

FONDAMONTSENY

B R E D A

Càtering

Aperitius



Aperitius Fonda Montseny “Freds”

Sopa de Tomàquet al perfum d'Alfàbrega fresca amb Gambeta de Palamós

Pernil Ibèric i Coca torrada amb Tomàquet i Oli d'Oliva

Carpaccio de Filet de Bou amb Formatge Parmesà

Torrada de Pa de Brioux amb Terrina de Foie Gras d'Ànec i Codony

Tonyina fresca macerada amb Soja

Escupinyes amb Geleè de Lima i Tomàquet

Prensat de Anxoves fresques marinades amb Pebrots del Piquillo

Salmó fresc marinat i semifumat a l'anet amb Mostassa Pommery

Aperitius Fonda Montseny “Calents”

Torrada de Sobrassada amb Ou ferrat de Guatlla

Niu de Patata farcit de Brandada de Bacallà

Calamars frescos a la Romana amb Romesco i Maionesa

Bunyols cruixents de Bacallà

Croquetes de Pernil Ibèric i Pollastre

Els Arrossos

Risotto de Bolets de temporada amb Formatge Parmesà

Rossejat de Fideus a l'estil Fonda Montseny

Broquetes de

Pop a la “Gallega” amb Patata confitada

Llagostins frescos amb salsa Romesco

Mandonguilles amb Sípia

Txistorra amb Mel

Bolets de temporada i Botifarra de pagès

Cuixa de Guatlla confitada i rostida

Bufet de formatges

San Simón - Tetilla (Galícia)

Tou de Til·lers (Catalunya)

Roncal artesà (Navarra)

El Esprimijo - Torta (Extremadura)

Gorgonzola Blau (Itàlia)

Celler

Vins, Begudes, Vermuts, etc...

25,00 €

Opció apart:

Bufet de pernil ibèric tallat a mà acompanyat de xapata amb tomàquet i oli d'oliva

600,00 €



Bufet de sushis:

- *Maki de salmó*
- *Maki de tonyina*
- *Nigiri de salmó*
- *Nigiri de gamba*
- *Nigiri de verdures*

10.00€ / per persona

Bufet de vins de les millors D.O. d' Espanya

4,00 € / per persona

Mojitos, Caipirinyas i Gin Tònic

5.00€ / per persona



***PODEM FER EL VOSTRE MENÚ
PERSONALITZAT!***

FONDAMONTSENY

B R E D A

Càtering

Menú N° 1



Aperitius Fonda Montseny

Llagostins de Benicarló servits freds i sense clova amb assortit d'enciams sobre fons de vinagreta de romesco

Filet de vedella metjat i rostit al forn a la mostassa en grà amb cor de carxofa farcit de bolets

Carpaccio de pinya natural amb fruits vermells

Pastís de noces:
Cremós de vainilla i mango amb sorbet de mandarina

Aigua, cafès, licors i "minardices"

CELLER

Vi Blanc

Vi Negre

Vi Escumós

Menú complet = 97,00 €

+ 8% de Iva

FONDAMONTSENY

B R E D A

Càtering

Menú Nº 2



Aperitiu Fonda Montseny

Llobregant al vapor servit sense clova amb assortit d'enciams amb la seva pròpia vinagreta

Costellam de xai de llet rostit al forn amb mil fulls de patata i botifarra del perol amb salsa d'olives negres

Sopa freda de fruits vermells i sorbet de iogurt

Pastís de noces:

Textura de xocolata blanc amb centre cremós de llimona i sorbet de mango

Aigua, cafès, licors i "minardices"

CELLER

Vi Blanc

Vi Negre

Vi Escumós

Menú complet = 130,00 €

+ 8% de Iva

FONDAMONTSENY

B R E D A

Càtering

Menú N° 3



Aperitiu Fonda Montseny

Tronc de lluç rostit al forn sobre fons de patata i salsa de "centolla"

Filet de vedella rostit amb salsa de vi d'Oporto amb farcellets de verdures (albergínia, carbassó, endívia)

