



Menús de Casament 2010

Real Club de Golf "El Prat" -Terrassa-

- Aquests preus son vàlids fins el 31 de desembre de 2010 –

Menú 1

Aperitiu selecte

Terrina d'escòrpora amb llagostins i contrast d'enciams

Rostit d'ibèric amb salsa de vi negre i bolets

Sorbet de mango amb reixa de full

Selva negra amb salsa de xocolata i praliné de vainilla

Cafè i licors

Petits Fours

Vi blanc, René Barbier -D.O. Penedès-

Vi negre, Bach -D.O. Penedès-

Cava, Rigol brut

Aigües minerals

Preu per comensal : 80,00 € + 7% IVA

-Decoració floral inclosa-

Menú 2

Aperitiu selecte

Vol au vent de gambes amb salsa fina americana

Coquelette farcida a la catalana amb la seva salsa

Sorbet de mango amb reixa de full

Selva Negra amb salsa de xocolata i praliné de vainilla

Cafè i licors

Petits Fours

Vi blanc, René Barbier -D.O. Penedès-

Vi negre, Bach -D.O. Penedès-

Cava, Rigol brut

Aigües minerals

Preu per comensal : 82,00 € + 7% IVA

-Decoració floral inclosa-

Menú 3

Aperitiu selecte

Coca fina de verdures amb pernil ibèric i bouquet d'enciams

Turnedó de vedella amb cremós de patata i salsa de tòfona

Sorbet de menta fresca amb piruleta de xocolata

Massini amb crema anglesa

Cafè i licors

Petits Fours

Vi blanc, Miquel Pons -D.O. Penedès-

Vi negre, Clot d'Encís -D.O. Terra Alta-

Cava, Soler Jové brut nature

Aigües minerals

Preu per comensal : 86,00 € + 7% IVA

-Decoració floral inclosa-

Menú 4

Aperitiu selecte

Amanida de peix i marisc amb tomàquet confitat

Confit d'ànec amb salsa de gerds, graten de patates i cebetes

Sorbet de menta fresca amb piruleta de xocolata

Massini amb crema anglesa

Cafè i licors

Petits Fours

Vi blanc, Miquel Pons -D.O. Penedès-

Vi negre, Clot d'Encís -D.O. Terra Alta-

Cava, Soler Jové brut nature

Aigües minerals

Preu per comensal : 88,90 € + 7% IVA

-Decoració floral inclosa-

Menú 5

Aperitiu selecte

Amanida de llagostins i meló amb magret d'ànec
Jarret de vedella estofat al vi negre amb bolets i puré de poma
Gelat de iogurt grec amb full de fruits secs
Crema catalana i maduixetes

Cafè i licors

Petits Fours

Vi blanc, Capitol -D.O. Tarragona-
Vi negre, Medrano Irazu -D.O. Rioja-
Cava, Segura Viudas Aria brut
Aigües minerals

Preu per comensal : 90,20 € + 7% IVA

-Decoració floral inclosa-

Menú 6

Aperitiu selecte

Raviolis de ceps amb rúcula, reggiano i veloutée de Jabugo
Melòs de vedella amb trinxat de la Cerdanya
Gelat de iogurt grec amb full de fruits secs
Crema catalana i maduixetes

Cafè i licors

Petits Fours

Vi blanc, Capitol -D.O. Tarragona-
Vi negre, Medrano Irazu -D.O. Rioja-
Cava, Segura Viudas Aria brut
Aigües minerals

