



## Buffet para Comuniones 2009

### :: MESA AUXILIAR ::

- Sopa de Galets
- Gazpacho Andaluz
- Paella Mixta y Fideua
- Torradas con Escalibada y anchoas de la Escala
- Volovanes rellenos de Marisco
- Surtidos de Montaditos de Pates de la Casa (Perejil ,Roquefort...)
- Tartaletas de Pimientos Confitados
- Hojaldres "CalJesus"
- Ensaladas de la Casa
- Pan con tomate
- Piña Tropical con Jamón de Bellota
- Espárragos Trigueros con romesco
- Gran Surtido de Embutidos
- Mini Pizzas Variadas
- Dátiles con bacón
- Delicias de Quesos

### :: BUFFET FRIO ::

- Salpicón de Mariscos
- Langostinos Salados
- Cuerpos de Mar
- Mejillones a la vinagreta
- Ensalada Tropical
- Ensaladilla rusa con atún del Norte
- Ensalada de Gulas con Salmon Marinado
- Ensalada de Canónigos queso fresco y virutas de jamon

### :: BUFFET CALIENTE ::

- Canelones gratinados con bechamel
- Sepias a la Plancha
- Alcachofas a la brasa
- Bacalao a la llauna
- Colita de Rape Marinera
- Filetes de pollo rebozado
- Macarrones a la boloñesa
- Chipirones fritos
- Patatas fritas
- Espaldita de Cordero al horno
- Solomillo de lechón a la Pimienta verde
- Gambas de Palamós salteadas con ajo y perejil

## **:: CARNES A LA BRASA ::**

- Churrasco de Ternera a la Brasa
- Butifarra Casolana a la Brasa
- Cordero a la Brasa

## **:: BUFFET DE POSTRES ::**

- Puding Casero
- Yogures variados
- Piña en almíbar
- Melocotón en almíbar
- Pera en almíbar
- Piña Natural
- Melón Natural
- Macedonia de Frutas y Zumo de Naranja
- Arroz con leche casero
- Crema catalana
- Tartas Variadas
- Lionesas de nata cubiertas de caramelo.
- Mouse de limón y chocolate
- Manzanas a horno
- Flan casero
- Gran surtido de Helados
- Frutas del Tiempo

## **“Pastel Celebración Massini”**

### **::Bodega::**

Vinos D.O. Rioja, Cervezas, Refrescos de todo tipo, Cava Semi Seco o Brut Reserva, Aguas Minerales, Café Crema, Infusiones, Surtido de Finos Licores: Whiskies “J.B.”, y “Ballantine´s”, Brandy “Torres V”, y “Magno”, Anís “del Mono”, y “Marie Brizard”, Ron “Pujol” y “Bacardi”, Ginebra “Larios”, Licor de frutas “Cardinal” de Melocotón y Manzana, Licor de Crema Catalana “Melody”, Ponche “Caballero”, Cointreau, Pacharán, Aromas de Montserrat.

[www.caljesus.com](http://www.caljesus.com) -[info@caljesus.com](mailto:info@caljesus.com) Polígono la Borda (Caldes de Montbui)

Telf Reservas 93-8654400



**:: CONCEPTOS INCLUIDOS EN EL BUFFET ::**

- Prueba de Menú para 2 personas
- Minutas personalizadas
- Centros de Mesas decorativos

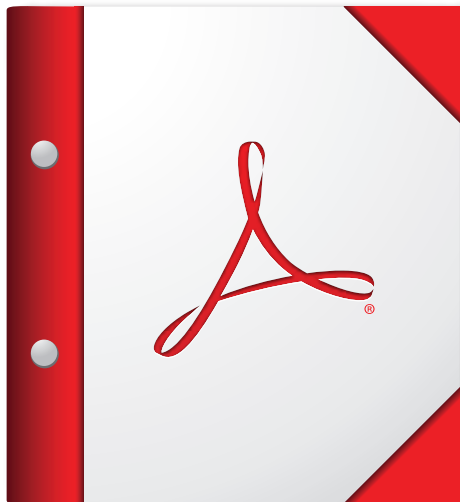
**::NOTAS IMPORTANTES: ::**

- Durante el transcurso de la comida(hasta que se sirven los cafés e infusiones ) no existe ningún límite de consumiciones en las siguientes variedades de bebidas : aguas minerales, cervezas y refrescos de todo tipo , vinos D.O. rioja de la casa y Cava Brut Reserva.
- Durante el transcurso de la sobremesa de seguirán sirviendo , aguas minerales , cava brut y cafes e infusiones sin cargo para todos los invitados.

