousse* de fruta de la pasión
- Semi frio de *sacher* con corazón de frutos rojos

Precio por persona 39,90€

**Precio para un mínimo de 2 personas*



Menú Infantil

Primer Plato a escoger

Macarrones a la bolonesa con queso gratinado
Sopa de navidad con galets rellenos
Canelones de carne de cocido

Segundo plato a escoger

Mini burgers de ternera con queso fundido
Escalopa rebozada
Croquetas de carne de cocido de nuestros chefs

Postres a escoger

Yogurt con muesli y cookies de chocolate
Coulant de chocolate con galleta crumble
Cheesecake con coulis de frutos rojos

Precio: 18,90€/ niño





Condiciones y reservas

-CONDICIONES

- Menús disponibles para las fechas del 24, 25, 26 y 31 de diciembre del 2021.
- Para los días 24, 25 y 26, la fecha máxima para realizar el pedido es el lunes 20 de diciembre. Los pedidos se entregarán el día 24 antes de las 15:00h.
- El lunes 27 de diciembre es la fecha máxima para confirmar los pedidos referentes a la noche del día 31 de diciembre. Los pedidos se entregaran el mismo día 31 antes de las 16:00h.
- Transporte gratuito hasta 20km de Tarragona
- Para reservar se tiene que efectuar un pago del 50% del importe total.
- El mismo lunes 20 de diciembre (para las fechas 24, 25 y 26) y el lunes 27 de diciembre (para la noche del 31) tiene que estar realizado el 50% del importe restante.
- Presentación individual con envases microdoodables y compostables

-RESERVAS

hola@olivetas.es

977 215 815

¡Comparte con nosotros tú experiencia en redes sociales!
[@olivetas_catering](https://www.instagram.com/olivetas_catering)

