



## FINCA TIBERI CAN PUCETA

Ctra. Palma-Sineu, Km 15,500

Abierto todos los días del año para la celebración de eventos privados para particulares y empresas.

- Presentación de productos
- Cartas de vinos
- Exposiciones de arte
- Centro de formación
- Jornadas de empresa
- Incentivos
- Seminarios, workshops y cursos
- Bodas
- Bautizos
- Comuniones
- Aniversarios
- Fiestas familiares
- Fiestas con amigos



Gran Vía Asima, 34 • Pol. Son Castelló • 07009 Palma Tel. 971 733 062  
[tiberi@tiberi.es](mailto:tiberi@tiberi.es) • [www.tiberi.es](http://www.tiberi.es)



**TIBERI**  
 CATERING

*Navidad*  
 en la

**FINCA TIBERI CAN PUCETA**

INFORMACIÓN Y RESERVAS

**628 478 231**  
**971 733 062**

# Comidas y cenas de empresa

## EMPRESA 2019

### PICADA PARA COMPARTIR

- Ensalada tibia con pulpo
- Croquetas de ave
- Pimientos del piquillo rellenos de bacalao
- Frito de verduras (vegano)

### CARTA DE PLATOS PRINCIPALES

- Solomillo de cerdo con milhojas de verduras y patatas a la crema
- Carrilleras de ternera al vino tinto con boniato y verduras
- Lechona asada tradicional con patat0 y ensalada
- Salm0n al horno con costra de hierbas y c0tricos, verduras y patatas
- Bacalao gratinado con alioli, verduras y patatas
- Mero a la mallorquina con patatas a la panadera
- Quinoa salteada con verduras y tofu (vegano)

### DEGUSTACI0N DE POSTRES

- Tarta de zanahoria
- Brownie de chocolate negro con frambuesa
- Helado de vainilla

### BEBIDA

- Vino Blanco Hispalis Sauvignon blanc
- Vino Tinto Chenine Merlot
- Agua, refrescos, cerveza y caf0s

**35,00€/comensal**  
(IVA incluido)

# Comida de Navidad

## 25 DICIEMBRE

### APERITIVO EN MESA

- Aperitivo de bienvenida en mesa a cargo de nuestro chef

### ENTRANTES

- Sopa rellena de Navidad

### PRIMER PLATO

- Caldereta de rape y mariscos

### ENTRE PLATOS

- Sorbete de lim0n

### SEGUNDO PLATO

- Lechona confitada, asada y deshuesada, acompa0ada de patat0, verduras y salsa de granada

### POSTRE

- Cremoso de lima con crunch de chocolate
- Surtido de turr0nes

Adultos: **35€/comensal**

Men. de 11 a0os: **23€/comensal**  
(IVA incluido) (Bebida no incluida)

### PLAZAS LIMITADAS.

Imprescindible reserva previa.  
Todos los men0s pueden sufrir modificaciones seg0n las circunstancias del mercado.

# Cena Noche Vieja

## 31 DICIEMBRE

### APERITIVO DE LA CASA

- Aperitivo de bienvenida a cargo de nuestro chef

### ENTRANTE

- Ravioli de calabac0n relleno de setas con crema suave de queso

### PRIMER PLATO

- Caldereta de bogavante

### ENTRE PLATOS

- Sorbete de lim0n con Gin de Menorca y menta fresca

### SEGUNDO PLATO

- Carrillera de ternera al vino tinto con pur0 de boniato y verduras

### POSTRE

- Nuestra tarta de queso, mango y albaric0que
- Caf0
- Surtido de turr0nes para el caf0
- Uvas de la suerte

### BEBIDA INCLUIDA EN LA CENA

- Vino blanco Premium 1904 Sauvignon Blanc
- Vino tinto Torrent Fals
- Cava de la casa brut
- Agua, refrescos y cerveza

A PARTIR DE LAS 00:00

Cotill0n, fiesta y m0sica hasta que el cuerpo aguante. Servicio de bar.

A PARTIR DE LES 02:00

Chocolate con ensaimada

Precio 0nico: **85€/comensal**  
(Incluye cena, bebida, uvas, cotill0n e IVA)