Sorbet de mandarina amb fruits vermells

Pastis de noces de xocolata (selva negra)

Aigua, cafès, licors i "minardices"

CELLER

Vi Blanc

Vi Negre

Vi Escumós

Menú complet = 101,00 €

+ 8% de Iva

FONDAMONTSENY

B R E D A

Càtering

Menú Nº 4



Aperitius Fonda Montseny

Mil fulls d'espàrrecs verds, tòfona i fetge d'ànec
amb salsa de perigeaux

Llom de llobarro salvatge rostit al forn sobre fons
de patata i salsa de "centolla"

Geleé de gin tònic amb sorbet de llimona

Pastis de noces de torró de Xixona amb gelat de
vainilla (lleuger)

Aigua, cafès, licors i "minardices"

CELLER

Vi Blanc

Vi Negre

Vi Escumós

Menú complet = 112,00 €

+ 8 % de Iva



FONDAMONTSENY

B R E D A

Càtering

Menú N° 5



Aperitius Fonda Montseny

Vieires rostides amb carxofes cruixents, oli de tòfona i vinagre de Mòdena

Llom de rap rostit sobre fons de salsa de marisc

Mitjana de vedella rostida sencera i escalopada amb salsa de bolets i mussolina de patata i espinacs

Crema lleugera de llimona amb sorbet de fruits vermells

Pastís de noces “ coulant ” de xocolata amb gelat de coco

Aigua, cafès, licors i “minardices”

CELLER

Vi Blanc

Vi Negre

Vi Escumós

Menú complet = 120,00 €

+ 8 % de Iva

FONDAMONTSENY

B R E D A

Càtering

Menú Nº 6



Aperitiu Fonda Montseny

Lasanya farcida de marisc (pasta fresca) i gratinada amb la seva pròpia salsa

Espatlla de cabrit rostida i desossada amb petites patates i cebetes (una espatlla per persona)

Petit got "xupito" de maduixetes macerades amb gelat de vinagre de Mòdena

Pastís de full amb crema i fruites de temporada

Aigua, cafès, licors i "minardices"

CELLER

Vi Blanc

Vi Negre

Vi Escumós

Menú complet = 98,00 €

+ 8% de Iva

FONDAMONTSENY

B R E D A

Càtering

Menú Nº 7



Aperitius Fonda Montseny

Bull blanc farcit de fetge d'ànec amb codony al oli de tòfones i petites torrades

Cueta de rap rostida al forn amb llagostí (peça gran) sobre fons de patata amb salsa suquet

Cremós d'arròs de llet amb fruita confitada i gelat de canyella

Pastís de mousse de vainilla i gelat de xocolata

Aigua, cafès, licors i "minardices"

CELLER

Vi Blanc

Vi Negre

Vi Escumós

Menú complet = 95,00 €

+ 8% de Iva

FONDAMONTSENY

B R E D A

Càtering

Menú Nº 8



Aperitius Fonda Montseny

Carpaccio de ceps de temporada amb oli de nous i petits enciams

Llobarro de la costa (peça gran) rostit sobre fons de patata amb escopinyes gallegues

Filet de vedella metjat i rostit amb salsa de fetge d'ànec i dos arrossos

Sorbet de pinya i fruits vermells

Pastís de noces:
Pastís de nata i maduixetes

Aigua, cafès, licors i "minardices"

CELLER

Vi Blanc

Vi Negre

Vi Escumós

Menú complet = 133,00 €

+ 8% de Iva

FONDAMONTSENY

B R E D A

Càtering

Menú Nº 9



Menú platets

Carpaccio de pop i oli de festucs
Buquet d'enciams amb un caneló de centolla
Llagostí amb vinagreta de romesco
Bull blanc farcit de fetge d'ànec amb torradetes
Garota de Cadaqués gratinada
Veloute de fonoll amb musclos de roca
Flor de carbassó farcida de brandada de bacallà
Risotto
Múrgules a la crema de tòfona
Vieira rostida amb cor de carxofa cruixent
Llom de bacallà rostit al pil-pil
Llom de llobarro rostit amb bolets de temporada
Filet a la brasa de carbó amb patates soufflés
Fetge d'ànec amb poma i vinagre de gerds
Carpaccio de pinya amb fruits vermells
Pastis de noces (bunyols de full farcits de crema
amb el seu gelat de vainilla)

