

Casaments Torre del Pla

El lloc adequat per a una celebració familiar o d'empresa ha de ser tranquil, espaiós, distingit, ben decorat i amb amplis jardins

. La Torre del Pla reuneix i millora totes aquestes condicions.

I a més, afegeix l'alta gastronomia que sorgeix

de la inspiració d'una cuina d'autor, imaginativa, sensorial i esplèndida.

desde 1982 amb atenció personal, El nostre xef i el seu equip sedueixen a la cuina.

El restaurant és ideal per a tot tipus de convencions i celebracions

amb espais diferents sales **menjador Cristall per 200**

comensals. Mitja lluna per 50 Hall per 30 Ibiza per 35 i

Convencions per 20

El nostre horari per a informació és de dimecres a diumenges de 10 a 19 hores, o trucar per concretar

.Realitzem un sol casament al dia amb total exclusivitat.

(SERVEIS QUE OFERIM)

JUTGE PER CERMONIAS CIVILS. ACTORS .. PHOTOCALL. SOLTA DE GLOBUS.

"GRUPS MUSICALS" DISC JOKEI

JAZZ. GUITARRA SOLISTA PER APERITIUS. JOSPEL. DIABLES

.DECORACIÓ I ATREZZO DELS JARDINS AL SEU GUST.

DIFERENTS TIPUS DE MATELERIAS I FUNDES PER A CADIRES. I

UNA EXTENSA GAMMA DE

DECORACIÓ FLORAL PERSONALITZADES PER A CADA

ESDEVENIMENT

COTXES DE NUVIS. AUTOCARS. MONITORS I

ACTIVITATS INFANTILS

* * *

TOTS ELS NOSTRES MENÚS INCLOUEN
FLORS A ESCOLLIR AL SEU GUST LES MINUTES
PERSONALITZADES LLISTA SITING
I NOMS DELS CONVIDATS
EL 10% D'IVA

Aperitiu n° 1

Recepció dels nuvis als convidats

Cava chics de pasta de full de soberesada i formatge.

Olives en tempura.

**

Pernil ibèric al tall

Pa de coca amb tomàquet

cuinat davant

Ous de guatlla sobre torrades amb soberesada

Broquetes de gambes a l'all

* * *

Pop a feira

Digestius de meló amb martini blanc

Calamars a la romana

Broquetes de fruites amb salmó marinat

Rissoto negre amb parmesà

fideuà

Amusettes de foie caramel·litzat

Lioneses farcides de formatge fresc i codony

Farcellets de carpaccio de bacallà amb olivada negra

Broquetes de llagostins amb romesco

Degustació de formatges.

**

Bufet de begudes

Martinis

Carbonicas Sucs

de fruites

vins

Cava

Aperitius Savoires

Recepció dels nuvis als convidats

Cava chics de pasta de full de soberesada i formatge. Olives en tempura

* *

Pernil ibèric al tall Pa de coca amb tomàquet

Degustació de formatges i Oportos

Sorbets de melon amb martini blanc

Sorbets de gaspatxo

Broquetes de kiwi meló i salmó marinat

Tataky de tonyina amb soja

Perles de formatge amb carpaccio de vedella i crocant d'ametlles

Lioneses farcides de formatge fresc i codony

Farcellets de carpaccio de bacallà amb olivada negra

Cargols de punxes amb vinagreta de mostassa

Ous de guatlla amb torrades i sobresada

Broquetes de rap i gambes

Mini truites de xanguets

Broquetes de llagostins amb romesco

Croquetes casolanes

Calamarcets a l'andalusa

**

Bufet de begudes

Martinis

Carbonicas Sucs

de fruites Vins.

cava

Celler orientatiu

Blanc D.O. Catalunya Portium Xardonay

BlancD.O. Roda Legaris Verdejo

NegreD, O . Costers del Segre Raimat

NegreD.O. Rioja Viña Pomal Criança

Cava Codorniu Prima Vinyes Brut Nature

Parxet brut Nature

* *

Altres vins i caves a concretar

Aperitius Vintage

Recepció dels nuvis als convidats Cava chics de pasta de full de soberesada i formatge. Olives en tempura.

