

## **PRIMERA COMUNION**

### **Cocktail-lunch**

#### **Cocktail – Lunch - 1**

##### **Sobre las mesas de apoyo**

Tagliatelli de pasta fresca fritos

Crujiente de pipas y pimienta

Almendras fritas a la sal

##### **Sobre las mesas y pasado por camareros**

Dedalitos de morcilla de Burgos con tomate

Dedalitos de pato confitado

Sándwiches vegetales

Bastoncitos de manchego

Tostadita de escalivada y anchoa

Virutas de jamón ibérico sobre pan con tomate

Dados de salmón noruego selección con soja

Mini quiche de jamón de york

Chupito de samfaina con brandada de bacalao

Brocheta de foie con higos al armagnac y crujiente de quicos

Pincho de langostino y ciruela

##### **Recien hecho**

Croquetas de ibérico

Brocheta de pollo en tempura

Rissoto de ceps (degustación)

\*\*\* \*\*

Brocheta de fruta fresca

O

Reposteria variada

**Precio por persona 35€**

## **Cocktail - Lunch – 2**

### **Sobre las mesas de apoyo**

Tagliatelli de pasta fresca fritos  
Almendras fritas a la sal

### **Sobre las mesas y pasado por camareros**

Plato de quesos:

Manchego

Idiazabal

Cabra

Emmental

Acompañados de uvas, nueces y cestito de panes

Sandwich vegetal de atún

Brocheta de langostino y ciruela

Virutas de jamón ibérico sobre pan con tomate

Mini quiche de espinacas

Pincho de tortilla de patatas

Tosta de salmón con queso y miel

Lacón a feira

Mousse de foie sobre tosta con cebolla confitada

### **Recien hecho**

Croquetas de ibérico

Mini vol o vent de puerro y langostino

Pincho de albóndigas con salsa

Choricitos al jerez

Rissoto de ceps (degustación)

\*\*\* \*\*

Brocheta de fruta fresca

O

Reposteria variada

**Precio por persona 35,50€**

## **Cocktail – Lunch – 3**

### **Sobre las mesas de apoyo**

Crujiente de pipas y pimienta  
Almendras fritas a la sal

### **Sobre las mesas y pasado por camareros**

Virutas de jamón ibérico de bellota sobre pan con tomate  
Pincho de pulpo a la gallega  
Tostadita de escalivada y anchoa  
Chupito de gazpacho  
Brocheta de foie con higos al armagnac y crujiente de quicos  
Cucharita de bacalao con judias de Santa Pau  
Sándwiches vegetales  
Dados de salmón noruego con soja  
Dedalitos variados:  
De queso fresco con cebolla crujiente  
De pato confitado  
De morcilla con tomate  
Tabla de quesos:  
Idiazabal  
Manchego  
Cabra  
Emmental  
Acompañados de uvas, nueces y panes diversos

### **Recien hecho**

Huevos fritos de codorniz sobre tosta de sobrasada  
Brocheta de verduras en tempura con salsa de soja  
Langostinos con pan de romescu  
Croquetas de ibérico  
Fideuá (degustación)  
o  
Rissoto de ceps (degustación)  
o  
Salteado de gulas y langostinos  
\*\*\* \*\*  
Reposteria variada

**Precio por persona 38,25€**

## **Bodega**

(común para los 3 cocktails-lunch)

Cava Brut Nature Viña Extrisima Bach

Vino tinto Crinel de Brafim

Refrescos

Cervezas

Zumo de naranja

Aguas minerales

## **El precio ha sido calculado para un mínimo de 50 comensales**

Consultar variación de precio en función de número de comensales

## **El precio por persona incluye:**

- Gastronomía y bodega
- Material de sala: Mesas de apoyo y barra, mantelería de algodón, vajilla, cristalería y cubertería inox
- Personal de servicio: cocineros, camareros, montaje, desmontaje y recogida
- Duración del servicio aproximadamente 1h30
- Coordinación
- Transporte

## **El precio no incluye:**

- Decoración floral
- Sillas
- Bodega superior consultar
- Alquiler de espacio
- I.V.A. 7%

## **Ultima confirmación de número de comensales 72 horas antes del servicio**

**Forma de pago:** 200€ pago a cuenta para reservar fecha. 50% del total previsto la semana antes del evento y el resto el día antes.

## **Alternativos para cambiar, añadir o modificar los propuestos, recalculando precio, si procede:**

Sándwiches de salmón con salsa tártara

Pincho de cherry, queso y anchoa

Delicias de queso fresco con confitura de pimientos

Ensalada de queso de cabra y frutos secos, en zurito individual

Ensalada de gulas y langostinos, en zurito individual

Chupito de gazpacho

Chupito de melón con piñones tostados

Chupito de pera con crujiente de ibérico

Coca de calabacín y queso de cabra

## ALQUILER DE NOVAMASIA

Novamasía alquila los exteriores disponiendo los mismos de zona cubierta para el banquete, garantizando la protección en caso de inclemencia meteorológica.

Tiene lugar una única celebración al día, con lo que está garantizada la exclusividad del lugar.

Siempre hay, como mínimo, un responsable de Novamasía que estará pendiente de sus necesidades en todo momento.

El precio de alquiler de Novamasía es de 20,00€ por comensal, importe que hay que añadir al presupuesto del catering. Para la reserva debe abonarse el 50% del importe del alquiler

Tanto la exclusividad de la fecha reservada como la excelente situación y ubicación de Novamasía, hacen del lugar un punto inigualable para sus celebraciones.

Si desean visitar Novamasía no duden en contactar con nosotros.

Quedamos a su disposición para cualquier aclaración al respecto.

Atentamente  
Xavier TORRADAS



Fotografía extraída de nuestra web [www.novamasia.com](http://www.novamasia.com)

**Novamasía - Cami del panta s/n - 43771 Riudecanyes ( Tarragona )**

**Tf. 609 35 20 20 / 659 44 99 64**

**[info@novamasia.com](mailto:info@novamasia.com)**

**<http://www.novamasia.com>**