



Menús grupos



2021

INFORMACIÓN/RESERVAS

93 636 55 23

info@restaurantsoli.com

Paseo Marítimo 38-42 Caselldefels (Barcelona)

SOLI
RESTAURANT

Los menús tienen que ser como mínimo 10 personas

MENÚ 1

PICOTEO DE PRINCIPIO A FIN

Pan de payés tostadito con tomate

Paletilla de jamón ibérico

Ensalada de queso de cabra caramelizado

Croquetas de cocido 'carn d'olla'

Berenjenas crujientes con miel

Navajas a la plancha en aceite, ajo y perejil

Y terminamos con Fideua de cabello de ángel a la marinera

POSTRE

Sorbete de limón en vasito

BODEGA

Aguas minerales

Refrescos

Cervezas

Vino blanco y Vino Tinto

PRECIO: 30€

Precio por persona

IVA INCLUIDO

Las BEBIDAS están incluidas hasta el último plato del menú. Todas las bebidas fuera de éste se cobrarán a parte.

Los menús tienen que ser como mínimo 10 personas

MENÚ 2

PICOTEO Y SEGUNDO A ELEGIR

ENTRANTES

Pan de payés tostadito con tomate
Paletilla de jamón ibérico
Ensalada de queso de cabra caramelizado
Croquetas de cocido 'carn d'olla'
Berenjenas crujientes con miel
Navajas a la plancha en aceite, ajo y perejil

SEGUNDO A ESCOGER*

Lomo de salmón con salteado de verduritas teriyaki
○
Secreto ibérico con patatas fritas y pimentitos de Padrón
○
Arroz de pollo de 'pagès' con alcachofas y chipirones

POSTRE

Sorbete de limón en vasito o Tarta selva negra al corte

CAFÉ A ELEGIR

BODEGA

Aguas minerales
Refrescos
Cervezas
Vino blanco y Vino Tinto

PRECIO: 33€

Precio por persona
IVA INCLUIDO

***Es necesario confirmar los segundos platos 3 días antes de su reserva**

Las BEBIDAS están incluidas hasta el último plato del menú. Todas las bebidas fuera de éste se cobrarán a parte.

Los menús tienen que ser como mínimo 10 personas

MENÚ 3

PICOTEO Y SEGUNDO A ELEGIR

ENTRANTES

Pan de payés tostadito con tomate
Paletilla de jamón ibérico
Ensalada de queso de cabra caramelizado
Croquetas de cocido 'carn d'olla'
Berenjenas crujientes con miel
Navajas a la plancha en aceite, ajo y perejil

SEGUNDO A ESCOGER*

Bacalao gratinado con alioli suave a la miel sobre una base de tomate
○
Solomillo de ternera (180grs) con verduritas al wok y salsa Oporto
○
Paella de marisco, gamba, cigala y mejillones (Mínimo 2 personas)

POSTRE

Sorbete de limón en vasito o Tarta selva negra al corte

CAFÉ A ELEGIR

BODEGA

Aguas minerales
Refrescos
Cervezas
Vino blanco Cantarranas (Verdejo)
Vino Tinto Faustino Rivera (Rioja)

PRECIO: 38€

Precio por persona
IVA INCLUIDO

***Es necesario confirmar los segundos platos 3 días antes de su reserva**

Las BEBIDAS están incluidas hasta el último plato del menú. Todas las bebidas fuera de éste se cobrarán a parte.



MENÚS INFANTILES

MENÚ 1

Espaguetis a la Napolitana con salsa de tomate casera
y
Escalopa de pollo con patatas fritas

MENÚ 2

Calamares a la andaluza y Croquetas de cocido con patatas fritas
hechas por nosotros

MENÚ 3

Canelón XL de rustido con bechamel y gratinado

POSTRE


Helado de una bola (Chocolate, Vainilla, Limón)
○
Tarta Selva negra

BEBIDA

Aguas minerales y Refrescos

PRECIO: 17€

Precio por persona
IVA INCLUIDO



Las BEBIDAS están incluidas hasta el último plato del menú. Todas las bebidas fuera de éste se cobrarán a parte.

EL MÍNIMO de personas para poder elegir estos menús es de 10 personas.

TODOS los comensales de la mesa tienen que elegir el mismo menú.

PUEDEN ADAPTARSE a dietas vegetarianas/veganas o celíacas.

SE RUEGA confirmar los segundos platos con 3 días de antelación.

SU RESERVA (ejemplo) es para 30 personas y finalmente, solo vienen 25, se cobrarán los 30 comensales si no avisan con 48h de antelación.

LAS BEBIDAS están incluidas desde que empieza hasta que acaba el último plato del menú. Todas las bebidas fuera de éste se cobrarán aparte.

Los CAFÉS solo están incluidos en los menús 2 y 3.

ESTOS MENÚS están elaborados y seleccionados cuidadosamente a partir de la demanda que hemos ido recibiendo a lo largo del tiempo por nuestros clientes. Entendemos que pueden no ser del agrado de todos. Para cualquier sugerencia, no dude en contactar con nosotros e intentaremos darle una solución.

INFORMACIÓN/RESERVAS

93 636 55 23

info@restaurantsoli.com

Paseo Marítimo 38-42 Caselldefels (Barcelona)