Preu per comensal : 94,20 € + 7% IVA

-Decoració floral inclosa-

Menú 7

Aperitiu selecte

Amanida de pernil d'ànec amb poma i vinagreta de fonoll

Suprema de lluç d'ham al forn amb panaché de verdures

Sorbet de té verd amb llimona

Sacher amb confitura d'albercocs

Cafè i licors

Petits Fours

Vi blanc, Heretat Vall-Ventós -D.O. Penedès-

Vi negre, Synera criança -D.O. Catalunya-

Cava, Miquel Pons brut nature

Aigües minerals

Preu per comensal : 96,20 € + 7% IVA

-Decoració floral inclosa-

Menú 8

Aperitiu selecte

Mil fulls de patata emmascarada amb escamarlans i vinagreta fresca

Espatlla de xai al forn amb verdureta i patates

Sorbet de té verd amb llimona

Sacher amb confitura d'albercocs

Cafè i licors

Petits Fours

Vi blanc, Heretat Vall-Ventós -D.O. Penedès-

Vi negre, Synera criança -D.O. Catalunya-

Cava, Miquel Pons brut nature

Aigües minerals

Preu per comensal : 99,40 € + 7% IVA

-Decoració floral inclosa-

Menú 9

Aperitiu selecte

Cruixent de salmó noruec amb llagostins a la mel de romaní

Medalló de vedella amb albergínia i cebetes al Porto

Gelat de cigaló de Baileys

Té i xocolata amb llet

Cafè i licors

Petits Fours

Vi blanc, Torres Viña Sol -D.O. Penedès-

Vi negre, Montal garnacha -D.O. Tierra de Castilla-

Cava, Mestres 1312 brut nature

Aigües minerals

Preu per comensal : 101,20 € + 7% IVA

-Decoració floral inclosa-

Menú 10

Aperitiu selecte

Amanida de llagostins amb veieres i fruits secs

Delícia d'ibèric amb encenalls de foie, tòfona i reducció de vi dolç

Gelat de cigaló de Baileys

Té i xocolata amb llet

Cafè i licors

Petits Fours

Vi blanc, Torres Viña Sol -D.O. Penedès-

Vi negre, Montal garnacha -D.O. Tierra de Castilla-

Cava, Mestres 1312 brut nature

Aigües minerals

Preu per comensal : 103,20 € + 7% IVA

-Decoració floral inclosa-

Menú 11

Aperitiu selecte

Niu de mongetes fines amb virutes de foie i pernil d'ànec
Medalló de vedella amb parmantier de tòfona i espàrrecs verds
Sorbet de mandarina amb galeta de maduixots
Domo de tres xocolates

Cafè i licors

Petits Fours

Vi blanc, Erumir Can Bonastre -D.O. Penedès-
Vi negre, Medrano Irazu criança -D.O. Rioja-
Cava, Anna de Codorniu brut nature
Aigües minerals

Preu per comensal : 105,20 € + 7% IVA

-Decoració floral inclosa-

Menú 12

Aperitiu selecte

Rap allagostat amb tàrtara i bouquet d'enciams
Medalló de vedella amb salsa de tòfones i xips de porro
Sorbet de mandarina amb galeta de maduixots
Domo de tres xocolates

Cafè i licors

Petits Fours

Vi blanc, Erumir Can Bonastre -D.O. Penedès-
Vi negre, Medrano Irazu criança -D.O. Rioja-
Cava, Anna de Codorniu brut nature
Aigües minerals

Preu per comensal : 110,70 € + 7% IVA

-Decoració floral inclosa-

Menú 13

Aperitiu selecte

Farcell de lluç amb verduretes, cloïsses i emulsió basca
Epatlleta de cabrit al forn amb milfulles de patata, tomàquet i ceba
Sopa de mel amb romaní i infusió de fruits vermells
Cardinal amb salsa de xocolata negra

Cafè i licors

Petits Fours

Vi blanc, Mestres -D.O. Penedès-
Vi negre, Viña Olabarri criança -D.O. Rioja-
Cava, Juvé & Camps Cinta Púrpura brut
Aigües minerals

Preu per comensal : 119,70 € + 7% IVA

-Decoració floral inclosa-

Menú 14

Aperitiu selecte

Amanida de llamàntol amb pinya caramel·litzada i vinagreta de coral
Filet de vedella amb salsa de foie i pomes al forn
Sopa de mel amb romaní i infusió de fruits vermells
Cardinal amb salsa de xocolata negra

