

Menú comuniones Tarde



Can Mauri Restaurant

Condiciones Generales:

- Los precios incluyen el IVA.
- La reserva se considera efectiva a la entrega de la paga y señal de 250,00€. En caso de anulación no se devolverá. Únicamente en caso de fuerza mayor se aplazará y esta queda a cuenta para la próxima fecha.
- El nº de comensales definirá el salón a escoger. En la elección de salones privados sí existe una variación de comensales a la pactada, se habrá de abonar el 50% del precio del menú escogido de aquellas personas que han fallado.
- La empresa se reserva el derecho de variar la sala por causas de fuerza mayor o por variación de comensales.
- Es necesario confirmar el menú escogido (no los platos) antes del 15 de Abril) y 15 días antes de la celebración se tienen que confirmar comensales y planos de mesa si quieren poner el nombre en las mesas.
- Se facturará los comensales en base a 5 días antes de la celebración, como última fecha para confirmar.
- Los menús incluyen: minutas, muñeco, carro de caballos, mago y discoteca (si fuera posible y en general para todas las comuniones) con espacios en el exterior.
- Los horarios de mediodía son de: 13:00h a 19:00h (hora máxima de salida) y de tarde de 20:00h a 1:30h (hora máxima de salida). Estos se podrán modificar hablando con el departamento comercial y aplicando costes correspondientes, así como poder realizar por separado mago y discoteca.
- En caso de inclemencias del tiempo los aperitivos de jardín se trasladarán a la sala.

Crta. Granollers, km 1,5

☎ 93 743 50 66

📞 663 882 010

✉ info@restaurantcanmauri.com
<https://canmauri.com>

Los protagonistas son los niños

Des de Restaurant Can Mauri ofrecemos un día especial, diferentes y completo para que los peques lo pasen en grande.

Nuestra oferta se basa en un menú personalizado a las necesidades de cada persona.

Por tanto, estos menús debe tomarlo como muestra de nuestras opciones, deseamos que nos explique lo que precisa, para juntos encontrar la respuesta a sus necesidades.

Pudiendo cambiar y combinar todos los platos que deseen así como vino o cava.

Menú de Peques:

APERITIVO

1º MACARRONES BOLOÑESA CON QUESO

Ó

CANELONES CON BECHAMEL

2º ESCALOPA DE LOMO CON PATATAS FRITAS

Ó

POLLO AL HORNO CON PATATAS FRITAS.

PLATO ÚNICO CON:

NUGGETS, MACARRONES Y PATATAS FRITAS

TARTA CONMEMORATIVA.
ZUMOS DE FRUTA, REFRESCOS Y
AGUA MINERAL.

PRECIO: 34,50€



Extras optativos por persona adulta:

BARRA EN APERITIVO DETERRAZA:

Refrescos, cervezas, vermut, bistres, zumos de fruta, vinos y finos...

APERITIVO 1 en terraza.....13,90€.

- Chips y aceitunas rellenas;
- Croquetas caseras;
- Chapata con jamón ibérico;
- Croissant gratinado con champiñones y jamón;
- Cucharita de esqueixada;
- Crujiente de langostino;
- Brocheta Teritaky de pollo.

APERITIVO 2 en terraza.....18,90€

- Chips y aceitunas rellenas;
- Profiteroles de salmón y rúcula;
- Coulant de pulpo a feira;
- Caprichos de codorniz;
- Croquetas caseras;
- Brocheta de gambas con sésamo;
- Chapata con jamón ibérico;
- Bocaditos de fresas con boquerones al acero;
- Vasito degustación de salmorejo con crujiente de ibérico.

APERITIVO 3 en mesa.....7,90€

- Chips y aceitunas rellenas;
- Croquetas caseras;
- Croissant gratinado con champiñones y jamón;
- Cucharita de esqueixada.

PARA LOS PEQUES:

El aperitivo en mesa está incluido.

Aperitivo en terraza: 6,50€ (chips, olivas, croquetas, chapata jamón

langostinos)



Pastel de comunión:

Incluido en el precio: Mousse de naranja sanguina con culis de frambuesa, incluye la figura de la comunión.

OPCIONES EXTRAS (precio por persona):

- Pastel de carrot cake, red velvet, cheese cake.....1,80€
- Mini delicias a escoger gustos, formas y colores.....2,20€
- Pastel pastelería Vilaró.....2,50€



Carro de licores con el café:



Servido por los camareros en el salón a escoger entre:

- Según consumo (se cobran las copas que se sirvan en la mesa)
- Carro de licores A: Magno o similar, crema catalana, Baileys, Marie Brizard, JB, Ballantine's, Whiskypeach.....3,00€/persona.
- Carro de licores B: Cardhu, Cardenal Mendoza, Baileys, Calvados, combinado.....5,00€/persona.

