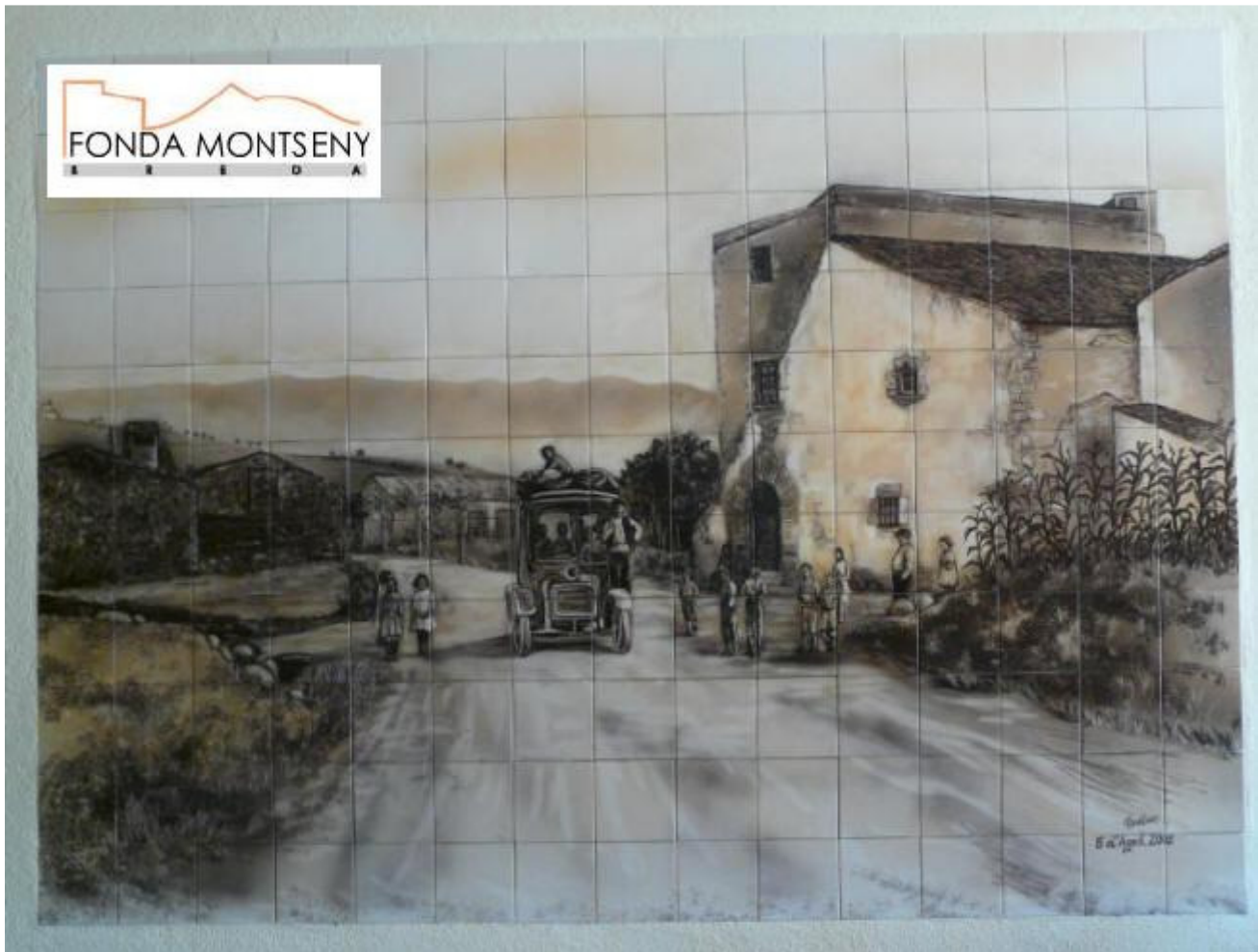


Menús para Grupos

- Ofrecemos la [Carta de Fonda Montseny Breda](#) para personalizar un [Menú para Grupos](#)
- Este servicio contempla servir un menú concertado en el Restaurante de [Fonda Montseny Breda](#) en la fecha y hora programado para un grupo no inferior a 10 comensales.
- La opción de Menú para Grupos nos permite planificarnos y ajustarnos más en los costes, en tiempos y como no en los precios, y sin mermar la calidad y exquisitez de nuestros platos.
- Para concertar el menú quede:
 - 1 / Confeccionarlo a partir de la [Carta de Fonda Montseny Breda](#) y nosotros se lo presupuestaremos sin compromiso.
 - 2 / Pedirnos los platos que usted prefiera y nosotros se lo presupuestaremos sin compromiso.
 - 3 / Dejarse a asesorar por el Chef y escoger unos de los menús detallados a continuación.
- En todos los casos estamos a su disposición para cualquier consulta o aclaración



Restaurante - Aparthotel Plaza Trunas, Num. 1 ES-17400 Breda (Girona) España
Información: (+34) 972.160.294 E-mail: info@fondamontsenybreda.es www.fondamontsenybreda.es

Parking propio a 50 metros del Restaurante

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

[Fonda Montseny - Breda](#) Tel.: (+34) 972.160.294 Email: info@fondamontsenybreda.es
WEB: www.fondamontsenybreda.es

Menús para Grupos

Menús para grupos recomendados por el Chef.

- **Menú Grupos (40/1)**

40 € / Persona

Aperitivos Fonda Montseny Breda

Jamón Ibérico con pan de coca tostada con tomate - Escalibada con anchovas de la Escala
Calamares frescos a la romana - Buñuelos crujientes de bacalao
Croquetas de jamón y pollo - Pulpo a la gallega.

Lomo de rape de la costa asado sobre fondo de patata con salsa de marisco

ó

Filete de ternera a la brasa de carbón con mil hojas de patata y butifarra del perol

Buñuelos de hojas rellenos de crema con helado de vainilla

Vino blanco - Penedès - Blanc de blancs

Vino negro - Ribera de Duero - Dorium

Capa de cava Rovellats en los postres

Aguas - Cafés y Petit - fours

- **Menú Grupos (45/1)**

45 € / Persona - No incluye bebidas

Aperitivos Fonda Montseny Breda