Cafè i licors

Petits Fours

Vi blanc, Mestres -D.O. Penedès-
Vi negre, Viña Olabarri criança -D.O. Rioja-
Cava, Juvé & Camps Cinta Púrpura brut
Aigües minerals

Preu per comensal : 124,70 € + 7% IVA

-Decoració floral inclosa-

Aperitiu "Selecte"

Tapes fredes

Torradeta amb mousse de foie
Broqueta napolitana
Tàrtar de fuet amb pa amb tomàquet
Blinis de salmó fumat a l'oli de vainilla
Xips de patates "nostres" en dos colors
Xupito de temporada
Tataki de tonyina amb soja
Galleta de parmesà
Coca de recapte amb anxova

Tapes calentes

Pinxo de llagostí amb deep de romesco
Croquetes de pernil ibèric
Paperina de sipyetes a la andalusa
Pinxo de pollastre amb yakatori i sèsam
Torradeta de sobrassada ibèrica i formatge brie
Cruixent d'escalivada
Montadito de cremós de beicon gratinat
Mini biquini
Tempura de peixet de platja

Bufets

Fideuà negra gratinada amb all-i-oli
Rissotto de ceps

Begudes

Cava brut rosat
Combinats
Vermuts i Campari
Whisky Scotch i Malta
Xerès , Vi blanc i Vi negre
Refrescs i Biters
Suc de taronja
Cerveses

Altres bufets per a l'aperitiu

per 100 comensals aproximadament

Pernil de gla al tall i xapates amb tomàquet Pernil amb -D.O. Guijuelo-	560,00 € la peça
Pernil ibèric al tall i xapates amb tomàquet Pernil amb -D.O. Guijuelo-	420,00 € la peça
Pernil canari al tall Encenalls de pernil canari amb coca cruixent i "pimentón" de la Vera	340,00 € la peça
Creps calents salats al moment Pernil York, Sobrassada ibèrica, Formatge. Fets al moment	400,00 €
Pinxos calents al moment De: carn, peix i verdures. Fets al moment	450,00 €
Ous estrellats Ous de guatlla fregits amb patates i xoriço	300,00 €
Ostres vives Fresques i vives de Galícia	2,00 € la unitat
Tàrtar de vedella a la nostra manera Vedella de Girona amanida estil "Tartar" amb torradetes	450,00 €

Altres serveis

Ressopó d'assortit de mini entrepans freds Diferents tipus de mini entrepans per l'hora d'acabar el ball	3,00 € per comensal
Ressopó Show cooking de entrepans calents Diferents tipus de mini entrepans calents fets al moment (mínim 80 pax)	5,00 € per comensal
Ressopó de pinxos de fruita Fruita natural fresca temporada	5,00 € per comensal
Font de xocolata amb coca i fruita Una cascada de xocolata per acabar la festa	830,00 €

7 % IVA no inclòs

Altres serveis

Menú infantil -fins 12 anys-: 50,00 €

Macarrons a la bolonyesa
Nugets de pollastre amb patates fregides
Gelats de vainilla

Menú staff: 50,00 €

Fotògrafs, Vídeos, Disc-jockey, Músics, Xofers, Cangurs,

Discoteca mòbil -en exclusiva-:

Amenització del aperitiu i sopar i festa fins les 3,30: 840,00 €
(drets d'autor inclosos).

Orquestra (reserva amb dos mesos d'antelació):

Música ambiental durant el banquet més dues hores de ball: 2.000,00 € (drets d'autor inclosos).