**Precio: 29 € (Iva incluido).**

**[www.caljesus.com](http://www.caljesus.com) -[info@caljesus.com](mailto:info@caljesus.com) Polígono la Borda (Caldes de Montbui)**

**Telf Reservas 93-8654400**



**For the best experience, open this PDF portfolio in  
Acrobat 9 or Adobe Reader 9, or later.**

[Get Adobe Reader Now!](#)



## **:: MENU Comuni3n 2009 ::**

### **APERITIVO DE BIENVENIDA:** (Servidos en la Terraza)

- ✦ Patatas chips.
- ✦ Almendras Saladas.
- ✦ Triangulitos de queso manchego.
- Virutas de Jam3n de Bodega
  - ✦ Llonganissa de pag3s.
  - ✦ Pan de Payes con tomate.
  - ✦ Calamares a la Romana.
  - ✦ Croquetas de jam3n

### **PRIMER PLATO:**

Ensalada Tibia de Gulas con langostinos y Salmon Marinado  
O  
Brocheta de Marisco "Caljesus"

### **SEGUNDO PLATO:**

Solomillo de Lech3n Relleno con Frutos Secos al Cavernet  
O  
Colitas de Rape a la Marinera

### **POSTRE:**

Pastel Celebraci3n

### **Bodega**

Vinos D.O. Rioja, Cervezas, Refrescos de todo tipo, Cava Semi Seco o Brut Reserva, Aguas Minerales, Caf3 Crema, Infusiones, Surtido de Finos Licores: Whiskies "J.B.", y "Ballantine´s", Brandy "Torres V", y "Magno", An3s "del Mono", y "Marie Brizard", Ron "Pujol" y "Bacardi", Ginebra "Larios", Licor de frutas "Cardinal" de Melocot3n y Manzana, Licor de Crema Catalana "Melody", Ponche "Caballero", Cointreau, Pachar3n, Aromas de Montserrat.



**:: CONCEPTOS INCLUIDOS EN EL BUFFET ::**

- Prueba de Menú para 2 personas
- Minutas personalizadas
- Centros de Mesas decorativos

**::NOTAS IMPORTANTES: ::**

- Los segundos platos se sirven dos veces por si algún comensal desea repetir
- Durante el transcurso de la comida(hasta que se sirven los cafés e infusiones ) no existe ningún límite de consumiciones en las siguientes variedades de bebidas : aguas minerales, cervezas y refrescos de todo tipo , vinos D.O. rioja de la casa y Cava Brut Reserva.
- Durante el transcurso de la sobremesa de seguirán sirviendo , aguas minerales , cava brut y cafes e infusiones sin cargo para todos los invitados.

**PRECIO DEL MENU: 24 EUROS (IVA incluido)**

**[www.caljesus.com](http://www.caljesus.com) -[info@caljesus.com](mailto:info@caljesus.com) Polígono la Borda (Caldes de Montbui)**

**Telf Reservas 93-8654400**

## MENU COMUNIONES DEGUSTACIÓN 2009

### **:: DEGUSTACIÓN DE PRIMEROS PLATOS ::**

- Montaditos de Xapata con Virutas de Jamón Ibérico
- Espárragos Trigueros de Fuentesauco con Romesco
- Ensalada Tropical con Frutos del Mar
- Montaditos de Xapata con Escalibada y Anchoas de L'Escala
- Langostinos de Túnez Salados
- Cazuelita de Gambas al ajillo y tiras de sepia
- Girgolas Salteadas con Jamón
- Chipirones Fritos a la Andaluza
- Gambas a la Plancha de Palamos con ajo y perejil

### SORBETE DE LIMON

### **::SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR::**

- Pierna de Cebón al Horno con Guarnición.....30€
- Redondo de Ternera con robellones.....32€
- Solomillo Relleno de frutos secos al Cavernet.....33€
- Espaldita de Cordero al estilo Aragonés.....35€
- Lenguado a la Plancha o a la Almendra.....34€
- Rape a la Marinera con Cigalas de Palamós.....33€
- Solomillo de Ternera con Salsa de Oporto.....43€
- Confit de Pato Silvestre ..... 35€
- Civet de Ciervo a la San Fermin.....33€

### **:: POSTRE:**

- Pastel Celebración Massini

### **::Bodega::**

Vinos D.O. Rioja, Cervezas, Refrescos de todo tipo, Cava Semi Seco o Brut Reserva, Aguas Minerales, Café Crema, Infusiones, Surtido de Finos Licores: Whiskies "J.B.", y "Ballantine´s", Brandy "Torres V", y "Magno", Anís "del Mono", y "Marie Brizard", Ron "Pujol" y "Bacardi", Ginebra "Larios", Licor de frutas "Cardinal" de Melocotón y Manzana, Licor de Crema Catalana "Melody", Ponche "Caballero", Cointreau, Pacharán, Aromas de Montserrat.



