



VILARS RURALS
MEETINGS

by SERHS

**PROPUESTA
GASTRONÓMICA**



Vilars Rurals®
SERHS

La gastronomía

Cocina tradicional catalana y dieta mediterránea: queremos que cada comida sea una oportunidad para saborear el territorio.

Coffee breaks

La pausa perfecta para recuperar la energía: cafés, té, mini bocadillos, pastas.

Finger menús

¿Manos a la obra? Un buffet exprés y de calidad.

Menú

Menú servido en la mesa con una selección de nuestros mejores platos.

Buffets

La oferta gastronómica más completa, una amplia variedad de platos para disfrutar de nuestra gastronomía. Incluye show cooking.

Cócteles

Fomenta el networking entre los participantes entre una amplia variedad de platos.

Cenas de Gala

La mejor manera de cerrar el evento, una noche inolvidable con un menú 5 estrellas.



MENÚ SALLENT

Detalle de bienvenida

Cookies de queso
Aceitunas de la despensa

Primer plato

Trinxat de la Cerdanya con crujiente de tocino

Segundo plato

Lubina a la plancha sobre risotto de verduras

El postre

Carpaccio de piña caramelizada

Servicio de pan
Agua, vino y café

PRECIO: 18'50€ por persona

MENÚ BATEA

Detalle de bienvenida

Cookies de queso
Aceitunas de la despensa

Primer plato

Crema de boletus con parmentier y virutas de jamón

Segundo plato

Meloso ibérico con yuca crujiente

El postre

Tarta sacher con coulis de frutas del bosque

Servicio de pan
Agua, vino y café

PRECIO: 18'50€ por persona



VILARS RURALS
MEETINGS
bySERHS

**PROPUESTA
GASTRONÓMICA**

MENÚ AVINYÓ

Detalle de bienvenida

Cookies de queso

Aceitunas de la despensa

Primer plato

Bouquet de lechugas con tomates cherry, mozzarella, frutos deshidratados con vinagreta de miel y mostaza

Segundo plato

Tournedó de solomillo Duroc con chutney de manzana y patatas confitadas

El postre

Carpaccio de frutas con espuma de yogur

Servicio de pan

Agua, vino y café

PRECIO: 18'50€ por persona

MENÚ CALDES DE MALAVELLA

Detalle de bienvenida

Cookies de queso

Olivas de la despensa

Primer plato

Parrilla de verduras, dados de jamón y salsa romesco

Segundo plato

Suprema de dorada con cuscús al curry

El postre

Cheesecake del Vilar

Servicio de pan

Agua, vino y café

PRECIO: 18,50€ por persona



VILARS RURALS
MEETINGS
bySERHS

**PROPUESTA
GASTRONÓMICA**

HORTA DE SANT JOAN (MENÚ VEGANO)

Detalle de bienvenida

Snack de hummus
Aceitunas de la despensa

Primer plato

Sopa de coliflor, guisantes, ciboulet y almendra laminada

Segundo plato

Cazuelita de arroz con verduras y garbanzos

El postre

Parfait de frutas y cereales

Servicio de pan
Agua, vino y café

PRECIO: 18'50€ por persona

MENÚ SÚRIA

Detalle de bienvenida en la mesa

Chips de patata con polvo de anís estrellado
Aceitunas de la despensa

Aperitivo servido en la mesa

Involtini de berenjena y queso brie
Longaniza de payés y torta de pan con tomate de untar
“Croquetó” de cocido
Fingers de pollo con salsa BBQ
Bombón de queso de cabra con hierbas y miel

Segundo plato (a elegir uno previamente) **

Suprema de lubina con patatas confitadas y tomate concassé
o
Carrilleras deshuesadas con parmentier de boniato

El postre

Parfait de frutas y cereales

Agua, vino y café

PRECIO: 23'50€ por persona

** Los segundos platos hay que escogerlos con 10 días de antelación

MENÚ BLANES

Detalle de bienvenida en la mesa

Chips de patata con polvo de anís estrellado
Aceitunas de la despensa

Aperitivo servido en la mesa

Esqueixada de bacalao con cremoso de romesco y vinagreta de olivada negra
Virutas de paletilla Duroc con pan de coca y tomate
Mejillones a la marinera
Chocos a la andaluza
Almejas en salsa verde

