



# Un indret especial

**Can Traver** és una masia de l'any 1791 que va conservar els seus orígens de pagesia fins al 1967, data en què s'hi va iniciar l'activitat de la restauració. Des d'aleshores ençà, la casa s'ha anat ampliant i restaurant amb cura i dedicació per adequar-se a les noves necessitats, però mantenint sempre l'esperit de la casa pairal catalana.

Amb més de 50 anys d'experiència, continuem treballant dia rere dia per oferir-vos el millor. La nostra cuina d'arrel tradicional no renuncia a la riquesa ni a les tècniques de la cuina moderna, respectant sempre els orígens i la màxima qualitat dels productes.

Per a celebracions la casa us ofereix un menjador independent, rústic i elegant, en exclusiva, amb capacitat de fins a 250 persones, amb cuina pròpia, servei de guarda-roba, sala d'atenció, lavabos i pàrquing reservat per als seus convidats. També disposa d'espai preparat per celebrar-hi cerimònies civils.

L'aperitiu del banquet se serveix sota una àmplia porxada amb vista als cingles de Bertí, a les centenàries oliveres de la casa i al singular rellotge d'aigua. Aquest bell i original entorn, ple d'encant, és idoni per fer-hi el vostre reportatge fotogràfic.

El nostre equip de professionals, tant de cuina com de menjador, us ajudaran en tot el que calgui, i el dia del banquet estaran exclusivament al vostre servei tenint cura de tot, fins a l'últim detall, per assegurar l'èxit de la vostra festa.

Ens complau oferir-vos la nostra proposta de banquets, on presentem els nostres menús i suggeriments a la carta. Estem segurs que amb la vostra elecció i el nostre assessorament confeccionarem un menú adient per a cada ocasió, aconseguint que cadascun sigui diferent i personalitzat.

Us agraïm el vostre interès i restem a la vostra disposició, convençuts que quedareu satisfets amb el nostre servei.





## Aperitiu Can Traver

### Còctel i snacks de benvinguda

Propostes del xef

#### Els freds

- Bombons de formatge de cabra amb *crispy* de mel
- Coca del mossèn amb filets de sardines fumades a casa i caviar d'oli d'oliva
- Flam de foie amb gelatina de Pedro Ximénez, raïm i garapinyats
- Mosaic de botifarra negra i festucs amb ceba confitada
- Cornets amb crema de torta del Casar i confitura de pebrot escalivat
- Salmó marinat amb llima, gingebre, avocat i vinagreta de soja i cítrics
- Cilindre de truita de patata amb mongeta de Riells

#### Els calents

- Paperina de patates braves
- Pop a la brasa amb allioli suau de mango i pebre vermell de la Vera
- Broqueta de magret d'ànec amb mermelada de tomàquet
- Mini croquetes casolanes de pernil
- Ravioli de gamba amb *duxelle* de bolets i la seva *demi-glace*
- Dau de cua de bou amb tòfona
- Xupa-xup de guatlles en escabetx amb salsa de ratafia

#### Per acomiadar l'aperitiu

Xarrup de temporada

#### Begudes de l'aperitiu

- Cava
- Vermuts blanc i negre
- Refrescs i cerveses
- Vins generosos
- Combinats diversos





## **Els bufets i *show cookings***

### **Bufet de pernil**

Pernil de gla tallat a mà (1 peça)

### **Bufet de formatges**

Assortiment de formatges acompanyat amb variat de "grisines", confitures  
artesanies i vins

### **Show cooking d'ous remenats i varietat de truites**

Amb espàrrecs verds i alls tendres, varietat de bolets i xistorra

### **Show cooking de risotto i fideuà**

Risotto amb bolets i fideuà de peix

### **Show cooking de carn**

Broquetes de porc, vedella i pollastre

Assortiment de botifarretes

### **Show cooking d'hamburgueses**

Varietat de mini hamburgueses

Ceba confitada, formatge, panets i salses

### **Bufet oriental exprés**

Sushi nacional, maki i sashimi





## Creμες i sopes

Crema de parmesà amb poma àcida, fruits secs, raïm, codony i alfàbrega

Gaspatxo de síndria amb tomàquets *cherry* semisecs, esfèrics de formatge i llagostins

Crema de ceps i tòfona amb espàrrecs i oli de pinyons

Crema de carxofes amb bacallà fumat i cruixent de pernil ibèric

Sopa de marisc amb escamarlans i entrebancs

## Els nostres entrants

Milfulls amb poma caramel·litzada, figues, pernil d'ànec, encenalls de foie i la seva vinagreta

Caneló de pollastre de pagès "Pota blava" amb beixamel de tòfones i barreja de bolets

Coca de foie amb peres i amanida refrescant

*Mousse* de brandada de bacallà amb escalivada, cruixent d'olives negres i pil-pil

Vieires amb *gnocchis* de carbassa, bolets shimeji i consomé de pernil ibèric

Timbal de mango amb alvocat, tomàquet, llagostins i vinagreta de taronja

Amanida de rap allagostat sobre llit de verdures de l'hort amb vinagreta de gerds

Amanida de llamàntol amb *taboulé* de blat tendre, fruites, brots tendres i coco





## Peixos del mar al plat

Lluç de palangre amb cloïsses, verdures orientals i salsa verda

Corball sobre fons de patata confitada amb ceba, tomàquet i *velouté* de pernil ibèric

Daurada amb puré de *céleri*, terrina de patata i botifarra negra, verdures en escabetx i oli d'olives negres

Bacallà d'Islàndia cuinat a baixa temperatura amb oli de brases, porros confitats i pil-pil de bolets

