



BUFFET LIBRE ESPECIAL CELEBRACIONES

Ideal para celebrar cumpleaños, bautizos, jubilaciones, reuniones familiares, etc.

La gran variedad de género que encontrará en nuestro servicio de Bufet Libre hará que todos los comensales encuentren productos a su gusto. Durante la comida o cena no existe límite en cuanto a cantidad de comida a consumir. Las variedades que se van terminando se sustituyen inmediatamente por otras nuevas.

Variedades que encontrarán en nuestro Bufet Libre, a excepción de los productos de temporada o agotados que serán sustituidos por otros platos equivalentes.

:: BUFFET DE PLATOS FRIOS y MESA AUXILIAR ::

En todo momento encontrará expuestas 8 variedades de platos fríos que se irán reponiendo entre las siguientes:

- Langostinos salados**
- Ensaladilla rusa con atún del Cantábrico**
- Ensalada tropical de Marisco**
- Esqueixada de bacalao**
- Ensalada de marisco con gambas**
- Cañailas de mar**
- Gran surtido de embutidos**
- Escalibada con anchoas**
- Mejillones a la Vinagreta**
- Ensalada Cesar**
- Ensalada con queso y frutos secos**
- Jamón canario**
- Lonchas de Piña Natural con Jamón**
- Pan Chapata con tomate y pan del día**

:: BUFFET DE PLATOS CALIENTES ::

En todo momento encontrará expuestas 8 variedades de platos calientes que se irán reponiendo entre las siguientes:

- Canelones gratinados con bechamel**
- Alcachofas a la brasa o al horno**
- Caracoles con conejo en salsa**
- Ossobuco de ternera en salsa**
- Bacalao en salsa sanfaina o all i oli**
- Patatas fritas recién cocinadas**
- Ternasco braseado al horno con verduras**
- Gambas plancha salteadas con ajo y perejil**
- Colitas de rape con salsa Marinera**
- Macarrones gratinados a la boloñesa**



Avda. Catalunya s/n (C-59Z)
Palau-Solità i Plegamans
Tel: 93 864 49 37 / 93 863 90 34
info@masiajulia.com
www.masiajulia.com

Mejillones al estilo del Chef
Paella Pescado, carne o Arroz Negro
Fideuà con all i oli

:: BRASAS Y PLANCHA COCINADAS AL MOMENTO ::

Cada día, los Sres. Clientes dispondrán de variedades adicionales que no están expuestas en el buffet, como paellas, fideuà y carnes o pescados cocinados a la brasa o plancha, deben ser solicitas a nuestro personal y se servirán en mesa cuando estén recién cocinadas:

Costillas y chuletas de cordero, Panceta, butifarra negra, chorizo
Pollo, Verduras variadas a la plancha, Secreto, Entraña
Pescado a la brasa del día
Butifarra de Pagés

:: BUFFET POSTRES ::

En todo momento encontrará expuestas 8 variedades de postres que se irán reponiendo entre las siguientes:

Pastel de queso	Peras ahogadas en vino
Crema Catalana	Manzanas al horno
Pasteles del día caseros	Naranjas a la Andorrana
Pudding de la casa	Surtido de helados
Yogures variados	Profiteroles con nata
Flan de huevo	Arroz con leche casero
Melón, Sandía y Frutas Naturales de temporada	Vasitos de Helado
	Piña y Melocotón en Almíbar

CONCEPTOS INCLUIDOS EN EL BUFFET CELEBRACIONES

Buffet libre de platos auxiliares y fríos
Buffet libre de platos calientes y carne brasa
Buffet libre de postres
Aguas minerales, cervezas y refrescos de todo tipo
Vinos D.O.Penedés René Barbier o similar
Cava Brut Nature Aria o similar (1 copa x comensal)
Cafés e infusiones (1 x comensal)
Pastel Celebración (velas, bengalas y música con la presentación)

Precios Buffet Libre especial celebraciones: 35 Euros.

Infantil de 4 a 10 años: 17 €.

El 10% del IVA incluido.

Teléfonos: 93 8644937 y 93 8639034
Web : <http://www.masiajulia.com>
Email: info@masiajulia.com

MASIA JULIÀ // Avda. Catalunya s/n (C-59Z) // 08184-Palau Solità i Plegamans.