



# NAVIDAD 2025





# DIA DE NAVIDAD

## APERITIU / APERITIVO

Rocas de Oro de Permesano // Roques d'Or de Parmesa  
Bombón de salmón con queso // Bombo de salmo amb formatge  
Croquetas de gambas roja // Croquetes de gamba vermella



## PRIMER / PRIMERO

Sopa de Galets i carn d'olla

O

Ensalada de langostinos, mango con vinagreta de Mostaza // Amanida de llagostins, mango amb vinagreta de Mostassa

## SEGON / SEGUNDO

Meloso de ternera con parmentier trufado y verduras // Melós de Vedella amb parmentier trufats i verdures

O

Suquet de Rape tradicional con almejas // Suquet de Rap tradicional amb cloisses

## POSTRE

Panel de abejas de mató con higos // Panal d'abelles de mato amb figues

O

Brownie de galleta Lotus // Brownie de galeta Lotus

## BODEGA

Vino blanco y vino tinto Duroña Montrubi D.O. Penedés

Cava Brut Anne Marie Castell d'Age

Aguas minerales con y sin gas

Refrescos/ Cervezas

Café e infusiones



# MENUS DE SANT ESTEVE

## APERITIU / APERITIVO

Taça de crema de Marisc amb pintxo de llasgoti // Taza de crema de Marisco con pincho de langostinos

Tartar de tonyina // Tartar de atún

Croqueta de txuleto // Coqueta de chuleton



## PRIMER / PRIMERO

Canelons tradicionals de “La Fonda” // Canelones tradicionales de “La Fonda”

o

Amanida de salmó fumat amb fruites i vinagreta citrica // Ensalada de salón ahumado con frutas y vinagreta cítrica

## SEGON / SEGUNDO

Turbot amb crema de taronja, parmentir de patates i vedures // Rodaballo con crema de naranja, parmentier de patata y verduras

o

Filet de Vedella amb foie i tofona // Solomillo de Ternera con foie y trufa

## POSTRE

Avellana i xocolate d’or // Avellana de Chocolate de Oro

o

Paris Brest amb crema de festucs // Paris Brest con crema de pistacho

## BODEGA

Vino blanco y vino tinto Duroña Montrubi D.O. Penedés

Cava Brut Anne Marie Castell d’Age

Aguas minerales con y sin gas

Refrescos/ Cervezas

Café e infusiones



# MENUS INFANTIL



## APERITIU / APERITIVO

Patates Xips // Patatas Chips  
Olivas farcides // Olivas rellenas

## PRIMER T / PRIMER

Canelons / Canelones

## SEGON / SEGUNDO

Escalopines de Vedella amb patates // Escalopines de Ternera con patatas

## POSTRE

Gelats // Helados

## BODEGA

Aguas minerales con y sin gas  
Refrescos/ Cervezas  
Café e infusiones



# PREU DELS MENUS / PRECIOS DE LOS MENUS

- Menu de Nadal // Menu de Navidad ..... 59,00 € (Iva inclós/ incluido)
- Menu de Sant Esteve ..... 59.00 € (Iva inclós/ incluido)
- Menu infantil ..... 22,00 € (Iva inclós/ incluido)

## CONDICIONS / CONDICIONES

Para hacer una reserva es necesario una paga y señal de 150 €

No se aceptaran cambios no modificaciones 7 dias laborables antes de la celebración

La selección de platos debe ser facilitada con un mínimo de 10 dias de antelación

.....

*Per fer una reserva cal una paga i senyal de 150 €*

*No s'acceptaran canvis no modificacions 7 dies laborables abans de la celebració*

*La selecció de plats s'ha de facilitar amb un mínim de 10 dies d'antelació*

Politica de cancelación : Las pagas y señales no serán devueltas, dichos importes podrán ser utilizados en nuestros servicios en los 6 meses posteriores a la fecha de reserva

.....

*Política de cancel·lació : Les pagues i senyals no seran retornades, aquests imports podran ser utilitzats als nostres serveis en els 6 mesos posteriors a la data de reserva*

### **POLITICA DE PAGO // POLÍTICA DE PAGAMENT**

.50 % A la reserva mínimo 2 semanas antes de la fecha // 50% restante 1 semana antes del acto

50% A la reserva mínim 2 setmanes abans de la data // 50% restant 1 setmana abans de l'acte





**PARA  
DIS**  
**WE LOVE EVENTS**

¿TIENES ALGUNA DUDA?  
HABLAMOS!



Paradis Catering



@paradiscatering



[www.newparadis.com](http://www.newparadis.com)

[susana.martin@paradis.es](mailto:susana.martin@paradis.es)

Tel: 677.191 127