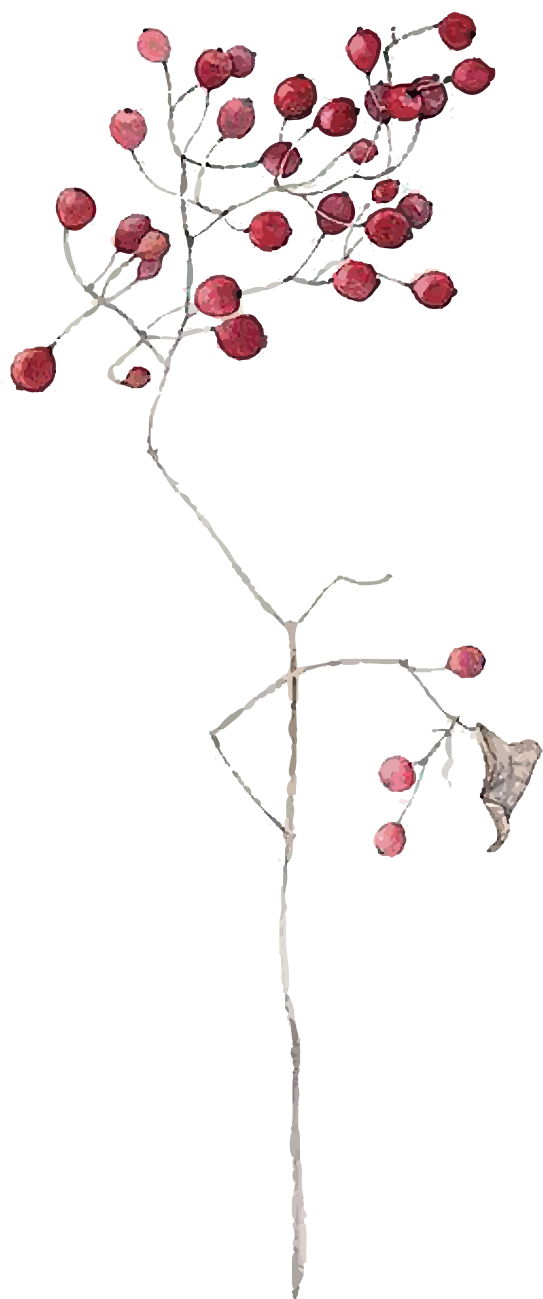


NOËL 2024
MAS DE TORRENT
GROUPES





APÉRITIF DE BIENVENUE

Des propositions d'apéritif conçues pour être servies debout pendant que tous les invités se réunissent.

WELCOME DRINK | 12€ PAR PERSONNE

Vin blanc et rosé de notre propre élaboration à Finca Serena Mallorca

Vin rouge des caves locales D.O. Empordà

Bières, softs, eaux et jus de fruits

APÉRITIF IBÉRIQUE | 22€ PAR PERSONNE

Jambon ibérique coupé à la main

Pain croustillant à la tomate, huile et sel

Vin blanc et rosé de notre propre élaboration à Finca Serena Mallorca

Vin rouge des caves locales D.O. Empordà

Bières, softs, eaux et jus de fruits

APÉRITIF TRAMUNTANA | 29€ PAR PERSONNE

Jambon ibérique coupé à la main

« Llonganissa » charcuterie catalane de Palafrugell

Notre « patata brava » XXL

Toast « d'escalivada » légumes rôtis aux anchois de L'Escala

Pain croustillant à la tomate, huile et sel

Vin blanc et rosé de notre propre élaboration à Finca Serena Mallorca

Vin rouge des caves locales D.O. Empordà

Bières, softs, eaux et jus de fruits

La durée du service apéritif est de 30 minutes.



SAVEURS DE NOËL

AMUSE-BOUCHES

Cappuccino au potiron et à la truffe, accompagné de notre sauce “Garum” traditionnel et d’une corbeille de pains artisanaux

ENTRÉE

Soupe traditionnelle de Noël avec des Pâtes “escargots” farcis de boulettes de viande

PLAT PRINCIPAL

Cannellonis aux trois viandes avec béchamel à la truffe et jus de rôti

DESSERT

Textures de chocolat

45€

Inclut le service de pain, eau, café et nougats et friandises de Noël



MENU ESSENCE ET SAISON

AMUSE-BOUCHES

Cappuccino au potiron et à la truffe, accompagné de notre sauce “Garum” traditionnel et d’une corbeille de pains artisanaux

ENTRÉE

Carpaccio de cèpes accompagné de crevettes et le jus de leurs têtes

POISSON

Wellington de Bar avec sauce au champagne

VIANDE

Cannelloni aux trois viandes avec béchamel à la truffe et jus de rôti

DESSERT

Textures de chocolat

55€

Inclut le service de pain, eau, café et nougats et friandises de Noël



NOTRE SÉLECTION DE VINS

OPTION 1

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

OPTION 2

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

OPTION 3

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

OPTION 4

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

*Demandez notre sélection complète de vins pour une proposition personnalisée.

NOTRE POLITIQUE DE RESERVATION

- Menus disponibles du 1er au 23 décembre 2024.
- Tous les tarifs incluent 10% de TVA. Nos prix sont valables pour des groupes jusqu'à 40 personnes.
- Pour confirmer la réservation, un prépaiement de 50% du montant total des services prévus devra être effectué
- 7 jours avant l'évènement, le paiement des 50% restant devra être réalisé, ainsi que nous communiquer le numéro définitif de convives.
- Annulation gratuite jusqu'à 15 jours avant la célébration.

CONTACT ET RÉSERVATIONS

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

