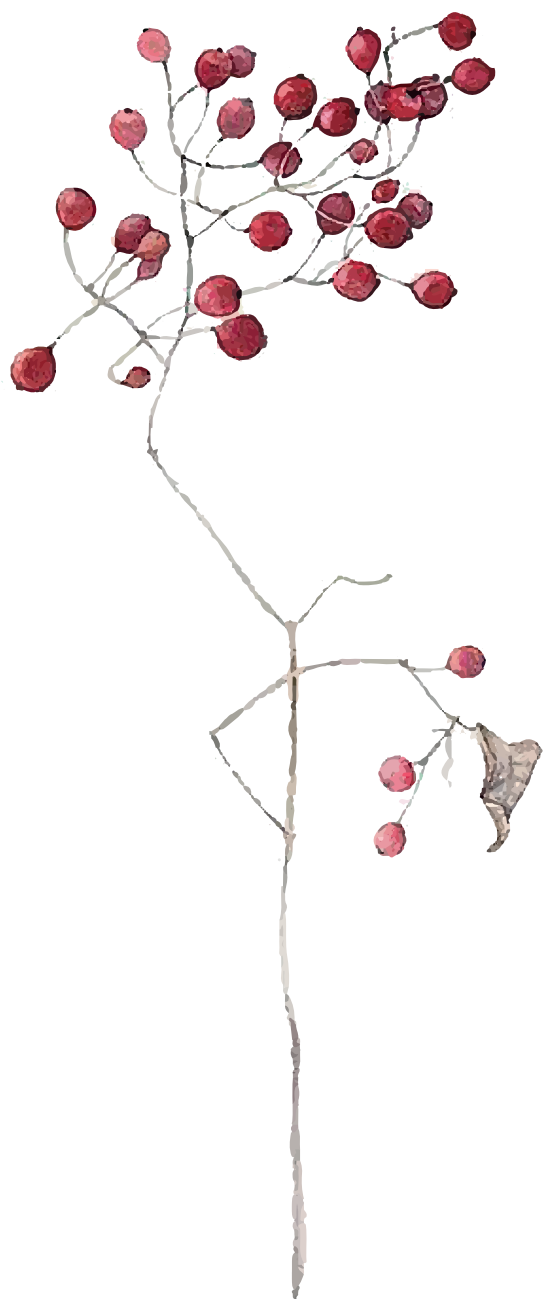


NADAL 2024  
MAS DE TORRENT  
GRUPS





## APERITIU DE BIENVINGUDA

Propostes d'aperitiu pensades per servir-se a peu dret mentre es reuneixen tots els convidats.

### COPA DE BENVINGUDA | 12€ PER PERSONA

Vi blanc i rosat d'elaboració pròpia a Finca Serena Mallorca

Vi negre de bodegues locals D.O. Empordà

Cerveses, refrescos, aigües i sucs de fruita

### APERITIU IBÈRIC | 22€ PER PERSONA

Pernil de gla tallat a mà

Pa de coca amb tomàquet, oli i sal

Vi blanc i rosat d'elaboració pròpia a Finca Serena Mallorca

Vi negre de bodegues locals D.O. Empordà

Cerveses, refrescos, aigües i sucs de fruita

### APERITIU TRAMUNTANA | 29€ PER PERSONA

Pernil de gla tallat a mà

Llonganissa de Palafrugell

La nostra patata brava XXL

Torradeta d'escalivada amb anxova de L'Escala

Pa de coca amb tomàquet, oli i sal

Vi blanc i rosat d'elaboració pròpia a Finca Serena Mallorca

Vi negre de bodegues locals D.O. Empordà

Cerveses, refrescos, aigües i sucs de fruita

La duració del servei d'aperitiu és de 30 minuts



## SABORS DE NADAL

### ENTRETENIMENTS

Cappuccino de carbassa i tòfona, acompanyat del nostre tradicional garum i cistella de pans artesans

### ENTRANTE

Escudella tradicional amb galets farcits de pilota

### PRINCIPAL

Canelons de tres carns amb beixamel trufada i suc de rostit

### POSTRES

Textures de xocolata

45€

Inclou servei de pa, aigua, cafès i teula de dolços nadalencs ammb turrons i neules



## MENÚ ESSÈNCIA I TEMPORADA

### ENTRETENIMENTS

Cappuccino de carbassa i tòfona, acompanyat del nostre tradicional garum i cistella de pans artesans

### ENTRANT

Laminat de bolets i gambes amb el suc dels seus caps

### PEIX

Wellington de llobarro amb salsa de xampany

### CARN

Caneló de tres carns amb beixamel trufada i suc de rostit

### POSTRES

Textures de xocolata

**55€**

Inclou servei de pa, aigua, cafès i teula de dolços nadalencs ammb turrons i neules



## LA NOSTRA SELECCIÓ DE VINS

### OPCIÓ 1

Finca Serena Blanco | Premsal Blanc | V.T. Mallorca | \*Elaboració pròpia  
Furot Criança | Oliveda | Carinyena | D.O. Empordà  
15 € / persona

### OPCIÓ 2

Menade | Verdejo | Chardonnay | D.O. Rueda  
Finca Resalso | Emilio Moro | Tempranillo | D.O. Ribera del Duero  
20 € / persona

### OPCIÓ 3

Mas Oller Mar | Carles Esteve | Picapoll, Malvasia | D.O. Empordà  
Camino | Terra Remota | Syrah, Garnacha negra, Cabernet Sauvignon | D.O. Empordà  
25€ / persona

### OPCIÓ 4

Domaine Fèvre | Nathalie & Gilles | Chardonnay | A.O.C Chablis  
Charles Vienot | Pinot Noir | A.O.C Bourgogne  
30€ / persona

\*Pregunti per la nostra selecció de vins completa en cas d'una proposta personalitzada.

## LES NOSTRES POLÍTIQUES

- Menús disponibles de l'1 al 23 de desembre de 2024.
- Totes les tarifes inclouen el 10% d'IVA. Els nostres preus són vàlids per a grups fins a 40 comensals.
- Per formalitzar la reserva es requereix un prepagament del 50% dels serveis contractats.
- 7 dies previs a l'esdeveniment se sol·licitarà el 50% de l'import restant i el número definitiu de comensals.
- Cancel·lació gratuïta fins a 15 dies abans de la celebració.

CONTACTE I RESERVES

Mas de Torrent Hotel & Spa  
Afores de Torrent s/n 17123 Torrent – Girona  
[groups@mastorrent.com](mailto:groups@mastorrent.com)  
+34 97 230 32 92

