

# Menús 2010

Xef Executiu Pep Casas



---

**MÓN  
ST  
BENET**

---

*un món  
obert als  
sentits*

---

## ÍNDEX

*Coffee Breaks*

Menús empresa

Menús de Gala

Bufets

*Finger* Bufets

Còctels

Informació i reserves Tel. 938 759 408  
[congressos@monstbenet.com](mailto:congressos@monstbenet.com)



# Coffee breaks

Mínim 10 comensals

## ***Cafè de benvinguda***

Cafè, Cafè descafeïnat  
Selecció de tes i infusions  
Llet sencera i descremada  
Aigües minerals i suc de taronja natural

***Preu per persona 6,00€ IVA inclòs***

## ***Pausa dolça***

Cafè, Cafè descafeïnat  
Selecció de tes i infusions  
Llet sencera i descremada  
Aigües minerals i suc de taronja natural  
Coulant de xocolata  
Mini croissants dolços

***Preu per persona 9,00€ IVA inclòs***

## ***Dolç i salat***

Cafè, Cafè descafeïnat  
Selecció de tes i infusions  
Llet sencera i descremada  
Aigües minerals i suc de taronja natural  
*Cremallera* de xocolata  
Xapates de pernil Ibèric  
Broqueta de fruita

***Preu per persona 12,00€ IVA inclòs***

---



### ***SUPLEMENTS***

Escuma de xocolata amb xurros	2,00€
Coca de full d'espínacs i formatge de cabra	2,00€
Xapates de pernil ibèric	3,00€
Xapates de formatge semi	2,50€
Xapates de llonganissa de Vic	2,50€
Cargolines de pasta de full i panses	1,50€
Biquini de salmó fumat i formatge	2,50€
Biquini de pernil de gla i <i>mozzarella</i>	3,00€
<i>Coulant</i> de xocolata	2,00€
Barra de refrescos	2,00€
Suplement permanència mitja jornada	5,50€
Suplement jornada complerta	11,00€

***Preus per persona IVA inclòs***

---



# Menús empresa opció 1

## *Entrants*

Amanida tèbia de guatlles marinades i llegums

Pasta fresca amb salsa de bolets i escuma d'ou

Mil fulls de patata i verdures amb beixamel de formatge de cabra

## *Segons*

Salmó amb verduretes cruixents i tomàquet amb salsa de iogurt

Terrina de porc amb suau de trinxat

Pollastre sense feina, cremós de cigrons, ratafia i fruits secs

## *Postres*

Crema catalana escumosa amb dos caramels

Suc de taronja texturitzat amb gelat de vainilla i muesli

Amanida de fruita fresca amb gelat de menta

## *Celler*

Synera Blanc o Negre D.O. Pla de Bages

Aigües minerals i cafès

***Preu per persona 32,00€ IVA inclòs***

---



## Menús empresa opció 2

### *Primers*

Coca d'escalivada amb pernil ibèric, espinacs i untuós de mango

Raviolis de xampinyons i espàrrecs amb cremós de patata i bacó

Crema de carbassa amb rostit de verdures i botifarrons

### *Segons*

Llom de lluç a la planxa amb blat tendre i cremós de ceps

Xai al forn amb verduretes de St. Benet i bolets

Melós de vedella a baixa temperatura, trinxat de la Cerdanya, espàrrecs i tomàquets

### *Postres*

Amanida de fruita fresca amb gel d'herbes

Pa de pessic *micuit* amb sorbet de fruites

Tres xocolates amb consomé de fruits vermells

### *Celler*

Abadal Blanc D.O. Pla de Bages

Abadal Cabernet Franc D.O. Pla de Bages

Aigües minerals i cafès

***Preu per persona 38,00€ IVA inclòs***

---

# Menús empresa opció 3

## ***Aperitiu Món Sant Benet***

Llagostí amb arròs Tailandès  
 Cubalibre de *royal foie* i mango  
 Cromesqui de Pularda

## ***Primers***

Verdures i brots tendres de temporada, tallarines de ceps sense ou ni farina i el seu consomé  
 Caneló de bolets de temporada amb beixamel de porro i foie, fulles i brots  
 Sopa cremosa de crustacis, ravioli de gamba amb puré d'oli i patata

## ***Segons***

Turbot elèctric amb verdures fresques i salsa Abadal 5 Merlot  
 Pit d'ànec *rosé*, arròs cremós de ceps, lamines cruixents de *plum cake* de xocolata  
 Jarret de Vedella, cremós de formatge i cebetes a la mel i anís

## ***Postres***

Fruita natural amb osmosis, consomé *gelé* d'alfàbrega i gelat de taronja  
*Sushi* d'arròs amb llet mango i gelat de canyella  
 Pinya Colada

Pa blanc i pa de panses i pinyons

## ***Celler***

Abadal Picapoll D.O. Pla de Bages  
 Abadal Criança D.O. Pla de Bages  
 Aigües minerals i cafès

***Preu per persona 48,00€ IVA inclòs***  
***Aquest menú pot ser servit en una sala del Monestir amb un mínim de 15 comensals confirmats i pagant un suplement de 10,00€ per persona***

---

# Menús de Gala

## *Aperitiu Món Sant Benet Gala*

Còctel de litxis i raïm  
 Bastonets de formatge  
 Cromesqui de Pularda  
 Brava 2010

## *Primers*

Coca de vieires, carxofes amb bolets i aroma de pernil ibèric  
 Arròs cremós d'eriçó de mar, botifarra negra i escuma de parmesà  
 Verdures i brots tendres de temporada, tallarines de ceps (ni ou ni farina) amb el seu consomé  
 Sopa cremosa de crustacis, ravioli de gamba amb puré d'oli i patata

