TRADIZIONE E GASTRONOMIA

L ' HORT BANQUETS

Gastronomia i Gestió de Felicitat

MENU TRADIZIONE

ENTRANTS

(Per compartir)

Amanida mezclum amb formatge de cabra gratinat, nous caramel·litzades, panses i mel (V)

Croquetes de carn d'olla amb patata palla

Polpette alla parmiggiana
(Mandonguilles de vedella i porc amb albergínia, tomàquet, alfàbrega i parmesà)

PRINCIPAL

(A escollir al moment)

PIZZA AMB MOZARELLA RATLLADA

Margherita: Tomàquet xerri i orenga
Pizza Quattro Formaggi: Gorgonzola, Cabra, Rocafort i Mozzarella
Toscana: Carns de vedella i porc picades, ceba caramel·litzada, formatge de cabra i Porto

FESTIVAL DI PASTA

Spaguetti alla Carbonara
Penne rigate amb gambes, oli, all i brandy
Bucatini all'Amatriciana amb bacó, tomàquet i bitxo

MOMENT DOLÇ

Pastís de 3 Xocolates
ó
Massini

BODEGA

Vi Lambrusco o Cervesa
(1 ampolla cada 3 comensals o 1 cervesa per persona)
Aigües minerals

Preu per persona::

30,00€ (iva inclós)

MENU GOURMET

ENTRANTS

(Per compartir)

Amanida mezclum amb formatge de cabra gratinat, nous caramel·litzades, panses i mel (V)

Croquetes de carn d'olla amb patata palla

Polpette alla parmiggiana
(Mandonguilles de vedella i porc amb albergínia, tomàquet, alfàbrega i formatge parmesà)

PRINCIPAL

(A escollir al moment)

PIZZA GOURMET

(Mida de 150 gr.)

Jabugo: Encenalls de pernil d'aglà amb tomàquet i mozzarella de búfala
Burrata: Burrata, tomàquet xerri i alfàbrega fresca (V)
Affumicatta: Tomàquet, mozzarella fumada, bacó del Trentino i alfàbrega

PASTA RIPIENE

Raviolone de vedella amb salsa de tomàquet, pernil i alfàbrega
Farcellets de pera i formatge amb salsa de nous i gorgonzola
Bottoni de formatge de cabra i ceba caramelitzada amb crema de foie

MOMENT DOLÇ

Pastís de 3 Xocolates
ó
Massini

BODEGA

Vi Lambrusco o Cervesa
(1 ampolla cada 3 comensals o 1 cervesa per persona)
Aigües minerals

Preu per persona::

35,00€ (iva inclós)

MENU GASTRONOMICO

ENTRANTS

(Per compartir)

Amanida capresse amb mozarella de búfula, tomàquet de proximitat i vinagreta d'alfàbrega (V)

Polpette
(Mandonguilles de vedella i porc amb albergínia, tomàquet i alfàbrega)

Focaccia de bresaola amb vinagreta de llimona i encenalls de parmesà

PRINCIPAL

(A escollir amb antelació)

Rissotto de ceps amb parmesà (V)
Escalopins de vedella al porto amb xampinyons
Bacallà a la muselina d'all amb patata panadera

MOMENT DOLÇ

Pastís de 3 Xocolates
ó
Massini

EL NOSTRE CELLER

Masia Oliveda Blanc o Negre (DO Empordà) o Cervessa
(1 ampolla cada 3 comensals o 1 cervesa per persona)
i Aigües minerals

Preu per persona::

37,00€ (iva inclós)

ELS ESPAIS

TERRASSA L'ERA

La nostra terrassa tipus pèrgola, està acondicionada per poder gaudir-la **tot l'any.**

LA SALA GRAN

La més versàtil de les nostres sales interiors, la Sala Gran tè una capacitat fins a 30 comensals en taula imperial. Disposa d'aire acondicionat. Opció segons numero de comensals i necessitats de ser privada o compartida.

LES SALETES

Disposem de 3 sales per a un màxim de 15 i mínim de 10 comensals que són les més íntimes de la Pizzeria de l'Hort.

Un espai ideal per a **petits grups que volen un racó privat** per les seves celebracions.

CONDICIONS

EL MENÚ

Els nostres **Menús** estàn creats per a grups amb un mínim de 8 comensals.

En el moment de la reserva cal **escollir 1 dels menus per a tots els comensals**. En cas d'intoleràncies, alèrgies o necessitats especials, cal avisar amb antelació per fer els canvis necessaris.

Podeu portar el vostre pastís (exclussivament de pastisseria) sense cap cost afegit ni descompte al menú per part de l'Hort.

