



PIC NIC

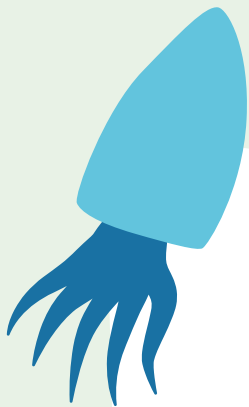
RESTAURANT · BAR · TAPAS · CHILL OUT

MENÚ EVENTOS DE EMPRESA

Sitges



Arroz y fideuà



Fideuà

Dados de salmón marinado en casa con gel de cítricos
Virutas de Jamón Ibérico con pan de coca de vidre
Cogollos con atún y salsa xató
Croquetas de pescado
Mejillones al vapor

Fideuà con sepia y su alioli

Espuma de crema catalana quemada

BEBIDA

Vino blanco. *D.O. Penedés o D.O. Catalunya*

Vino tinto. *D.O. Montsant, D.O. Perelada o D.O. Catalunya*

Cava Brut

Aguas minerales

Cafés e infusiones

41,60 €
IVA incluido

Bodega sujeta a modificaciones del establecimiento





Marinero

Buñuelos de bacalao a nuestra manera
Croquetas caseras de pescado y marisco
Vieiras al horno
Mejillones a la marinera

Paella marinera

Sorbete de limón a la menta fresca

BEBIDA

Vino blanco. Teixidor. *D.O. Catalunya*

Vino tinto. Falset. *D.O. Montsant*

Cava Brut

Aguas minerales

Cafés e infusiones

44,40 €
IVA incluido

Bodega sujeta a modificaciones del establecimiento



Mar y Montaña

Dados de atún en escabeche
Virutas de jamón ibérico con pan de coca con tomate
Ensalada de langostinos
Vieiras al horno
Mejillones a la marinera
Crujiente de habitas con butifarra

Arroz de pulpitos y alcachofas

Helado de flan con espuma de chocolate blanco

BEBIDA

Vino blanco. Cigonyes. *D.O. Empordà*
Vi negre. Finca Mas Cucó. *D.O. Montsant*
Cava Brut Nature
Aguas minerales
Cafés e infusiones

45,15 €
IVA incluido

Bodega sujeta a modificaciones del establecimiento





Pic Nic

Nuestras sardinas marinadas en casa
Degustación de temporada
Virutas de jamón ibérico pan de coca de vidre
Atadillo de langostino crujiente
Buñuelos de bacalao a nuestra manera
Espárragos blancos con salmón marinado y mayonesa de eneldo

Arroz de bogavante a la marinera

Brownie con helado de chocolate blanco

BEBIDA

Vino blanco. Segura Viudas Xarel·lo. *D.O. Penedès*

Vino tinto. Finca Mas Cucó. *D.O. Montsant*

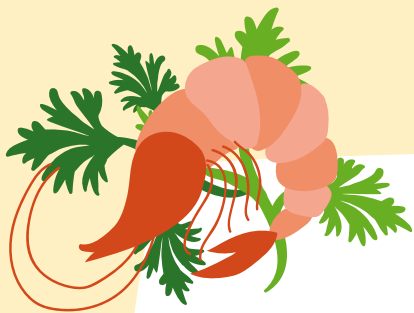
Cava Brut Nature Perelada

Aguas minerales

Cafés e infusiones

51,50 €
IVA incluido

Bodega sujeta a modificaciones del establecimiento



Degustación

VERMUT EN LA MESA

Boquerones, olivas i berberechos
Virutas de jamón ibérico con tostaditas de pan con tomate
Porrón de vino, cerveza y refrescos

MENÚ BUFET

Gazpacho o crema de temporada
Ensaladas en zuritos:
Mediterránea con tomate, orégano, queso feta, aceite de oliva virgen
Canónigos con mozzarella de búfala, picatostes, con vinagreta de Módena César
Xató de Sitges
Fideuá con sepia y su alioli
Paella parejada
Arroz de montaña en cazuela
Cazuela de arroz de verduras

Macedonia de frutas naturales con sorbete de limón

BEBIDA

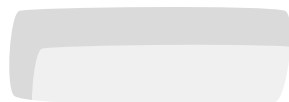
Vino blanco. Viladellops Xarel·lo. *D.O. Penedès*
Vino tinto. Viña Salceda. *D.O. Rioja*
Cava Segura Viudas Brut Vintage Gran Reserva
Aguas minerales
Cafés e infusiones

73,50 €
IVA incluido

Bodega sujeta a modificaciones del establecimiento.
El menú degustación es para un mínimo de 50 comensales.

PIC NIC

RESTAURANT · BAR · TAPAS · CHILL OUT



INFORMACIÓN GENERAL

SERVICIOS ADICIONALES NO INCLUIDOS

Si desea contratar minutas para el acontecimiento, servicios florales, mantel, música ambiente, disc-jockey, megafonía... consúltelo con nuestro establecimiento.

NÚMERO DE COMENSALES

La facturación mínima se de 15 comensales.

Para cantidades inferiores, consultar condiciones.

El número de comensales finales tendrá que confirmarse 72 horas antes de la fecha del servicio.

El precio de los menús se incrementará en un 10% en horario de mediodía entre semana y los fines de semana tan en horario de mediodía como por la noche.

HORARIOS

La duración de nuestros banquetes es de máximo 2.30 horas.

Plus hora extra: A consultar.

El servicio se iniciará a la hora acordada. Cualquier variación por causas ajenas al Restaurando Pico Nic que alarguen la duración prevista, se facturará aparte.

Consultar precios con el establecimiento.

SERVICIOS EXTERNOS

Nuestra empresa se reserva el derecho de aceptar los posibles servicios externos que pueda aportar el cliente.

FORMA DE PAGO

100€ de paga y señal por la reserva del servicio (no retornables en caso de anulación).

Hasta el 80% del importe estimado una semana antes del servicio.

El resto, el día del servicio. Pago a través de transferencia bancaria o efectivo.

Otras formas de pago bajo consulta.

Nota: El precio final del evento estará sujeto a valoración según las necesidades extras que requiera el servicio.