



BRUIXES
DE
BURRIAC

RESTAURANT

MENÚS D'EMPRESA

NADAL 2024

BRUIXES DE
BURRIAC

by Jaume Drudis



Restaurant

... Hotel
GRAN
CLAU
STRE
Restaurant
& Spa



APERITIUS - APERITIVOS

Palets de pasta de full amb parma i pipes

Palitos de hojaldre con parma y pipas

Broqueta de tomàquet amb mozzarella i pesto

Brocheta de tomate con mozzarella y pesto

Embotit de la casa i pernil ibèric amb pa de coca de vidre

Embutido de la casa y jamón ibérico con pan de coca de cristal

Coca d'escalivada i ceba

Coca de escalibada y cebollita

Tramenzzini de paté de perdiu trufat i pinyons

Tramenzzini de paté de perdiz trufado y piñones

Croquetes de carn d'olla

Croquetas de cocido

Mini bikini de formatge brie amb tòfona

Mini bikini de queso brie con trufa

Wellington sobrasada

Wellington sobrasada

Broqueta de pollastre en saté

Brocheta de pollo en saté

Beguda / Bebida

Cervesa, refrescos, vermuts negre i blanc, sucs, aigües minerals, cava i vi

Cerveza, refrescos, vermuts negro y blanco, zumos, aguas minerales, cava y vino

25€ + IVA per persona



MENÚ 1

Amouse bouche de benvinguda

Amouse bouche de bienvenida

Entrant / Entrante

Galeta d'ibèric, cantaloup, figa & bouquet d'amanides

Galleta de ibérico, cantaloup, higo & bouquet de ensaladas

o

Pastís de llagostins i salmó, crème legèrè d'aneth

Pastel de langostinos y salmón, crème legèrè d'aneth

Plat principal / Plato principal

Filet d'ibèric i la seva cansalada – rostit – “knoedeln”, suc de mel

Solomillo de ibérico y su tocino - asado – “knoedeln”, jugo de miel

o

Suprema de palangre en vapor de te verd i llimona, “etuvée” de porro i oli d'avellana

Suprema de palangre en vapor de té verde y limón, “etuvée” de puerro y aceite de avellana

