



Buffet para Comuniones 2012

:: MESA AUXILIAR ::

- Sopa de Pescado
- 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
- Gondolas de Piña con Gambas
- Ensalada "Cal Jesus"

:: 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
- Redondo de Ternera con Guarnicion
- Gambas de Palamós salteadas con ajo y perejil

:: CARNES A LA BRASA ::

- Entrecot de Girona a la Brasa
- Pinchos de Feria
- Butifarra de Payes a la Brasa
- Cordero a la Brasa
- Pollo a la Brasa
- Panzeta a la Brasa
- Chorizo, Morcilla y Chistorra a la Brasa
- Careta y Oreja a la Brasa
- Costillas de Cerdo a la Brasa
- Etc....

:: 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 Caseras
- Lionesas de nata cubiertas de caramelo.
- Mousse de limón , chocolate , fresa, coco, vainilla yogurt...
- 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.

(1Hora y media de Musica)

www.caljesus.com -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 -info@caljesus.com Polígono la Borda (Caldes de Montbui)

Telf Reservas 93-8654400