



Mas Rooquer

restaurant

COMUNIONES

2020



Agradeciendo de antemano la confianza que desde 1982 depositan en nosotros para que confeccionemos su menú de ese día tan especial que desean celebrar.

Mas Roquer está situado en el interior de una Masía Catalana ubicada en el Parc de Vacances Vilanova Park.

Disponemos de distintos salones, permitiendo adaptar los mismos a la necesidad del evento que ustedes quieran realizar ya sea con la familia los amigos o por motivos de trabajo con la empresa. Existen salones privados desde 10 comensales hasta 300 comensales.

CONDICIONES DE LA RESERVA

La reserva quedará efectuada solamente mediante la entrega de una “paga i señal “ de 200 € (cifra aproximada, dependiendo de la cantidad de comensales), una semana antes de la celebración, deberán haber abonado la cantidad correspondiente al 50% de su totalidad y el resto la misma fecha del banquete.

Recordamos que el IVA está incluido en todos los menús .

Todos los comensales deberán comer el mismo menú, escogido al efectuar la reserva.

Los platos deberán ser (en el caso que corresponda), comunicados con 5 días de antelación.

Estos menús están pensados para grupos a partir de 25 adultos.

Si por causas de dietas especiales, alérgias alimentarias, u otros casos se debiera realizar alguna otra alternativa, en tal caso indíquenoslo, disponemos de platos especiales para diferentes casos.

Gracias por su interés. Estamos a su disposición en:

CTRA DEL ARBOÇ KM: 2,5 INTERIOR DE PARK DE VACANCES VILANOVA PARK

TELF 938 939 014 restaurant@vilanovapark.com

www.masroquer.com



MENU 1

ENSALADA DE TRIGUEROS CON JAMON IBERICO Y SETAS

SOLOMILO IBERICO AL CAFÉ DE PARIS

Salteado de setas al romero

CARPACCIO DE PIÑA CON CREMA QUEMADA

PASTEL DE CELEBRACION

Agua, Vino y cava

Café y chupito

PRECIO POR PERSONA IVA INCLUIDO: 36 €



MENU 2

SUPREMAS DE LUBINA AL CAVA
Con su risotto de algas

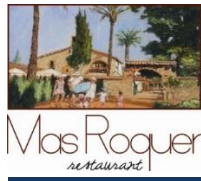
TERNERA CARBONATA
Patata risolada

BROCHETA DE FRUTAS CON CHOCOLATE

PASTEL DE CELEBRACION

Agua, Vino y cava
Café y chupito

PRECIO POR PERSONA IVA INCLUIDO: 38 €



MENU 3

CESTITAS DE PATO A LA MIEL Y MOSTAZA

TRONCO DE MERLUZA A LA DONOSTI
Con sus habitas mini baby

FRUTA EN CAMISON DE HOJALDRE
Bolita de sorbete de mango

PASTEL DE CELEBRACION

Agua, Vino y cava
Café y chupito

PRECIO POR PERSONA IVA INCLUIDO: 40 €



MENU 4

APERITIVO SERVIDO EN MESA:

**CHUPA CHUPS DE QUESO DE CABRA
MINI CONOS VARIADOS
CAZUELITAS DE RISOTTO, VERDURITAS Y CEPES
BROCHETA DE POLLO Y PIÑA
BROCHETA DE GAMBA ORLY
MINI CROQUETAS CASERAS
MEJILLONES GRATINADOS CON ALL I OLI
CHUPITO DE TRIGUERO CON XATO
SEVILLANOS**

PALETILLA DE CORDERO AL HORNO
Patata panadera

0

CAZUELITA DE PALANGRE
Almeja, cigala y gamba

SORBETE DE LIMON A LA MENTA FRESCA

PASTEL DE CELEBRACION

Agua, vino y copa de cava

Café y chupito

PRECIO POR PERSONA IVA INCLUIDO: 42 €



MENU 5

APERITIVO SERVIDO EN MESA:

CHUPA CHUPS DE QUESO DE CABRA
MINI CONOS VARIADOS
CAZUELITAS DE RISOTTO, VERDURITAS Y CEPS
BROCHETA DE POLLO Y PIÑA
BROCHETA DE GAMBA ORLY
MINI CROQUETAS CASERAS
MEJILLONES GRATINADOS CON ALL I OLI
CHUPITO DE TRIGUERO CON XATO
SEVILLANOS

MEDALLONES DE SOLOMILLO DE TERNERA
Salsa Módena y dauphinoise de manzana

0

BACALAO CONFITADO
Sobre pisto extremeño y refrito de ajo

SORBETE DE MANGO

PASTEL DE CELEBRACION

Agua, vino y cava

Café y chupito

PRECIO POR PERSONA IVA INCLUIDO: 44 €



MENU 6

BROCHETA DE ATUN CON ENSALADA Y GUACAMOLE

ENTRECOTTE A LA BRASA

Patata panadera

MOUSSE DE CAVA

PASTEL DE CELEBRACION

*Agua, Vino y cava
Café y chupito*

PRECIO POR PERSONA IVA INCLUIDO: 46 €



MENU NIÑOS (HASTA 14 AÑOS)

CANELONES GRATINADOS
O
MACARRONES A LA BOLOÑESA
O
LASSAÑA

ESCALOPE DE POLLO CON PATATAS
O
NUGGETS
O
COSTILLA DE CORDERO A LA BRASA

HELADO
O
FLAN

PASTEL DE CELEBRACION

Agua, Refrescos

PRECIO POR PERSONA IVA INCLUIDO: 20 €

Opción medio menú: (1 plato combinado y postre): 15 € por persona