Arroces (a escoger uno previamente) **

“Rossejat” de fideos de Calafell
Arroz de galeras y chipirones
Arroz de marisco
Arroz caldoso de monte

El postre

Mousse de limón

Agua, vino y café

PRECIO: 28'50€ por persona

** Los segundos platos hay que escogerlos con 10 días de antelación



VILARS RURALS
MEETING
by SERHS

PROPUESTA
GASTRONÓMICA

COFFEE EXPRESS MAÑANA

Café espresso 100% cultivo sostenible

Leche entera, soja y sin lactosa

Selección de té e infusiones

Aguas minerales con y sin gas

Zumos variados

PRECIO: 5,00€ por persona

COFFEE EXPRESS TARDE

Café espresso 100% cultivo sostenible

Leche entera, soja y sin lactosa

Selección de té e infusiones

Aguas minerales con y sin gas

Refrescos

Precio: 6,00€ por persona



VILARS RURALS
MEETING
by SERHS

PROPUESTA
GASTRONÓMICA

COFFEE VILAR MAÑANA

Café espresso 100% cultivo sostenible
Leche entera, soja y sin lactosa
Selección de té e infusiones
Aguas minerales con y sin gas
Zumos variados
Mini croissant de mantequilla
Mini napolitana de chocolate
Mini gourmet de cereales con vegetales, atún y huevo duro

PRECIO: 7'50€ por persona

COFFEE VILAR TARDE

Café espresso 100% cultivo sostenible
Leche entera, soja y sin lactosa
Selección de té e infusiones
Aguas minerales con y sin gas
Refrescos
Mini donuts de chocolate
Galletas tradicionales km 0

PRECIO: 7'50€ por persona



VILARS RURALS
MEETING
by SERHS

PROPUESTA
GASTRONÓMICA

COFFEE RURAL STYLE

Café espresso 100% cultivo sostenible

Leche entera, soja y sin lactosa

Selección de té e infusiones

Aguas minerales con y sin gas

Zumos variados

Churros con chocolate caliente

Mini gourmet de pasas y nueces con queso brie y confitura de tomate

PRECIO: 9,00€ por persona



VILARS RURALS
MEETING

by SERHS

PROPUESTA
GASTRONÓMICA

VEGGIE COFFEE

Café espresso 100% cultivo sostenible

Leche soja, arroz y almendras

Selección de tés e infusiones

Aguas minerales con y sin gas

Zumos variados

Mini gourmet integral de crema de tahina, aguacate y tomate

Mini gourmet chapata de hummus, espinacas, tomates, rúcula y salsa pesto

Vasito de fruta variada

PRECIO: 12,00€ por persona

A LA CARTA

Mini donut de azúcar o chocolate	1,50€
Surtido de bollería	2,50€
Surtido de cookies tradicionales	2,50€
Mini baguettes de jamón ibérico	3,00€
Mini gourmet de cereales con vegetales, atún y huevo duro	2,50€
Mini gourmet de pasas y nueces con queso brie y confitura de tomate	2,50€
Wrap de queso cremoso, rúcula y salmón ahumado	3,00€
Triquini de pavo y queso Cheddar	2,50€
Mini gourmet chapata de salchichón de Osona	2,50€
Mini gourmet integral de crema de tahina, aguacate y tomate	3,50€
Mini gourmet chapata de hummus, espinacas, tomates, rúcula y salsa pesto	3,50€
Vasito de fruta variada cortada	2,00€
Refrescos	2,20€
Churros con chocolate	4,00€

APERITIVO TORDERA

Chips de patata con anís estrellado
Sticks de queso
Copa de cava

PRECIO: 4'90€ por persona

APERITIVO SANTPEDOR

Chips de patata con anís estrellado
Sticks de queso
Miniaturas saladas
Arbequinas D. O. Les Garrigues
Pistachos en tempura
"Croston" de boquerón marinado y caviar de tomate
Vino blanco, tinto y cava
Cervezas, refrescos y aguas minerales

PRECIO: 11'90€ por persona

Nota del Chef: Ninguna de las opciones de aperitivo propuestas sustituyen una comida.