CELLER

Vi Blanc

Vi Negre

Vi Escumós

Menú complet = 145,00 €

+ 8% de Iva

FONDAMONTSENY

B R E D A

Càtering

Menú Nº 10



Aperitius Fonda Montseny

Llobregant o llagosta (peça sencera) rostida i servida sense clova a la "Cardinale" i arròs blanc

Filet de vedella metjat i rostit amb salsa de bolets i mil fulls de patata i botifarra del perol

Sopa de fruits vermells amb gelat de iogurt grec

Pastis de noces:
Pastís de Xixona amb gelat de vainilla

Aigua, cafès, licors i "minardices"

CELLER

Vi Blanc

Vi Negre

Vi Escumós

Menú complet = 117.00 €

+ 8% de Iva

FONDAMONTSENY

B R E D A

Càtering

Menú Nº 11



Aperitiu Fonda Montseny

Lasanya de bolets amb fetge d'ànec i gratinada al
perfum d' alfàbrega fresca

Pollastre de pagès rostit i guisat amb llagostins i
guarnició de dos arrossos

Carpaccio de pinya natural amb fruits vermells

Pastís de nocs de xocolata amb gelat de crema
de whisky

Aigua, cafès, licors i "minardices"

CELLER

Vi Blanc

Vi Negre

Vi Escumós

Menú complet = 95,00 €

+ 8% de Iva

FONDAMONTSENY

B R E D A

Càtering

Menú Nº 12



Aperitius Fonda Montseny

Graellada de peix

½ llagosta

Llobarro

Rap

Llagostí

Filet de vedella amb salsa de fetge d'ànec

Sopa freda de fruites del bosc amb sorbet de llimona

Pastís coulant de xocolata amb gelat de coco

Aigua, cafès, licors i "minardices"

CELLER

Vi Blanc

Vi Negre

Vi Escumós

Menú complet = 127,00 €

+ 8% de Iva

FONDAMONTSENY

B R E D A

Càtering

Menú Nº 13



Aperitiu Fonda Montseny

Tronc de lluç rostit amb petites verdures i

salsa de "centolla"

Melós de vedella rostit, flamejat amb Ratafia,
cebetes glacejades i mil fulls de patata i botifarra

del perol

Caputxino de Rom amb sopa freda de llima i

granissat de menta

Pastis de noces (pastel tropical: mousse de coco,
mango i pinya amb fruita de la passió, albercoc i

coco)

Aigua, cafès, licors i entreteniments

CELLER

Vi Blanc

Vi Negre

Vi Escumós

Menú complet = 88,00 €

+ 8% de Iva

FONDAMONTSENY

B R E D A

Càtering

Menú Nº 14



Aperitiu Fonda Montseny

Petits canelons de centolla i llamàntol gratinats
amb la seva pròpia salsa

Filet ibèric rostit en el seu propi suc amb poma
caramel·litzada al Calvados

Infusió de fruits vermells amb sorbet de meló
Cantalú

Pastís de noces:

Mouse de vainilla amb tofe, fruits vermells i gelat
de pistatxos

Aigua, cafès, licors i entreteniments

CELLER

Vi Blanc

Vi Negre

Vi Escumós

Menú complet = 88,00 €

+ 8% de Iva

FONDAMONTSENY

B R E D A

Cátering



Información y Reservas: (+34) 972.160.294

info@fondamontsenybreda.es www.fondamontsenybreda.es

Plaza Trunas, Num. 1 ES-17400 Breda (Girona) España

Als preus dels menús estan inclosos els centres florals de les taules i les minutes però no estan inclosos els preus del lloguer de la finca ni la barra lliure.