



Mas Roquer

restaurant

GRUPOS 2021



Mas Roquer
restaurant

Agradeciendo de antemano la confianza que desde 1982 depositan en nosotros para que confeccionemos su menú de ese día tan especial que desean celebrar.

Mas Roquer está situado en el interior de una Masía Catalana ubicada en el Parc de Vacances Vilanova Park.

Disponemos de distintos salones, permitiendo adaptar los mismos a la necesidad del evento que ustedes quieran realizar ya sea con la familia los amigos o por motivos de trabajo con la empresa. Existen salones privados desde 10 comensales hasta 300 comensales.

CONDICIONES DE LA RESERVA

La reserva quedará efectuada solamente mediante la entrega de una “paga i señal” de 200 € (cifra aproximada, dependiendo de la cantidad de comensales), una semana antes de la celebración, deberán haber abonado la cantidad correspondiente al 50% de su totalidad y el resto la misma fecha del banquete.

Recordamos que el IVA está incluido en todos los menús .

Todos los comensales deberán comer el mismo menú, escogido al efectuar la reserva.

Los platos deberán ser (en el caso que corresponda), comunicados con 5 días de antelación.

Estos menús están pensados para grupos a partir de 25 adultos.

Si por causas de dietas especiales, alérgias alimentarias, u otros casos se debiera realizar alguna otra alternativa, en tal caso indíquenoslo, disponemos de platos especiales para diferentes casos.

Gracias por su interés. Estamos a su disposición en:

CTRA DEL ARBOÇ KM: 2,5 INTERIOR DE PARK DE VACANCES VILANOVA PARK

TELF 938 939 014 restaurant@vilanovapark.com

www.masroquer.com



Mas Roquer
restaurante

MENU 1

ENSALADA DE QUINOA

Con chip de yuca

O

RISOTTO KATSUOBUSCHI

SUPREMAS DE LUBINA AL CAVA

Brunoise de verduritas

O

CONFIT DE PATO A LA NARANJA

Nido de puerro y naranja caramelizada

CARPACCIO DE PIÑA CON CREMA QUEMADA

O

PAWLOVA DE FRESA

Agua, Vino y copa de cava

Café

PRECIO POR PERSONA IVA INCLUIDO: 30 €



MENU 2

CREPPE DE VERDURITAS CON SALSA XATO

O

CESTITAS DE PATO A LA MIEL Y MOSTAZA

SALMON A LA PLANCHA

Con su risotto de verduras

O

RABO DE TERNERA DESHUESADO

Chip de yuca y puré de zanahoria

TIRAMISU DE FRESA

O

CREPPE DE CREMA CATALANA

Agua, vino y copa de cava

Café

PRECIO POR PERSONA IVA INCLUIDO: 32 €



MENU 3

APERITIVO SERVIDO EN MESA:

MINI CROQUETAS CASERAS
SEVILLANOS
MEJILLONES GRATINADOS CON ALL I OLI
BROCHETA DE POLLO Y PIÑA
PATATAS BRAVAS
NACHOS CON GUACAMOLE
BROCHETA DE LANGOSTINOS EMPANADO CON KIKOS
CHUPITO DE ESPARRAGO TRIGUERO CON XATO

FIDEUA
O
PAELLA MARINERA

CREMA CATALANA

Aqua, vino y copa de cava

Café

PRECIO POR PERSONA IVA INCLUIDO: 34 €



MENU 4

APERITIVO SERVIDO EN MESA:

MINI CROQUETAS CASERAS
SEVILLANOS

MEJILLONES GRATINADOS CON ALL I OLI

BROCHETA DE POLLO Y PIÑA

PATATAS BRAVAS

NACHOS CON GUACAMOLE

BROCHETA DE LANGOSTINOS EMPANADO CON KIKOS

CHUPITO DE ESPARRAGO TRIGUERO CON XATO

MERLUZA AL ROMESCO

O

SECRETO IBERICO A LA BRASA

Salteado de setas al romero

SORBETE DE LIMON A LA MENTA FRESCA

Agua, vino, copa de cava

Café

PRECIO POR PERSONA IVA INCLUIDO: 36 €



MENU 5

APERITIVO SERVIDO EN MESA:

MINI CROQUETAS CASERAS

SEVILLANOS

MEJILLONES GRATINADOS CON ALL I OLI

BROCHETA DE POLLO Y PIÑA

PATATAS BRAVAS

NACHOS CON GUACAMOLE

BROCHETA DE LANGOSTINOS EMPANADO CON KIKOS

CHUPITO DE ESPARRAGO TRIGUERO CON XATO

ENTRECOTTE DE TERNERA A LA BRASA

Patata de lux y pimiento verde

0

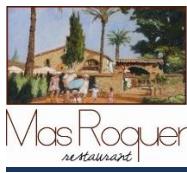
BACALAO GRATINADO CON ALL I OLI

SORBETE DE LIMON

Agua, vino y copa de cava

Café

PRECIO POR PERSONA IVA INCLUIDO: 37 €



MENU NIÑOS (HASTA 14 AÑOS)

CANELONES GRATINADOS

O

MACARRONES A LA BOLOÑESA

O

LASAÑA

O

GNOCCHIS

POLLO A L'AST

O

NUGGETS

O

BISTEC CON PATATAS

O

CALAMARES A LA ROMANA

HELADO

O

FLAN

O

CREMA CATALANA

O

BROWNIE

Agua, Refrescos

PRECIO POR PERSONA IVA INCLUIDO: 20 €