



M de (Menjar be)
A de (Aparcament)
LL de (Lloc per tots)
O de (Organització)
L de (Elegància)
E de (Espectacles)
S de (Seriositat)

Reserves 653 77 33 18

www.malloles.com

Oferta Congrés 26 i 27 Novembre

Menú Diari 9,10 € Cafè inclòs

Menú Congrés (20'00 - 25%) 15'00

Menú Congrés Nit (25'00 -25%) 18'00



Localització: <http://maps.google.es/maps?hl=es&tab=wl>

Menús a mida, Carta, Colles, Casaments, Comunions, tot tipus de celebracions.
Pressupost sense compromís.

C/ Malloles s/n Pol. Ind. Malloles 08500 – Vic A 5 min. de VIC direcció Roda de Ter , ITV
Horari de Dilluns a Divendres de 6 matí a 9 de la nit exspte encàrrecs,
Dissabtes de 7 a 1 matí i de 8 a 12 nit.
Diumenges Festa Setmanal



*Proposta Menús Congrés
Dies 26 i 27 de novembre '09*

El Malloles proposem dues opcions:

1^a.- Menú del Dia

*El menú que tenim diari que consta de: Quatre plats d'entrant
Quatre plats de Primer
Quatre plats de Segon
Sis o set postres
Pa, vi i aigua*

Preu..... 9'10 €. (Oferta congrés + Cafè inclòs)

2^a.- Menú Congrés

Primers plats

*Amanida tèbia de Formatge de Cabra i Nous
Amanida d'embotits de Vic
Raviolis de Formatge amb salsa de Bolets (Pasta Fresca)
Crema de Carbassa amb Mascarpone i Cruixent de Pernil*

Segons plats:

*Melós de Vedella a l'estil del Xef
Llonza Llamínera amb Foie i Mel
Suprema de Bacallà amb alls tendres confitats
Xipirons a la planxa amb saltat de Verdurettes*

Postres:

*Sorbet de Llimona
Pastís Rus
Crema Catalana
Brotxeta de Fruita amb Xocolata*

Menú Congrés (Menú + beguda, pa i Cafè).....20'00 €. Dte. -25% = Preu final 15'00 €

Menú Congrés de Nit

Primer plat:

Espàrrecs Verds a la brasa amb Romesco
Amanida de Pernil d'Ànec i Pera amb vinagreta de Mel
Pastís de Peix de Roca amb Escamarlans
Barrets de Ricota i Parmesà amb Crema de bolets (Pasta Fresca)
Pebrots del "Piquillo" farcits amb brandada de Bacallà

Segon plat:

Entrecot de Vedella a la brasa
Espatlla de Xai al forn
Magret d'Ànec a la Mel i Romaní
Sípia a la planxa amb All i Julivert
Suprema de Lluç amb saltejat de Verduretes

Menú Congrés Nit, Postres, Beguda i Cafè

Preu tot inclòs..... 25'00 €. -25% Preu final..... 18'75 €.

Cal encarregar taula anticipadament. tel. Restaurant 93 886 27 92 Reserves. 653 77 33 18