Postres

Pastís Président amb bombó ganache

Tarta Président con bombón ganache

Celler / Bodega

Vi blanc, negre i cava selecció Bruixes de Burriac

Vino blanco, tinto y cava selección Bruixes de Burriac

Cafè & Mignardises

Café & Mignardises

45 € + IVA per persona



MENÚ 2

Amouse bouche de benvinguda

Amouse bouche de bienvenida

Entrant / Entrante

Gambes, oli de llimona i bouquet d'amanides

Gambas, aceite de limón y bouquet de ensaladas

o

Pastisset de foie roti i paté Xarcutier amb pruna i avellana

Pastelito de foie roti y paté charcutier con ciruela y avellana

Plat principal / Plato Principal

Espatlleta de xai rostida melosa, ragout de fonoll i suc de romaní

Espaldita de cordero asada melosa, ragout de hinojo y jugo de romero

o

Marinera de palangre i musclo de roca en caldo de Bouillabaisse

Marinera de palangre y mejillón de roca en caldo de Bouillabaisse

Postres

Pastís Président amb bombó ganache

Tarta Président con bombón ganache

Celler / Bodega

Vi i blanc, negre i cava selecció Bruixes de Burriac

Vino blanco, tinto y cava selección Bruixes de Burriac

Cafè & Mignardises

Café & Mignardises

55 € + IVA per persona



MENÚ 3

Amouse bouche de benvinguda

Amouse bouche de bienvenida

Entrant / Entrante

Rillet de salmó i craquelin dolç, raves i trocader

Rillete de salmón y craquelin dulce, rabanitos y trocadero

o

Verds d'amanida i encenalls de foie, vinagreta de cítrics i pinyons

Verdes de ensalada y virutas de foie, vinagreta de cítricos y piñones

Plat principal / Plato Principal

Filet de vedella, Duxelle de verduretes i Robert trufada

Solomillo de ternera, Duxelle de verduritas y Robert trufada

o

Medalló de rap estofat en brou de bouillabaisse y verduretes

Medallón de rape estofado en caldo de bouillabaisse y verduritas

Postres

Pastís Président amb bombó ganache

Tarta Président con bombón ganache

Celler / Bodega

Vi i blanc, negre i cava selecció Bruixes de Burriac

Vino blanco, tinto y cava selección Bruixes de Burriac

Cafè & Mignardises

Café & Mignardises

65 € + IVA per persona



MENÚ 4

Amouse bouche de benvinguda

Amouse bouche de bienvenida

Entrant / Entrante

Ballotine de pintada i pollastre de pagès, verds d'amanida i oli de tòfona

Ballotine de pintada y pollo de payés, verdes de ensalada y aceite de trufa

o

Llamàntol cuit en vapor de cítrics, verds d'amanida i olis torrats

Bogavante cocido en vapor de cítricos, verdes de ensalada y aceites tostados

Plat principal / Plato Principal

Wellington de vedella, suc bercy

Wellington de ternera, jugo bercy

o

Llobarro salvatge, gamba de platja, emulsió de Baisse

Lubina salvaje, gamba de playa, emulsión de Bouillabaisse

Postres

Pastís Président amb bombó ganache

Tarta Président con bombón ganache

Celler / Bodega

Vi i blanc, negre i cava selecció Bruixes de Burriac

Vino blanco, tinto y cava selección Bruixes de Burriac

Cafè & Mignardises

Café & Mignardises

75 € + IVA per persona



MENÚ 5

Pica Pica a taula / Pica pica en mesa

Broqueta de tomàquet amb mozzarella i pesto

Brocheta de tomate con mozzarella y pesto

Embotit de la casa i pernil ibèric amb pa de coca de vidre

Embutido de la casa y jamón ibérico con pan de coca de cristal

Coca d'escalivada i ceba

Coca de escalivada y cebollita

Tramazzini de paté de perdiu trufat i pinyons

Tramazzini de paté de perdiz trufado y piñones

Croquetes de carn d'olla

Croquetas de cocido

Mini biquini de formatge brie amb tòfona

Mini bikini de queso brie con trufa

Wellington sobrossada

Wellington sobrasada

Broqueta de pollastre en saté

Brocheta de pollo en saté

Principal / Principal

Filet de vedella, verduretes i suc de carn al vi negre

Solomillo de ternera, verduritas y jugo de carne al vino tinto

o

Suquet de rap & llamàntol, brou Bouillabaisse

Suquet de rape & bogavante, caldo Bouillabaisse

Postres

Pastís Président, Bombó Ganache

Tarta Président, Bombón Ganache

Celler / Bodega

Vi blanc, negre i Cava selecció Bruixes de Burriac

Vino blanco, tinto y Cava selección Bruixes de Burriac

Cafè & Mignardises

Café & Mignardises

75€ + IVA per persona



CONDICIONS GENERALS

- Confirmació dels assistents, 72 hores abans de l'esdeveniment.
- Els menús especials (al·lèrgics i intolerants) s'han de comunicar amb 7 dies d'antelació.
- La cancel·lació de la reserva haurà de ser notificada per escrit i es processarà seguint la següent política de cancel·lació:
 - Més de 30 dies abans de l'esdeveniment, pèrdua del 5% de la paga i senyal.
 - Entre 30 i 10 dies abans de l'esdeveniment, pèrdua del 70% de la paga i senyal.
 - Menys de 10 dies abans de l'esdeveniment, pèrdua del 100% de la paga i senyal.

FORMA DE PAGAMENT

- En contractar l'esdeveniment, es farà una paga i senyal del 30%.
- 30 dies abans de l'esdeveniment, es farà un segon pagament cobrint el 80% del total de l'esdeveniment.
- 72 hores abans de l'esdeveniment, es farà efectiu el pagament de la resta segons comensals confirmats.