Culleretes

Carpaccio de bacallà amb olivada negra

Daus de foie caramel·litzat

Ostres amb sorbet de llimona

Ostres gratinades al cava

Daus de Carpaccio de vedella amb mel i crocant de pistatxo

Tatakya de tonyina amb sèsam i soja

* *

Remenat d'ous i sobresada Eriçons amb cruixent de pernil

Mouse de vieires gratinades amb parmesà

Cons amb Xipironets a l'andalusa

Triangles de pasta brie farcits de foie i poma

Xarrups de vichyssoise

Xarrups de crema de meló amb maritini blanc

Xarrups de gaspatxo

Xarrups de sindria i maduixetes

Mini pizzas de verdures

Mini cassoles de fideuà

Mini cassoles d'arròs casolà

**

"LLOCS (ESTACIONS, CORNERS " a concretar"

Pernil ibèric al tall, pa de coca amb tomàquet

Assortiment de formatges

botifarres de la Garriga

Susi

**

Bufet de begudes

Martinis

Carbonicas Sucos de fruites Vins. Cava

Primers plats

- Amanida de llagostins amb fruits vermells i vinagreta de taronges
- * Supremes de llobarro fresc amb fons de salsa marinera suau i fruits del mar
- Llobarro a la crema d'ametlles i espàrrecs bleders amb oli de cireres
- * Tronc de lluç de palangre a les fines herbes
- * Suprema de turbot amb llit de patates panadera, romesco i llagostins
- * Llamàntol del Cantàbric "sense feina" amb vinagreta de taronges
- * Llamàntol brasejat i graten amb salsa holandesa
- * Morro de bacallà amb coulis de fruits vermells i xips de moniato i espinacs
- * Rulos de llenguado amb farcellet de verdures i fons de crema de carxofes amb botifarra esparracada
- * Llenguado a la papillotte amb escopinyes fresques laminat de xampinyons
- * Suquet de rap mariner amb gambes i cloïsses
- * Rap a l'all cremat
- * Brasejat de peix i marisc (llamàntol i corona de rap amb carbassó i gambes)
- * Crema de marisc amb broquetes de cargols de punxa
- * Mil fulles de meló i mango amb llagostins enciams i reducció de taronges
- * Caneló fred d'espinacs i llagostins amb una beixamel fina i calenta de parmesà i oli de tomàquet
- * Pastís d'escòrpora amb maionesa d'albariño
- * Amanida de poma glacejada amb llagostins i encenalls de foie
- * Amanida de recula amb pernil d'ànec, encenalls de parmesà, tomàquet confitat, reducció de mòdena
- Amanida de recula amb encenalls de foie poma àcida i vinagre de gerds

Exemple menú infantil

Aperitiu. Patates xips. Olives i Pernil

Plat Combinat. Escalopa de pollastre. Macarrons. Croquetes i patates

Gelat. Refrescs. I bossa de gominoles .

Sorbets

Llimona

Mandarina

Sandia amb perfum de marc de xampany

Api i mel

Préssec i raïm

Gerds I mango

Segons plats

- Medallons de filet de vedella amb dues salses de ceps i pebre verd
- * Filet de vedella amb foie i salsa de porto
- * Gigot de xai rostit farcit de panses i pinyons
- * Espatllleta de cabrit de llet amb el seu suc amb fons de patates panadera
- * Confit d'ànec amb poma glacejada
- * Magret d'ànec amb puré de castanyes
- * Filet de vedella amb tòfona i gratinat de patata amb formatge emmental
- * Entrecotte de vedella amb ceps i vinagre de modena
- Secret ibèric amb niu de verdures i mongetes del ganxet
- Secret ibèric embolicat amb cansalada amb flor de patata salsa de ceps i essència de fruits vermells
- filet Wellington

Postres

Tiramisú i xocolata antigüa

Carpaccio de pinya cremada i gelat de vainilla

Timbal de fruites amb sopa de mango

Semi fred de torró amb gelatina de moscatell i viruras de xocolata negra

Pastissos

Masini.

Mascarpone amb fruites del bosc

Simfonia tres xocolates Sara.

Selva negra.

Crema i fruites del bosc

Nata amb maduixes

Mouse de yogour amb fruits vermells

Sacher.

Mouse de llimona i alfàbrega

Pasta de full amb fruites naturals

crema Mouse de mango amb gelat de maracujà

. Crema de llimona i merenga