Hora extra de l'orquestra 450,00 €

Barra lliure durant el ball:

2 hores: 12,00 € per comensal

3 hores: 14,00 € per comensal

A partir de les 03.30 l'hora extra amb copes incloses i la discoteca serà de:
850,00 €

Cerimònia Civil:

Actor "Jutge" 280,00 €

Decoració floral 480,00 €

Catifa 100,00 €

Pianista 230,00 €

Muntatge de cadires sense càrrec

Altres serveis:

Minutes impreses: 1,20 € per unitat

Cambrer per taula (10): 6,00 € per comensal

Parella de nuvis extra: 60,00 €

Pastís d'aniversari extra: 50,00 €

Cangurs: 120,00 € per cangur

Servei Guarda-roba 120,00 €

IVA vigent no inclòs en els preus:

Menús, barra lliure i flors: 7% - Altres extres 16 %

Condicions generals

Horaris banquets

Sopars: de 20.00 h. a 03.30 h.

Quantitat mínima de comensals

Per banquets de dissabtes nit i vigílies nit: 100 comensals.

Altres dies: 80 comensals.

En cas de ser menys d'aquesta quantitat s'abonarà 40,00 € per la diferència de comensals fins arribar al mínim establert.

Per casaments petits consultar.

Reserva de la data i pagament

Paga i senyal de 1.750,00 €. En cas de no confirmar-la amb la quantitat de 750,00 €, en el termini màxim de 15 dies, la reserva s'anul·larà automàticament, sense necessitat d'avís.

Com a molt tard sis mesos abans de la data reservada s'abonarà la restant quantitat de 1.000,00 €.

La resta de l'import del banquet s'abonarà com a màxim el dia anterior de la celebració en efectiu o xec confirmat per una entitat bancària.

En cas d'anul·lació de la reserva confirmada, les quantitats lliurades no es tornaran sota cap concepte. Si el casament s'aplaça tampoc es tornaria la bestreta, ni quedaria a compte de la nova data.

Confirmació de comensals

La quantitat de comensals s'haurà de concretar amb 7 dies d'antelació a la celebració, i s'entendrà com a definitiva. En cas d'anul·lació de comensals durant aquests últims 7 dies, no es descomptaran de la factura.

Proves de menú

El dia de la prova s'haurà de concretar amb suficient antelació.

Els nuvis estan convidats a degustar el menú, la resta de familiars que vulguin acompanyar-los, tindran el preu especial de 42,00 €

Horaris d'atenció comercial entre setmana

De dimarts a divendres: de 10 a 18h.

Horaris d'atenció comercial dissabtes, diumenges i festius

d' 11:00 h. a 14:00 h.

Real Club de Golf "El Prat"

Sr. Antonio Pérez o Srta. Esther Ramírez
Plans de Bonvilar, 17
08227 Terrassa
Tel. 93.728.10.00 ext 216 - Fax 93.728.10.10
e-mail: gerent-ristol.prat@rcgep.com
web: www.ristol.com

**RISTOL li ofereix
altres opcions per a realitzar el seu
casament:**

Ristol Càtering

Portem la nostra cuina i la nostra organització a casa seva,
o li proporcionem una extensa relació de masies
i espais de la província de Barcelona per a realitzar el seu casament.

Sr. Lluís Ristol o Srta. Cristina Molina
C/ Antoni Soler Hospital, 3
08232 Viladecavalls
Tel. 93.780.51.01 - Fax 93.788.17.30
e-mail: catering@ristol.com
web: www.ristol.com

Sant Lluís de Ristol

Srta. Cristina Molina
C/ Antoni Soler Hospital, 3
08232 Viladecavalls
Tel. 93.780.51.01 - Fax 93.788.17.30
e-mail: santlluis@ristol.com
web: www.ristol.com

Selva Negra

A Vallirana, en un entorn ple de jardins.
Srta. Neus Peña
Avda. Paissos Catalans, 167
08759 Vallirana
Tel. 93.683.17.63 - 670.63.24.00
e-mail: info@restauranteselvanegra.com
web: www.restauranteselvanegra.com