## *Segons*

Turnedó de xai a la sidra, pomes en textures i aire d'avellana  
 Bacallà a baixa temperatura amb salsifins, castanyes i untuós de moniato  
 Lluç de palangre. sucós de arròs de blat amb bolets de temporada, teula de pa a la catalana  
 Filet de Vedella amb cremós de moniato i salsa de bolets de temporada

## *Postres*

Tallat de Sant benet, gelat de cafè, escuma de canyella i pessic de cacau  
 Còctel de pinya, coco i roses  
 Brownie cremós amb gelat de xocolata blanca  
 Maduixes tractades amb vinagre de Módena i gelat de crema catalana

Pa blanc i pa de panses i pinyons

## *Celler*

Abadal Picapoll D.O. Pla de Bages  
 Abadal Criança D.O. Pla de Bages  
 Cava brut nature  
 Aigües minerals, cafès, infusions i Gormanderies

***Preu per persona 54,00€ IVA inclòs***  
***Aquest menú pot ser servit en una sala del Monestir amb un***  
***mínim de 15 comensals confirmats i pagant un suplement de 10,00€ per persona***

---

# Bufets

Mínim 30 comensals

## ***Assortiment d'embotits (escollir quatre opcions)***

Llonganissa de Vic

Cap de porc

Pernill Ibèric

Bull blanc

Formatge blau

Formatge brie

Formatge de cabra

Formatge d'ovella sec

## ***Pa torrat amb tomàquet***

## ***Amanides (escollir tres opcions)***

Got d'amanida de formatge amb festucs i vinagreta de fruits secs

Got d'amanida de pernil ibèric amb espàrrecs verds i pesto

Got d'amanida de textures de carxofa

Got d'amanida tèbia de carbassa amb textures

## ***Calents (escollir quatre opcions)***

Arròs negre de calamars

Fideuà de ceps amb lactonesa suau d'all

Broqueta de botifarra negra del perol amb patata

Cassola de verdures amb ceps i romesco

Broqueta de filet de vedella al *ximi-xurri*

Broqueta de rap a l'all cremat

## ***Postres (escollir dos opcions)***

Broqueta de fruita del temps

Pastís Sacher

Mouse de pinya colada

Fruits vermells amb el seu caldo i escuma de iogurt

## ***Celler***

Abadal Blanc D.O. Pla de Bages

Abadal Cabernet Franc D.O. Pla de Bages

Aigües minerals i cafès

***Preu per persona 42,00€ IVA inclòs  
Suplement 2,00€ per opció adicional***

# Finger bufets

## ***Entrants (escollir quatre opcions)***

Bocabits de safrà i tinta de calamar  
 Bombó xocofoie  
 Bikini de salmó fumat amb Idiazabal  
 Coca de xapata amb pernill ibèric  
 Royal foie amb escuma de figues  
 Sashami de tonyina amb ous d'arengada  
 Patata brava '09  
 Capuccino de ceps amb aire d'anís

## ***Principal (escollir tres opcions)***

Llagostins barbacoa  
 Mini calzones de bric i espinacs  
 Cromesqui de vedella  
 Papada amb escuma de trinxat  
 Formatge fresc a la planxa amb mermelada de tomàquet i anxoves  
 Xupaxups de guatlles, soja i mel

## ***Postres (escollir dos opcions)***

Bomba de escuma de fruites  
 Pinya colada  
 Broquetes de fruites amb gel d'alfàbrega  
 Broquetes de síndria amb coco i pesto  
 Tallat de xocolata i cafè

## ***Celler***

Abadal Blanc D.O. Pla de Bages  
 Abadal Cabernet Franc D.O. Pla de Bages  
 Aigües minerals i cafès

***Preu per persona 32,00€ IVA inclòs***  
***Suplement entrants i postres 2,00€ per persona IVA inclòs***  
***Suplement principals 3,00€ per persona IVA inclòs***

---

# Còctels

## ***Còctel de benvinguda***

Bocabits de safrà i tinta de calamar  
Bastonets de formatge  
Croqueta de pularda

Cava, vi blanc i vi negre  
Refrescos i suc de taronja natural

***Preu per persona 15,00€ IVA inclòs***

## ***Còctel 1***

Mojito  
Bocabits de safrà i tinta de calamar  
Bastonets de formatge  
Croqueta de pularda  
Mini calzone de trufa i pernill  
Anacardos amb mel i coco  
Pasta de full amb formatge de cabra

Cava, vi blanc i vi negre  
Refrescos i suc de taronja natural

***Preu per persona 19,00€ IVA inclòs***

## ***Còctel 2***

Mojito  
Bocabits de safrà i tinta de calamar  
Bastonets de formatge  
Croqueta de pularda  
Mini calzone de trufa i pernill  
Anacardos amb mel i coco  
Pasta de full amb formatge de cabra  
Royal foie amb escuma de mango  
Coca de pernill ibèric  
Farcellet de brandada amb olivada

Cava, vi blanc i vi negre  
Refrescos i suc de taronja natural

***Preu per persona 25,00€ IVA inclòs***

---



## Condicions de contractació

- S'ha d'escollir el mateix plat per a tot el grup
- Suplement impressió de minutes 2,00€ persona
- Suplement taules i cadires vestides de Gala 4,00€ persona
- Centres florals a partir de 20,00€ per taula
- Suplement pastís celebració a partir de 4,00€ persona

Els informem que tots els preus indicats incloent el 7% d'IVA, aquest impost està subjecte a canvis governamentals, en cas de modificacions els preus dels menús indicats podrien ser incrementats.

---