



FINCA TIBERI CAN PUCETA

Ctra. Palma-Sineu, Km 15,500

Obert tots els dies de l'any per a la celebració d'events privats per a particulars i empreses.

- Presentació de productes
- Cartes de vi
- Exposicions d'art
- Centre de formació
- Jornades d'empresa
- Incentius
- Seminaris, workshops i cursos
- Noces
- Batejos
- Comunions
- Aniversaris
- Festes familiars
- Festes amb amics



TIBERI
CATERING

Gran Via Asima, 34 • Pol. Son Castelló • 07009 Palma Tel. 971 733 062
tiberi@tiberi.es • www.tiberi.es



TIBERI
CATERING

Nadal
a la

FINCA TIBERI CAN PUCETA

INFORMACIÓ Y RESERVES

628 478 231
971 733 062

Dinars i sopars d'empresa

EMPRESA 2019

PICADA PER COMPARTIR

- Amanida tèbia de pop
- Croquetes d'au
- Pebrots del piquillo farcits de bacallà
- Frit de verdures (vegà)

CARTA DE PLATS PRINCIPALS

- Rellom de porc amb milfulls de verdures i patates a la crema
- Galtes de vedella al vi negre amb moniato i verduretes
- Porcella rostida tradicional amb patató i amanida
- Salmó al forn amb crosta d'herbes i cítrics, verduretes i patates
- Bacallà gratinat amb allioli, verduretes i patates
- Anfós a la mallorquina amb patates a la fornera
- Quinoa saltejada amb verdures i tofu (vegà)

DEGUSTACIÓ DE POSTRES

- Pastís de pastanaga
- Brownie de xocolata negra amb gerds
- Gelat de vainilla

BEGUDA

- Vi blanc Hispalis Sauvignon Blanc
- Vi negre Chenine Merlot
- Aigua, refrescs, cervesa i cafès

35,00€/comensal
(IVA inclòs)

Dinar de Nadal

25 DESEMBRE

APERITIU DE LA CASA

- Aperitiu de benvinguda a taula a càrrec del nostre xef

ENTRANTS

- Sopa farcida de Nadal

PRIMER PLAT

- Caldereta de rap i mariscs

PER A REBAIXAR UN POQUET

- Sorbet de llimona

SEGON PLAT

- Porcella confitada, rostida i desossada, acompanyada de patató, verduretes i salsa de magrana

POSTRES

- Cremós de llima amb crunch de xocolata
- Assortiment de torrons

Adults: **35€/comensal**

Men. d'11 anys: **23€/comensal**
(IVA inclòs) (Beguda no inclosa)

PLACES LIMITADES.

Imprescindible reserva prèvia.

Tots els menús poden sofrir modificacions segons les circumstàncies del mercat.

Sopar Nit de Cap d'any

31 DESEMBRE

APERITIU EN TAULA

- Aperitiu de benvinguda a càrrec del nostre xef

ENTRANT

- Ravioli de carabassó farcit de bolets amb crema suau de formatge

PRIMER PLAT

- Caldereta de llamàntol

PER A REBAIXAR UN POQUET

- Sorbet de llimona amb Gin de Menorca i menta fresca

SEGON PLAT

- Galtes de vedella al vi negre amb puré de moniato i verduretes

POSTRES

- El nostre pastís de formatge, mango i albercoc
- Cafè
- Assortiment de torrons per al cafè
- Raïms de la sort

BEGUDA INCLOSA AL SOPAR

- Vi blanc Premium 1904 Sauvignon Blanc
- Vi negre Torrent Fals
- Cava de la casa brut
- Aigua, refrescs i cervesa

A PARTIR DE LES 00:00

Cotilló, festa i música fins que el cos aguanti. Servei de bar.

A PARTIR DE LES 02:00

Xocolata amb ensaimada

Preu únic: **85€/comensal**

(Inclou sopar, beguda, raïm, cotilló i IVA)