El numero de comensals definitiu i les necessitats alimentàries especial, s'hauran de lliurar com a màxim 4 dies abans de l'esdeveniment. En el Menu Gastronomico s'haurà de dir també el plat principal escollit per cada comensal. **Es poden donar de baixa comensals sense cost fins el dia abans de la data de la celebració.**

Tots els preus són per persona i inclouen l'Iva corresponent.

L'ESPAI

Aquests menús es poden degustar a la nostra terrassa compartida o en una de les sales interiors de la pizzeria, podent ser privada en funció del numero de comensals, de la capacitat i disponibilitat en el moment de formalitzar la reserva. Amb els Menús Tradizione i Gourmet, a partir de 20 comensals es dividirà la comanda de la taula per garantitzar un bon servei de sala i cuina.

Es pot portar decoració (globus, flors...) per muntar el mateix dia abans de l'àpat.

L'HORARI

L'horari de servei de restaurant és de 13.00h a 16.00h en horari de migdia i de 20.30h a 23.30h en horari de nit. Es pot contractar servei de sala en altres horaris **a partir de 100,00€/hora** en funció del l'espai, el numero de comensals i les necessitats de servei requerides.

CONDICIONS

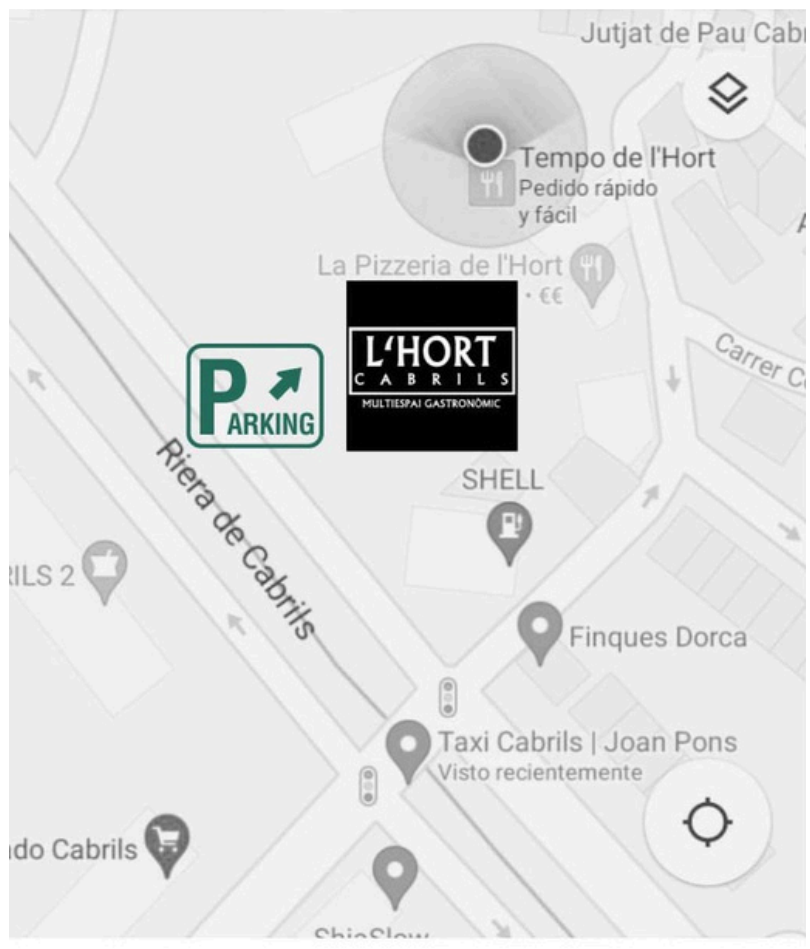
LA RESERVA

Per formalitzar la reserva cal fer el pagament de **150,00€ en concepte de bestreta**. Aquesta garanteix la reserva en l'espai escollit i condicions acordades. En cas d'anul·lació és irretornable, tot i que si es fa amb una antelació de 30 dies es pot bescanviar per un altre servei assumint el client un cost de 75,00€ de gestió.

La reserva es podrà fer en efectiu, targeta o a través de la botiga online **https://botiga.hort.cat** amb prèvia confirmació de disponibilitat d'espai.

En el moment en el que es fa efectiva la bestreta s'estan acceptant totes les condicions detallades en aquest document.

DADES DE CONTACTE

L'HORT CABRILS
Passeig de Cabrils, 6
(Parking privat passada
la Benzinera Shell)

Tel. 937 533 350
645 692 714 (whatsapp)
esdeveniments@hort.cat