VILARS RURALS
MEETINGS
by SERHS

**PROPUESTA
GASTRONÓMICA**

APERITIVO XERTA

Tostada de queso curado, dados de papaya y huevas de salmón

Oreo de olivada negra con crema doble

Brocheta de sandía, tomate y albahaca

Mini quiches

Bombones de queso de cabra y miel de romero

“Croquetons” de cocido

Cucuruchos de patatas bravas

Vino blanco, tinto y cava

Cervezas, refrescos y aguas minerales

PRECIO: 16'90€ por persona

Nota del Chef: Ninguna de las opciones de aperitivo propuestas sustituyen una comida.

www.vilarsrurals.com/meetings

CÓCTEL VALLDEROURES

Snacks de bienvenida

Chips de patata con anís estrellado
Sticks de queso

Tapas frías

Coca de recapte
Brocheta de sandía, tomate y albahaca
Gazpacho de fresas a la pimienta
Bombones de queso de cabra y miel de romero

Las tablas catalanas

Buffet de quesos acompañados de confituras, tostaditas y palitos de pan

Delicatessen calientes

Croquetas de bacalao
Mini quiches
Crema de setas con su crujiente
Arroz de sepia y almejas

Postre

Dulces de nata y trufa

Bodega

Vinos y cava
Cervezas, refrescos y aguas minerales
Cafés

PRECIO: 30€ por persona

CÓCTEL MANRESA

Snacks de bienvenida

Chips de patata con anís estrellado
Sticks de queso

Tapas frías

Miniaturas saladas
Tartar de tomate
Virutas de jamón Duroc con pan de coca
Bombones de queso de cabra y miel de romero
Mousse de micuit sobre confitura de higos

Las tablas catalanas

Buffet de quesos
Buffet de embutidos de payés
acompañados de confituras, tostaditas y palitos de pan

Delicatessen calientes

Croquetas de cocido
Tostadas de lacon con pimentón de la Vera
Crema de calabaza con jengibre y comino
Degustación de rossejat de fideos de Calafell
Brocheta de presa ibérica confitada y piña

Postre

Dulces de nata y trufa
Brochetas de fruta

Bodega

Vinos y cava
Cervezas, refrescos y aguas minerales
Cafés

PRECIO: 38€ por persona



VILARS RURALS
MEETINGS
by SERHS

PROPUESTA
GASTRONÓMICA

DELI LIGHT GANDESA

Snacks de bienvenida

Chips de patata con polvo de anís estrellado
Aceitunas de la despensa

Ensaladas

Vasos de verduritas frescas sobre mousse de queso azul
Ensalada de pasta con tomates cherry, aceitunas griegas y hojas de albahaca

Tapas

Dados de tortilla de morcilla y alubias blancas
Coca de recapte
Wraps de pollo BBQ
Sorbete de espárragos verdes
Croquetas de gorgonzola

Postres

Fruta fresca cortada
Carrot cake

Cafés o té

Aguas minerales

PRECIO: 22€ por persona

Duración aproximada del servicio 45 minutos, mín. 25 pax

www.vilarsrurals.com/meetings



VILARS RURALS
MEETINGS
by SERHS

PROPUESTA
GASTRONÓMICA

DELI LIGHT ARBÚCIES, 100% VEGETARIANO

Snacks de bienvenida

Chips de patata con polvo de anís estrellado
Aceitunas de la despensa

Ensaladas

Hummus con tahina y snacks para dipear
Ensalada de quinoa y verduras del huerto

Tapas

Dados de tortilla de espinacas, pasas y piñones
Brochetas de champiñones, tomates cherry y calabacín con aceite de albahaca
Wrap-kebab Veggie
Crema de lentejas al curry
Falafell con salsa de yogur