1 Copa en Barra de la discoteca.....6,00€ por persona (para todos los comensales adultos)

Menú 1 Cenas:

PRIMERO:

CANELÓN DE BOGAVANTE CON SU SALSA DE CARABINEROS



SEGUNDO:

JARRET DE TERNERA DE NUESTRA GRANJA AL CABERNET
CON TRINXAT DE LA Cerdanya y SETAS DE TEMPORADA



TARTA CONMEMORATIVA

BODEGA:

VINO BLANCO, LA SALA (D.O. PENDES)

VINO TINTO, BASTET (D.O. CONCA BARBERA)

CAVA, PORTIUM RAVENTÓS ROSAL BRUT NATURE

SOBREMESA

CAFÉ TUESTA NATURAL

PRECIO: 47,90€

Menú 2 Cenas:

PRIMERO:

ENSALADA DE SARDINAS AHUMADAS CON VERDURA BRASEADA



SEGUNDO A ELEGIR:

SECRETO DE IBÉRICO BRASEADO CON SALSA MOSTAZA



SUPREMA DE MERLUZA CON CREMA DE ESPÁRRAGOS



TARTA CONMEMORATIVA

BODEGA:

VINO BLANCO, LA SALA (D.O. PENDES)

VINO TINTO, BASTET (D.O. CONCA BARBERA)

CAVA, PORTIUM RAVENTÓS ROSAL BRUT NATURE

SOBREMESA

CAFÉ TUESTA NATURAL

PRECIO: 48,90€

Menú 3 Cena:

PRIMERO:

ENSALADA TEMPLADA DE GAMBAS Y JAMÓN IBÉRICO
CON TEMPURA DE VERDURAS Y SALSA ROMESCO:



SEGUNDO:

MEDALLÓN DE SOLOMILLO IBÉRICO CON SALSA DE RATAFIA
Y ATADILLO DE ESPÁRRAGO CON BEICON Y TEXTURA DE PUERRO



TARTA CONMEMORATIVA

BODEGA:

VINO BLANCO, LA SALA (D.O. PENDES)
VINO TINTO, BASTET (D.O. CONCA BARBERA)
CAVA, PORTIUM RAVENTÓS ROSAL BRUT NATURE
SOBREMESA
CAFÉ TUESTA NATURAL

PRECIO: 49,90€

Menú 4 Cena:

PRIMERO:

ENSALADA TIBIA DE HABITAS Y FOIE CON JAMÓN IBÉRICO



SEGUNDO A ELEGIR:

PALETILLA DE CORDERO AL HORNO
CON PATATA PANADERA Y CIRUELAS



BACALAO CON CREMAS DE GAMBAS Y PIÑONES



TARTA CONMEMORATIVA

BODEGA:

VINO BLANCO, LA SALA (D.O. PENDES)
VINO TINTO, BASTET (D.O. CONCA BARBERA)
CAVA, PORTIUM RAVENTÓS ROSAL BRUT NATURE
SOBREMESA
CAFÉ TUESTA NATURAL

PRECIO: 51,50€

Menú 5 Cena:

PRIMERO:

ENSALADA DE QUESO DE CABRA Y DADOS DE MEMBRILLO
CON VINAGRETA DE FRUTA DE LA PASIÓN



SEGUNDOS A ELEGIR:
SUQUET DE RAPE:



SOLOMILLO DE TERNERA CON CREMA DE CEPES



TARTA CONMEMORATIVA

BODEGA:

VINO BLANCO, LA SALA (D.O. PENDES)
VINO TINTO, BASTET (D.O. CONCA BARBERA)
CAVA, PORTIUM RAVENTÓS ROSAL BRUT NATURE
SOBREMESA
CAFÉ TUESTA NATURAL

PRECIO: 59,60€

Menú 6 Cena:

PRIMERO:

JAMÓN IBÉRICO CON CARPACCIO DE PIÑA Y BOUQUET
DE ENSALADAS CON VINAGRETA DE FRUTOS SECOS



SEGUNDOS A ELEGIR:

MUSLO DE PATO CONFITADO CON CIRUELAS Y MANZANA
CON DIFEOS DE ARROZ AL AROMA DE SOJA



SALMÓN AL ESTILO ASIÁTICO CON CREMA DE GUAYABA



TARTA CONMEMORATIVA

BODEGA:

VINO BLANCO, LA SALA (D.O. PENDES)
VINO TINTO, BASTET (D.O. CONCA BARBERA)
CAVA, PORTIUM RAVENTÓS ROSAL BRUT NATURE
SOBREMESA
CAFÉ TUESTA NATURAL

PRECIO: 48,30€