Cilindre de llenguado de l'Atlàntic farcit de marisc amb tallarines de sípia i salsa de garotes

Llamàntol gratinat amb mussolina d'all, puré de pastanaga, bimi, gelatina de pèsol i remolatxa

## El ventall de les millors carns

Delícies de porc ibèric amb puré de patata violeta, bolets i verdures de l'hort

Llaminera de porc ibèric amb cansalada viada i salsa de tres formatges

Dau de melós de vedella cuinada 18 hores amb compota de poma àcida, patata trufada i verdures

Terrina de xai del Moianès amb dàtils, festucs, escuma de formatge idiazabal i *ras el hanout*

Espatlla de xai sense feina brasejada amb farigola i romaní

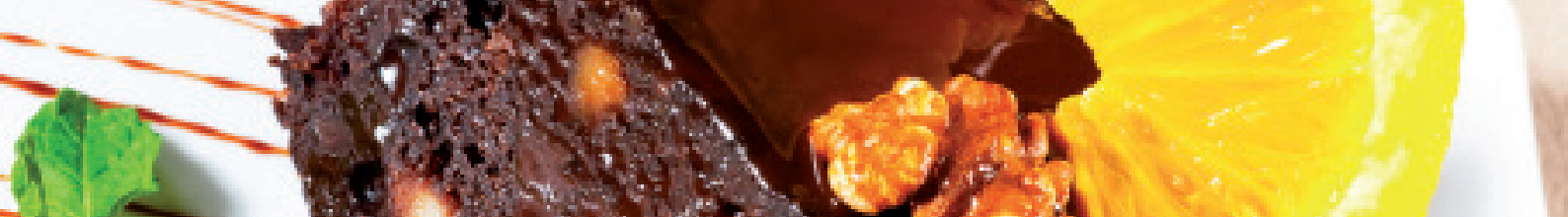
Filet de vedella a les brases de carbó d'alzina amb mosaic de verdures

Filet de vedella a la Broix amb la seva guarnició

Espatlla de cabrit cuinada a baixa temperatura amb *rösti* de patata i fruits secs

*Tournedó* Can Traver amb salsa de tòfones de temporada





## Postres

Copa de *lemon pie*

Escuma de crema catalana amb *coulis* de gerds

Macedònia de fruites de temporada amb sorbet de llimona i alfàbrega

## Menú per a nens\*

Aperitiu

...

Macarrons a la bolonyesa o canelons

...

Pollastre rostit amb guarnició, escalopa de llom o vedella amb patates

...

Gelat o pastís de noces

...

Aigües i refresc

\* menú per a menors de 12 anys

## Per escollir

### Sorbets

Pinya i marialluïsa

Mango i fruita de la passió

Llimona i alfàbrega

Mandarina

Mojito

### Pastissos

Massini

Semifred de crema i canyella

Milfulls amb mussolina de crema anglesa, nata i sucre

*Mousse* d'avellanes i xocolata

El nostre *cheesecake* amb gelatina de moscatell i vainilla

Semiesfera de tres xocolates amb *crumble* i fruits vermells





## Celler

### Blanc

Pla del Bages, Aurum Jaume Grau i Grau

Penedès, Marqués de la Concordia

Somontano, Viñas del Vero

### Negre

Costers del Segre, Raimat Abadia

Montsant, Santes

Pla del Bages, Jaume Grau i Grau Selecció

### Caves

Parxet Brut Reserva

Maians Vell Brut Nature

Segura Viudas Brut Vintage Gran Reserva

### Licors, brandis i whiskys

Licors de fruites, crema catalana, avellana,

orujo d'herbes, J&B, Four Roses,

Jack Daniel's, Mascaró, Torres 10,

Marie Brizard, estomacals...





## Tenim servei de

**Música** (amenització de tot l'àpat i 2 hores de ball, cànons SGAE - AGEDI inclosos)

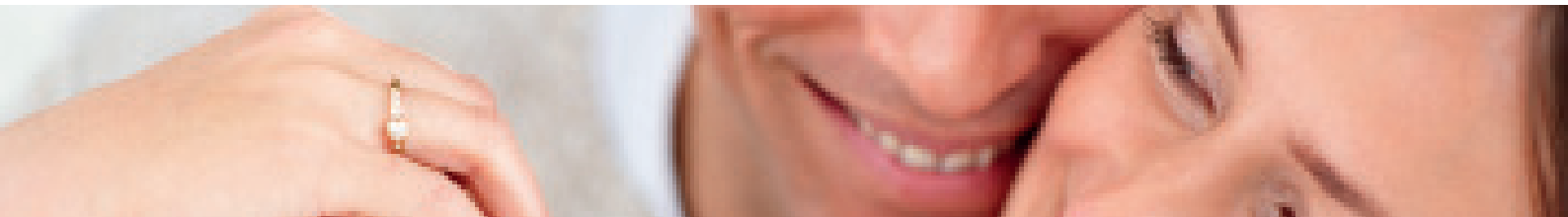
**Barra lliure** (2 hores)

### Ressopó a escollir

Candy Bar  
Patisserie variada  
Xurros amb xocolata  
Mini entrepans dolços i salats

### Si volen allargar la festa:

Cada hora extra  
(inclou: servei, música i barra)



## Cerimònia Civil

Podeu celebrar la vostra cerimònia a les nostres instal·lacions  
(decoració floral segons pressupost)

**Jutge de pau:** Sr. Pere Camp, Tel. Ajuntament 938 656 225 - Tel. Mòbil 640 683 496

## Chill out

Un espai relaxant pel vostre casament  
(tendal segons pressupost)