Buñuelos crujientes de bacalao - Calamares frescos a la romana

Jamón Ibérico con pan de coca tostada con tomate - Bull blanco relleno de hígado de pato y aceite de trufa

Pequeños canelones rellenos de capón y gratinados con su salsa de trufa fresca de Olot

Filete de buey a la brasa de carbón con salsa de hígado de pato fresco y mil hojas de patata y butifarra del perol

ó

Lomo de lubina de la costa asado sobre fondo de patata con salsa centolla

Chocolate negro 70% de cacao sobre brownie con corazón de naranja con helado de vainilla

Pastel de chocolate para cortar

Cafés y Petit - fours

- **Menú Grupos (50/1)**

50 € / Persona - No incluye bebidas

Aperitivos Fonda Montseny Breda

Pequeños canelones de pollo de campo gratinados con salsa de trufa fresca de Olot.

Cola de rape fresca de la costa asada al horno con salsa de marisco

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

Menús para Grupos

ó

Filete de ternera a la brasa de carbón con patatas soufflés

Buñuelos de hojas rellenos de crema con helado de vainilla

Cafés y Petit - fours

- **Menú Grupos (50/2)**

50 € / Persona - No incluye bebidas

Aperitivos Fonda Montseny Breda

Setas frescas de temporada salteadas con ajo y perejil

ó

Ensalada templada de vieiras frescas con espárragos verdes, salsa de romesco y vinagre balsámico

Filete de ternera a la brasa de carbón con mil hojas de patata y butifarra de perol sobre fondo de salsa de hígado de pato fresco

ó

Tronco de merluza de palangre de la costa asado con espárragos blancos naturales y escorpiñas gallegas.

Ensalada de frutos rojos de bosque con bescuit de frutos escarchados

Cafés y Petit - fours

- **Menú Grupos (60/1)**

60 € / Persona - No incluye bebidas

Aperitivos Fonda Montseny Breda

Calamares frescos a la romana - Buñuelos crujientes de bacalao
Canapés de hígado fresco de pato con membrillo - Pequeña brocheta de pulpo a la gallega

Langostinos frescos al vapor servidos fríos con surtido de ensaladas sobre vinagreta de romesco

Lomo de ternera asada y deshuesada con mil hojas de patata y butifarra de perol con salsa de setas de temporada.