SERVEIS COMPLEMENTARIS:

- Licors digestius a taula, 5€ per persona.
- Licors digestius superiors, 12€ per persona.

MUSICA DJ

- Música en directe amb DJ, 2h: 600€.
- Hora extra DJ 1h: 165€.
- Barra lliure 2 hores, preu de 20€ per persona.
- La barra lliure consta de refrescos, aigua, cervesa, ginebra, rom, whisky, vodka.
- Barra lliure sense DJ, es carregarà un suplement de 200€ IVA pel lloguer de l'espai durant 2 hores.

CONDICIONES GENERALES

- Confirmación de los asistentes, 72 horas antes del evento.
- Los menús especiales (alérgicos e intolerantes) se comunicarán con 7 días de antelación.
- La cancelación de la reserva deberá ser notificada por escrito y se procesará de acuerdo con la siguiente política de cancelación:
 - Más de 30 días antes del evento, pérdida del 5% de la paga y señal.
 - Entre 30 y 10 días antes del evento, pérdida del 70% de la paga y señal.
 - Menos de 10 días antes del evento, pérdida del 100% de la paga y señal.

FORMA DE PAGO

- Al contratar el evento, se hará una paga y señal del 30%.
- 30 días antes del evento, se hará un segundo pago cubriendo el 80% del total del evento.
- 72 horas antes del evento, se hará efectivo el pago del resto, según comensales confirmados.

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS:

- Licores digestivos en mesa, 5€ por persona.
- Licores digestivos superiores, 12€ por persona.

MUSICA DJ

- Música en directo con DJ, 2h: 600€.
- Hora extra DJ 1h: 165€.
- Barra libre 2 horas, precio de 20€ por persona. La barra libre consta de refrescos, agua, cerveza, ginebra, ron whisky, vodka.
- Barra libre sin DJ, se cargará un suplemento de 200€ por el alquiler del espacio durante 2 horas.



CONDICIONS GENERALS

Obsequis cortesia de l'Hotel Gran Claustre per dinars o sopars d'empresa de nadal 2024, escollint una de les propostes gastronòmiques dissenyades per aquesta ocasió.

- Fins a 10 persones: xec regal d'un **circuit d'aigües al SPA Gran Claustre, d'1h per a dues persones.**
- A partir de 10 fins a 20 persones: xec regal d'un **circuit d'aigües al SPA Gran Claustre, d'1h per a dues persones + un massatge en parella de 40'.**
- A partir de 20 persones: xec regal d'**1 nit d'allotjament en habitació doble estàndard amb esmorzar per a dues persones** (vàlid de les nits de diumenge a divendres).

Condicions:

Els xecs regal no són acumulables entre ells.

L'ús del xec regal està subjecte a disponibilitat de l'hotel i es requereix reserva prèvia.

El xec regal tindrà serà vigent fins al 30/05/2025.

CONDICIONES GENERALES

Obsequios cortesia del Hotel Gran Claustre para comidas o cenas de empresa de navidad 2024, eligiendo una de las propuestas gastronómicas diseñadas para esta ocasión:

- Hasta 10 personas: cheque regalo de un **circuito de aguas en SPA Gran Claustre, de 1h para dos personas.**
- A partir de 10 hasta 20 personas: cheque regalo de **un circuito de aguas en SPA Gran Claustre, de 1h para dos personas + masaje en pareja de 40'.**
- A partir de 20 personas: cheque regalo de **1 noche de alojamiento en habitación doble estándar con desayuno para dos personas** (válido de domingo a viernes).

Condiciones:

Los cheques regalo no son acumulables entre ellos.

El uso del cheque regalo está sujeto a disponibilidad del hotel y se requiere reserva prèvia.

El cheque regalo estará vigente hasta el 30/05/2025.