



— RESTAURANT —

**1er pis Recinte Tennis Vic  
(Accés per escala exterior)**

info@restaurantidoni.com

Tel 93.883.27.01

**MENÚ EMPRESA 2022  
(dinars/sopars)**

**MENÚ N°1**

**Aperitiu individual per persona:**

- Esfèric d'oliva verda amb sahimi togarashi
- Carxofa confitada i rostida, amb cremós de Royal de parmesà i encenalls de pernil ibèric.
- Carpaccio de carbassó amb salsa pesto amb fruits secs i virutes de parmesà.
- Duet de croquetes (Nero di Seppia i de pernil de gla)
- Brioix Roll calent, farcit de carn de rostit, pollastre i foie amb reducció de rostit.

**SEGONS a escollir en el moment de la reserva**

- Melós de vedella cuit a baixa temperatura, amb parmentier de patata trufada i verdures encurtides.
- O
- Bacallà gratinat amb fons de crema de ceps amb espàrrecs verds.

**POSTRES a escollir en el moment de la reserva**

- Pastís de xocolata amb cruixent de galeta i avellanes.
- O
- Pastís de formatge cremós, amb melmelada de gerds i macaro (galeta)

**CELLER**

- Vins D.O Penedès  
(1 ampolla cada 4 persones)
- Aigua i pa

**Preu N°1 – 45€ per persona ( iva incl)**

+2,5€ amb cafès...  
+2.5€ amb copa de cava als postres

-----

En aquest menú no estan contemplades les begudes,licors,cafès o cerveses, que es puguin demanar abans del sopar,durant o després del sopar.



**MENÚ EMPRESA 2022**  
(dinars/sopars)

Nº2

**Aperitiu individual per persona:**

- Esfèric d'oliva verda amb sahimi togarashi
- Carxofa confitada i rostida, amb cremós de Royal de parmesà i encenalls de pernil ibèric.
- Carpaccio de carbassó amb salsa pesto amb fruits secs i virutes de parmesà.
- Duet de croquetes (Nero di Seppia i de pernil de gla)
- Brioix Roll calent, farcit de carn de rostit, pollastre i foie amb reducció de rostit.

**SEGONS a escollir en el moment de la reserva**

- Terrina d'espalla de xai cuita a baixa temperatura, sense feina, amb parmentier de patata trufada i verduretes encurtides.

O

- Turbot al forn a la Donostiarra amb lingot de mil fulls de patata.

**POSTRES a escollir en el moment de la reserva**

- Taten de poma tebi, amb fons de crema catalana, i gelat de vainilla

O

- Coulant de xocolata amb gelat de nous.

**CELLER**

- Vins D.O Penedès  
(1 ampolla cada 4 persones)

- Aigua i pa

**Preu Nº2 -50€ per persona ( iva incl)**

+2,5€ amb cafès...

+2.5€ amb copa de cava als postres

-----  
En aquest menú no estan contemplades les begudes, licors ,cerveses,cafès, que es puguin demanar abans del sopar,durant o després del sopar.



### **A TENIR EN COMPTE:**

- La reserva quedarà confirmada un cop hem rebut la paga i senyal corresponent al 50% del total, transferència, tarja de crèdit o efectiu, NO acceptem talons.
- L'import que quedi per abonar es farà al mateix dia al restaurant al acabar l'àpat, amb tarjeta de crèdit o efectiu, O 48h abanç amb transferència.
- Confirmar el nº de comensals 48h abans de l'event, i en cas de ser menys comensals acordats en les últimes 24h, aquests hauran de ser abonats.
- Els horaris d'aquestes propostes és de 13:00h a 18h i per sopar de 20.30 a 01:00 nit al excedir d'aquests horaris, significarà un increment de preu/hora
- Per colles aconsellem recollir el import total, uns dies abans, i al mateix dia del dinar/sopar, abans de començar, es liquida tot l'import.
  - Un únic menú per banquet.
- El mes de DESEMBRE NO està permès portar DJ ,Equips de so, ni Projectors
- Qualsevol aliment forani (sobretot pastissos) que hagin set elaborats per una altre empresa o professional que no sigui del nostre restaurant, ha d'anar acompanyat d'un formulari que cal omplir i signar el dia abans com a molt tard, aquest fa referència al productor, transport, manipulació i ingredients. De no ser així NO es permetrà l'entrada de cap aliment manipulat a l'exterior del Restaurant Idoni.
- El Restaurant Idoni es reserva el dret de no autoritzar qualsevol activitat que no s'hagi comunicat amb anterioritat.
- Farem els possibles per respectar el menú pactat amb el client però degut a la qualitat exigida als nostres proveïdors, és possible que alguns dels plats, per causes alienes al restaurant, poguessin ser canviats a última hora per un altre de igual categoria.
- Per a grups de més de 25 comensals s'han d'escollir els plats amb 10 dies d'antelació i comunicar-ho al restaurant.

- Els recordem que les consumicions que pugin prendre abans de començar l'àpat i de després, no estan incloses en el preu del menú i seran anotades a la factura, a no ser que se'ns avisi del contrari.
  - Muntatge de taules rodones de 8/10/12 persones x taula
- Avisar al restaurant si hi ha alguna persona amb al·lèrgies alimentàries o intoleràncies.

Preus vàlids 2022

Att.  
La Direcció.

[www.restaurantidoni.com](http://www.restaurantidoni.com)  
info@restaurantidoni.com

Tel 93.883.27.01