Postres

Fruta fresca cortada
Yogur artesano con toppings

Cafés o té

Aguas minerales

PRECIO: 26€ por persona

Duración aproximada del servicio 45 minutos, mín. 25 pax

www.vilarsrurals.com/meetings



VILARS RURALS
MEETINGS
by SERHS

PROPUESTA
GASTRONÓMICA

PROPUESTAS PARA COMPLETAR ESTE FINGER BUFFET

Mesa de quesos nacionales con mermeladas y picatostes,	3,00 €
Degustación de arroz seco o fideos rossejats,	4'50 €
Mini sándwiches variados,	5,00 €
Queso Cheddar y pavo	
Salmón a las finas hierbas	
Roast beef con salsa tártara y rúcula	
Fuente de chocolate,	4'50 €
Vino blanco o tinto,	2'50 €
Refrescos y cervezas,	5,00€

** La siguiente comida corresponde a un almuerzo/cena de trabajo ligero, para tomar de pie en una zona privada o en la terraza del restaurante

CENA DE GALA TERRA ALTA

Pequeño aperitivo para empezar

Chips de patata con anís estrellado

Sticks de queso

Brocheta de sandía, tomate y albahaca

Tartaleta de brandada de bacalao al ajo negro y tomate seco

Canelón de salmón con cremoso de queso fresco a las finas hierbas

Para empezar a degustar

Crema ligera de marisco con txangurro y gargouillou de verduritas

De los pastos de nuestra tierra

Dado de meloso de ternera con parmentier de patata y ceps cremosos

Y el postre

Carpaccio de frutas con espuma de yogur

Bodega

Raimat Clamor blanco - D.O. Costers del Segre

Raimat Clamor tinto - D.O. Costers del Segre

Cava Codorniu Brut Nature

Aguas minerales y cafés

PRECIO: 35€ por persona

CENA DE GALA LA SELVA

Pequeño aperitivo para empezar

Chips de patata con anís estrellado

Sticks de queso

Brocheta de sandía, tomate y albahaca

Anchoas del Puerto con pan de cristal

Tartar de salmón con crujiente de aceitunas negras

Surtido de embutidos de payés con pan de coca y tomate de untar

Crema de guisantes con polvo de quicos

Para empezar a degustar

Canelón crujiente de verduritas con bacalao y crema de pimientos del piquillo

De los pastos de nuestra tierra

Lingote de cordero con jugo de asado, uvas y patatas confitadas

Y el postre

Mousse de requesón con garrapiñados a la miel

Bodega

Raimat Clamor blanco - D.O. Costers del Segre

Raimat Clamor tinto - D.O. Costers del Segre

Cava Codorniu Brut Nature

Aguas minerales y cafés

PRECIO: 39€ por persona

CENA GALA PLA DEL BAGES

Snacks de bienvenida

Chips de patata con anís estrellado
Sticks de queso

Tapas frías

Mousse de foie, tomate confitado y tostadas
Tartaleta de bacalao al ajo negro y tomate seco
Canelón de salmón con cremoso de queso fresco a las finas hierbas
Virutas jamón Duroc con pan de coca

Delicatessen calientes

Tostas de patata y lacon con pimentón de la Vera
Risotto de verduras
Croquetas de asado como las de antes
Brocheta de presa ibérica confitada y piña

Texturas de una cocina marinera

Suquet de pescado con almejas

Y el postre

Parfait de frutas y cereales

Bodega

Raimat Clamor blanco - D.O. Costers del Segre
Raimat Clamor tinto - D.O. Costers del Segre
Cava Codorniu Brut Nature

Aguas minerales y cafés

PRECIO: 47€ por persona

VILARS RURALS
MEETINGS
by SERHS

PROPUESTA
GASTRONÓMICA

PARA COMPLEMENTAR TU CELEBRACIÓN

Cocktail o Mojito de frutas **6,00€**

Combinados y gin-tonic **7,00€**

Premium gin-tonics a partir de **9,00€**

Suplemento sala privada, **5,00€** por pax

Música DJ **350€** (lunes a jueves) y **475€** (fin de semana y festivos)

Barra libre 2 hrs **25€**, hora extra **12€** min 25 pax.



Vilars Rurals®
SERHS

Contacto

Departamento de Grupos Vilars Rurals

grups@vilarsrurals.com

Tel. 935110300 / Móvil 610201478

www.vilarsrurals.com/meetings