

MENÚS EMPRESA

Nadal 2026

Menú Neu

(min. 16 pax - màx. 60 pax)

PICA PICA

(un plat per cada 4 comensals)

Amanida de terrina de foie, figues i encenalls de pernil d'ànec
Encenalls de pernil ibèric
Pa de vidre amb tomàquet i oli d'oliva verge extra
Croqueta de rostit de Nadal amb reducció de salsa *Demi Glace*
Pop a la gallega sobre parmentier

SEGONS a escollir

Bacallà cuit a baixa temperatura sobre crema de ceps, reducció de
ratafia i pols de festucs torrats
Suquet de rap l'estil dels pescadors amb aromes de vi blanc
Pansa Blanca DO Alella
Confit d'ànec amb salsa de cava *DO Alella*, cítrics i fruits vermells
Melós de vedella guisat amb bolets i subtils aromes de tòfona

POSTRES a escollir

Crema catalana amb trencadís de sucre
Mousse de turró de Xixona amb notes de xocolata
Cúpula de xocolata en textures

Dolços nadalencs al centre de la taula

Aigua osmotitzada, Refresc o Cervesa o vi blanc (Almodí Petit
Blanc *DO Terra Alta*) o vi negre (Almodí Negre *DO Terra Alta*).
Copa de brindis de cava *Brut Nature 23.6*
Cafè / Infusió

54.00€ + 10% IVA

Menú Llum

(min. 16 pax - màx. 60 pax)

PRIMERS a escollir

Crema de marisc amb mini caneló de rap
Pasta de full amb poma caramel·litzada, foie micuit, rúca, reducció de vi dolç, pols de blat de moro i vinagreta de grosella
Carpaccio de gambes amb bouquet d'escarola amanit amb vinagreta de magrana i safrà de la *Conca*, reducció de gamba i pols de festucs torrats
Caneló de rostit de nadal amb salsa beixamel tofonada

SEGONS a escollir

Medalló de filet de vedella amb salsa *Demi Glace* i patata *Anna*
Terrina de xai amb salsa de rostit acompanyat amb chutney de pinya amb perfum de canyella
Suquet de rap a l'estil dels pescadors amb aromes de vi blanc *Pansa Blanca DO Alella*
Corball a la Donostriarra amb wob de verdures i gambes

POSTRES a escollir

Crema catalana amb trencadís de sucre
Mousse de turró de Xixona amb notes de xocolata
Cúpula de xocolata en textures

Dolços nadalencs al centre de la taula

Aigua osmotitzada, Refresc o Cervesa o vi blanc (Almodí Petit Blanc DO Terra Alta) o vi negre (Almodí Negre DO Terra Alta).
Copa de brindis de cava Brut Nature 23.6
Cafè / Infusió

58.00€ + 10% IVA



HOTEL AUGUSTA BARCELONA VALLÈS
AUTOPISTA AP7 SALIDA 133
08410 VILANOVA DEL VALLÈS – SPAIN

TELF.: +34 93 845 60 50
MÓVIL: +34 669 947 918

CONVENCIONES@HOTELAUGUSTAVALLÈS.COM
WWW.HOTELAUGUSTAVALLÈS.COM



AUGUSTA

HOTEL.BARCELONA.VALLÈS

MENÚS EMPRESA

Nadal 2026

Menú Estrella

(a partir de 60 pax)

PRIMERS

Escollir entre 2 opcions

Tàrtar de tomàquet i alvocat amb llagostins cuits al vapor
Caneló de rap i llagostins amb velouté de marisc
Crema de gambots amb ravioli de bou de mar
Amanida de paté amb pernil d'ànec, cítrics i ametlles garrapinyades

SEGONS

Escollir entre 2 opcions

Medalló de filet de vedella amb salsa *Demi Glace* i patata *Anna*
Terrina de xai amb salsa de mel i mostassa acompanyat de parmentier
Suquet de rap a l'estil dels pescadors amb aromes de vi blanc
Pansa Blanca DO Alella
Supremes de llobarro farcit amb duxelle de bolets, botifarra negra
i crema de carbassa

POSTRES

Escollir entre 2 opcions

Crema catalana amb trencadís de sucre
Mousse de turró de Xixona amb notes de xocolata
Cúpula de xocolata en textures

Dolços nadalencs al centre de la taula

Aigua osmotitzada, Refresc o Cervesa o vi blanc vi blanc (Almodí Petit Blanc DO Terra Alta) o vi negre (Almodí Negre DO Terra Alta).
Copa de brindis de cava Brut Nature 23.6
Cafè / Infusió

60.00€ + 10% IVA

Lunch Nadalenc

(a partir de 60 pax)
Servei de 2h de duració

PASE AMB SAFATA

Tastet d'amanida de terrina de foie, figues i encenalls de pernil d'ànec
Tàrtar de tonyina amb alvocat i notes orientals
Niguiri d'entrecot amb dau de foie i reducció de Moscatell
Degustació de pop a la gallega sobre parmentier de patata
Llagostins en tempura *Shiso* i notes de salsa romesco
Croqueta de gamba amb vel de papada ibèrica
Mini patata graten amb salsa brava del xef
Bao de pollastre rostit de pagès amb salsa catalana i maionesa de prunes

BUFFET SALAT

Estació de formatges seleccionats pel nostre xef
Pernil ibèric amb pa de coca amb tomàquet i oli verge extra
Dauets de filet de vedella amb salsa de Pedro Ximènez i aromes de tòfona
Tastet de mini caneló de rap llagostins i bolets amb velouté de marisc

BUFFET DOLÇ

Roques de xocolata
Assortit de miniatures de pastissos escollit pel nostre xef
Assortit de laminadures de fruita i sucre

Petit assortiment de dolços de nadal

BEGUDES

(Barra lliure durant el servei)

Aigua osmotitzada, Refresc o Cervesa o vi blanc (Almodí Petit Blanc DO Terra Alta) o vi negre (Almodí Negre DO Terra Alta).
Copa de brindis de cava Brut Nature 23.6
Cafè / Infusió

68.00€ + 10% IVA



HOTEL AUGUSTA BARCELONA VALLÈS
AUTOPISTA AP7 SALIDA 133
08410 VILANOVA DEL VALLÈS – SPAIN

TELF.: +34 93 845 60 50
MÓVIL: +34 669 947 918

CONVENCIONES@HOTELAUGUSTAVALLÈS.COM
WWW.HOTELAUGUSTAVALLÈS.COM



AUGUSTA

HOTEL BARCELONA VALLÈS