Chocolate negro 70% de cacao sobre brownie con helado de vainilla

Cafés y Petit - fours

- **Menú Grupos (60/2)**

60 € / Persona - No incluye bebidas

Aperitivos Fonda Montseny Breda

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

Menús para Grupos

Canapés de foiegras - Buñuelos de bacalao
Calamares frescos a la romana

Bogavante de la costa del país al vapor servido frío son caparazón con surtido de lechugas i en su propia salsa
vinagreta

Suprema de lubina fresca de la costa a la brasa de carbón con verdura.

Filete de buey asado con salsa de múrgolas.

Carpaccio de piña natural macerada en su propio jugo y menta fresca con frutos rojos y sorbete de fresitas del
bosque.

Buñuelos crujientes de fojas rellenos de crema con helado de vainilla.

Cafés y Petit - fours

• **Menú Grupos (70/1)**

70 € / Persona - No incluye bebidas

Aperitivos Fonda Montseny Breda

Langostinos pelados de Benicarló al vapor con surtido de lechugas y vinagreta de romesco

Setas de la temporada al perfume de trufa de Olot

Lomo de rape asado con salsa de crustáceos y arroz negro

Filete de ternera a la brasa con mil hojas de patata y butifarra de perol y salsa de hígado de pato

ó

Pato 'Canetón' asado al horno en su propio jugo y deshuesado con pequeñas cebollitas de guarnición

ó

Costillar de cordero de leche asado con un crujiente de finas hiervas con patatas soufflé

Buñuelos de hoja, rellenos de crema y helado de crema catalana

Cafés y Petit - fours

• **Menú Grupos (70/2)**

70 € / Persona - No incluye bebidas

Aperitivos Fonda Montseny Breda

Canapés de foiegras - Buñuelos de bacalao

Tacita de crema de setas de temporada con huevo de codorniz

Bogavante de la costa del país al vapor servido frío son caparazón con surtido de lechugas y aceite de trufa

Filete de buey a la rasa de carbón con salda de trufa fresca y patatas soufflés

ó

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

Menús para Grupos

Suprema de lubina de la costa asado sobre fondo de patata con salsa centolla

Sopa de frutos rojos con helado de yougurt

Textura de chocolate con helado de crema de wisky

Cafés y Petit - fours

- **Menú Grupos (76/1)**

76 € / Persona - No incluye bebidas

Aperitivos Fonda Montseny Breda

Veiras asadas con alcachofas del Prat y ensalada de rúcula al vinagre balsámico

Arroz de setas de temporada tipo rissoto con hígado de pato y espárragos silvestres

Lomo de Turbot salvaje del cantábrico asado sobre fondo de salsa centolla

Filete de ternera a la brasa con mil hojas de patata y butifarra de perol y salsa de hígado de pato.

ó

Pato 'Canetón' asado al horno en su propio jugo y deshuesado con pequeñas cebollitas de guarnición

ó

Costillar de cordero de leche asado con un crujiente de finas hiervas con patatas soufflé

Textura de chocolate con helado de crema de wisky

Cafés y Petit - fours

- **Menú Grupos (80/1)**

80 € / Persona - No incluye bebidas

Aperitivos Fonda Montseny Breda

Bull blanco relleno de hígado de pato y aceite de trufa - Calamares frescos a la romana

Tacita de crema de setas de temporada con huevo de codorniz

Mil hojas de trufa fresca de Olot con patata Buffet con salsa Perigeaux

Suprema de lubina de la costa asado sobre fondo de patata con salsa centolla

Filete de ternera a la brasa con mil hojas de patata y butifarra de perol y salsa de hígado de pato

Sorbete de limón con frutos rojos

Culant de chocolate con helado de crema de wisky

Cafés y Petit - fours

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

Menús para Grupos



Teléfono: 972.160.294 Fax: 972.87.17.46
info@fondamontsenybreda.es
www.fondamontsenybreda.es

Parking propio a 50 metros del Restaurante

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