



MENÚS DE GRUPO



MENÚ 1

Pica pica (En Mesa)

Surtido de embutidos ibéricos con Pan de Cristal y Tomate de "Ramellet"
Terrina de Foie micuit Casero con Chutney de higos aceite de oliva picual y sal maldon
Ensalada de detalles de huerto, crujiente de queso de cabra y vinagreta balsámica
Trio variado de Croquetas Caseras especiales de la casa receta del Yayo Fuster
Nuestras Patatas Bravas exclusivas de "La Masia"

Segundos Platos (con elección previa)

Lomo de bacalao al punto de sal sobre patata asada y napada con salsa de boletus y
huevo poché a punto de estrellare
Entrecotte de 250 gr, 25 días de maduración de vacuno mayor Iruki a la brasa
Meloso de Ternera con Rusinyols sobre lecho de Parmentier trufada
Pierna de cordero asada al horno de leña al estilo Castellano

Postre (a elegir)

Cheese Cake con Chutney de fruto de arándano
Coulant de chocolate
Flan casero con nata

Bodega

Vino o cava o jarra (Botella por cada 4 comensales)
Vino Rioja de la Casa · Cava Maspericot (Brut Nature) · Sangría de vino o cava
· Jarra de cerveza 1L
(a elegir)

Precio: 35€ por comensal / 25€ Noches de Diario de Domingo a Jueves

MENÚ 2

Pica pica (En Mesa)

Jamón ibérico con Pan de Cristal y Tomate de "Ramellet"
Terrina de Foie micuit Casero con Chutney de higos aceite de oliva picual y sal maldom
Ensalada crujiente especial del chef, con queso parmesano, jamón ibérico,
frutos secos palmitos y delicias del huerto
Trio variado de Croquetas Caseras especiales de la casa receta del Yayo Fuster
Nuestras Patatas Bravas exclusivas de "La Masia"

Segundos Platos (con elección previa)

Saltimbocca de Dorada sobre Mosaico de Verduras y Coulis de Ajos Tiernos
Lechazo de Cordero a la Castellana con su Ensalada del Huerto
Cochinillo al Horno de Leña al estilo de Segovia
Lingote de Ternera 300gr con Mil Hojas de Patata y Tomate Cherry Glaseados al Balsámico

Postre (a elegir)

Cheese Cake con Chutney de fruto de arándano
Coulant de chocolate
Flan casero con nata

Bodega

Vino o cava o jarra (Botella por cada 4 comensales)
Vino Rioja de la Casa · Cava Maspericot (Brut Nature) · Sangría de vino o cava · Jarra
de cerveza 1L
(a elegir)

Precio: 40€ Por comensal / 35€ Noches de Diario de Domingo a Jueves

La variación de vinos o cavas a otros de mayor calidad comprenderá un aumento relativo en el precio del menú. Los licores, cafés y refrescos, no quedan incluidos en los menús.
La bebida incluye 1 botella por cada 4 comensales.

SOLO SE ADMITEN RESERVAS CON PAGA Y SEÑAL DE 10€ POR COMENSAL

MENÚ 3

Pica pica (En Mesa)

Jamón ibérico con Pan de Cristal y Tomate de "Ramellet"
Pulpo a la Brasa con Cremoso de Patata
Nuestras Patatas Bravas exclusivas de "La Masia"
Mejillones Bloody Mary falmbeados al Vodka y Langostinos de San Carlos
Terrina de Foie Micuit casero con Chutney de Higos, Aceite de Oliva Picual y Sal Maldon

Segundos Platos (con elección previa)

Tournedó de Rape a Baja Temperatura, Gratinado con Salsa Holandesa, Colmenillas Rellenas de Foie y Lágrimas de Coulis de Mango
Solomillo de Ternera con Escalopa de Foie, Parmentier de Calabaza y reducción de Pedro Ximenez
Lechazo de Cordero a la Castellana con su Ensalada del Huerto
Cochinillo al Horno de Leña al estilo de Segovia

Postre (a elegir)

Cheese Cake con Chutney de fruto de arándano
Coulant de chocolate
Flan casero con nata

Bodega

Vino o cava o jarra (Botella por cada 4 comensales)
Vino Rioja de la Casa · Cava Maspericot (Brut Nature) · Sangría de vino o cava · Jarra de cerveza 1L
(a elegir)

Precio: 45€ por comensal / 38€ Noches de Diario de Domingo a Jueves



CONDICIONES CASA FUSTER CENTRE

- *La reserva se considerará efectiva a la entrega de de la paga y señal por la cantidad de 200€
- *Los eventos que se realicen en los salones privados, tienen un suplemento de 3€ por persona (consultar condiciones)
- *El importe de la factura se abonará al fin del evento y nunca días posteriores
- *El número de personas deberá confirmarse al Restaurante con una antelación de 72 horas. Los comensales acordados es ese momento serán los que el restaurante facturará. En el caso de que sea superior al confirmado, se facturará el nº real
- *Los horarios de mediodía serán: entrada de 13 horas hasta las 18horas (hora máxima de salida) y los de tarde, entrada a las 20:30hs hasta las 01:00hs (hora máxima de salida) Se podrá modificar tanto el horario de salida como el de entrada, pactado con el restaurante esta modificación, aplicando el suplemento establecido de 150€ por hora
- *En caso de anulación, las cantidades de dinero entregadas no se devolverán. Si la celebración se aplaza, tampoco se devolverá la paga y señal y quedará a cuenta para la nueva fecha
- *La Empresa se reserva el derecho de variar la Sala del evento, por causas de fuerza mayor ó por variación del número de comensales
- *La empresa dispone de un seguro de responsabilidad civil, que cubre todas las instalaciones, con excepción del parking
- *La contratación del evento en nuestro restaurante, implica la aceptación de estas condiciones

Carrer de l'Advocat Cirera, 12
08201, Sabadell

T.: 937 253 986
reserves@casafustercentre.net