**:: CONCEPTOS INCLUIDOS EN EL BUFFET ::**

- Prueba de Menú para 2 personas
- Minutas personalizadas
- Centros de Mesas decorativos

**::NOTAS IMPORTANTES: ::**

- Los segundos platos se sirven dos veces por si algún comensal desea repetir
- Durante el transcurso de la comida(hasta que se sirven los cafés e infusiones ) no existe ningún límite de consumiciones en las siguientes variedades de bebidas : aguas minerales, cervezas y refrescos de todo tipo , vinos D.O. rioja de la casa y Cava Brut Reserva.
- Durante el transcurso de la sobremesa de seguirán sirviendo , aguas minerales , cava brut y cafes e infusiones sin cargo para todos los invitados.

**[www.caljesus.com](http://www.caljesus.com) -[info@caljesus.com](mailto:info@caljesus.com) Polígono la Borda (Caldes de Montbui)**

**Telf Reservas 93-8654400**

## **MENU COMUNIONES DEGUSTACIÓN 2009**

### **:: DEGUSTACIÓN DE PRIMEROS PLATOS ::**

- Montaditos de Xapata con Virutas de Jamón Ibérico
- Espárragos Trigueros de Fuentesauco con Romesco
- Ensalada Tropical con Frutos del Mar
- Montaditos de Xapata con Escalibada y Anchoas de L'Escala
- Langostinos de Túnez Salados
- Cazuelita de Gambas al ajillo y tiras de sepia
- Girgolas Salteadas con Jamón
- Chipirones Fritos a la Andaluza
- Gambas a la Plancha de Palamos con ajo y perejil

### **SORBETE DE LIMON**

### **::SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR::**

- Pierna de Cebón al Horno con Guarnición.....30€
- Redondo de Ternera con robellones.....32€
- Solomillo Relleno de frutos secos al Cavernet.....33€
- Espaldita de Cordero al estilo Aragonés.....35€
- Lenguado a la Plancha o a la Almendra.....34€
- Rape a la Marinera con Cigalas de Palamós.....33€
- Solomillo de Ternera con Salsa de Oporto.....43€
- Confit de Pato Silvestre ..... 35€
- Civet de Ciervo a la San Fermin.....33€

### **:: POSTRE:**

- Pastel Celebración Massini

### **::Bodega::**

Vinos D.O. Rioja, Cervezas, Refrescos de todo tipo, Cava Semi Seco o Brut Reserva, Aguas Minerales, Café Crema, Infusiones, Surtido de Finos Licores: Whiskies "J.B.", y "Ballantine´s", Brandy "Torres V", y "Magno", Anís "del Mono", y "Marie Brizard", Ron "Pujol" y "Bacardi", Ginebra "Larios", Licor de frutas "Cardinal" de Melocotón y Manzana, Licor de Crema Catalana "Melody", Ponche "Caballero", Cointreau, Pacharán, Aromas de Montserrat.



**:: CONCEPTOS INCLUIDOS EN EL BUFFET ::**

- Prueba de Menú para 2 personas
- Minutas personalizadas
- Centros de Mesas decorativos

**::NOTAS IMPORTANTES: ::**

- Los segundos platos se sirven dos veces por si algún comensal desea repetir
- Durante el transcurso de la comida(hasta que se sirven los cafés e infusiones ) no existe ningún límite de consumiciones en las siguientes variedades de bebidas : aguas minerales, cervezas y refrescos de todo tipo , vinos D.O. rioja de la casa y Cava Brut Reserva.
- Durante el transcurso de la sobremesa de seguirán sirviendo , aguas minerales , cava brut y cafes e infusiones sin cargo para todos los invitados.

**[www.caljesus.com](http://www.caljesus.com) -[info@caljesus.com](mailto:info@caljesus.com) Polígono la Borda (Caldes de Montbui)**

**Telf Reservas 93-8654400**