



Un paraje especial

Can Traver es una masía del año 1791 que conservó sus actividades agrícolas originales hasta 1967, fecha en la que inició la actividad de la restauración. Desde entonces, la casa se ha ido ampliando y restaurando con esmero y dedicación para adecuarse a las nuevas necesidades, pero manteniendo siempre el espíritu de la típica masía catalana.

Con más de 50 años de experiencia, seguimos trabajando día tras día para ofrecer lo mejor. Nuestra cocina tradicional no renuncia a la riqueza ni a las técnicas de la cocina moderna, respetando siempre los orígenes y la máxima calidad de los productos.

Para celebraciones la casa ofrece un comedor independiente, rústico y elegante, en exclusiva, con capacidad para 250 personas, con cocina propia, servicio de guardarropa, sala de atención, servicios y parking reservado para vuestros invitados. También dispone de un espacio preparado específicamente para celebrar ceremonias civiles.

El aperitivo del banquete se sirve en un amplio porche con vistas a la cornisa de los Cingles de Bertí, a los centenarios olivos de la casa y al singular reloj de agua. Este bello y original entorno lleno de encanto es idóneo para hacer vuestros reportaje fotográfico.

Nuestro equipo de profesionales, tanto de cocina como de sala, os ayudarán en todo lo necesario, y el día del banquete estarán exclusivamente a vuestro servicio prestando atención hasta el último detalle, para asegurar el éxito de vuestra fiesta.

Nos complace ofrecer nuestra propuesta de banquetes, donde presentamos nuestros menús y sugerencias a la carta. Estamos seguros que con vuestra elección y nuestro asesoramiento confeccionaremos un menú idóneo para cada ocasión y conseguiremos que sea personalizado.

Agradecemos vuestro interés y estamos a vuestra disposición, convencidos de que quedarán satisfechos con nuestro servicio.





Aperitivo Can Traver

Cóctel y snacks de bienvenida

Propuestas del chef

Los fríos

Bombones de queso de cabra con *crispy* de miel

Coca del mosén con filetes de sardinas ahumadas en casa y caviar de aceite de oliva

Flan de foie con gelatina de Pedro Ximénez, uva y garrapiñados

Mosaico de butifarra negra y pistachos con cebolla confitada

Cucuruchos con crema de torta del Casar y confitura de pimiento

Salmón marinado con lima, jengibre, aguacate y vinagreta de soja y cítricos

Cilindro de tortilla de patata con judía de Riells

Los calientes

Cucurucho de patatas bravas

Pulpo a la brasa con alioli suave de mango y pimienta roja de la Vera

Brocheta de magret de pato con mermelada de tomate

Mini croquetas caseras de jamón

Ravioli de gamba con *duxelle* de setas y su *demi-glace*

Dado de rabo de buey con trufa

Chupa Chups de codornices en escabeche con salsa de ratafia

Para finalizar el aperitivo

Chupito de temporada

Bebidas del aperitivo

Cava

Vermuts blanco y negro

Refrescos y cervezas

Vinos generosos

Combinados varios





Los bufets y *show cookings*

Bufet de jamón

Jamón de bellota cortado a mano (1 pieza)

Bufet de quesos

Surtido de quesos acompañado con variedad de "grisines", confituras artesanas y vinos

Show cooking de huevos estrellados y variedad de tortillas

Con espárragos verdes y ajos tiernos, variedad de setas y chistorra

Show cooking de risotto i fideuá

Risotto con setas y fideuá de pescado

Show cooking de carne

Brochetas de cerdo, ternera y pollo

Surtido de mini butifarras

Show cooking de hamburguesas

Variedad de mini hamburguesas

Cebolla confitada, queso, panecillos y salsas

Bufet oriental exprés

Sushi nacional, maki y sashimi





Cremas y sopas

Crema de parmesano con manzana ácida, frutos secos, uva, membrillo y albahaca

Gazpacho de sandía con tomates *cherry* semisecos, esféricos de queso y langostinos

Crema de *ceps* y trufa con espárragos y aceite de piñones

Crema de alcachofas con bacalao ahumado y crujiente de jamón ibérico

Sopa de marisco con cigalas y tropezones

Nuestros entrantes

Milhojas con manzana caramelizada, higos, jamón de pato, virutas de foie y su vinagreta

Canelón de pollo de payés "Pota blava" con besamel de trufas y mezcla de setas

Coca de foie con peras y ensalada refrescante

Mousse de brandada de bacalao con escalivada, crujiente de aceitunas negras y pilpil

Vieiras con *gnocchis* de calabaza, setas shimeji y consomé de jamón ibérico

Timbal de mango con aguacate, tomate, langostinos y vinagreta de naranja

Ensalada de rape alangostado sobre colchón de verduras del huerto con vinagreta de frambuesas

Ensalada de bogavante con *taboulé* de trigo, frutas, brotes tiernos y coco





Pescados del mar al plato

Merluza de palangre con alemjas, verduras orientales y salsa verde

Corvina sobre fondo de patata confitada con cebolla, tomate y *velouté* de jamón ibérico

Dorada con puré de *céleri*, terrina de patata y butifarra negra, verduras en escabeche y aceite de aceitunas negras

Bacalao de Islandia cocinado a baja temperatura con aceite de brasas, puerros confitados y pilpil de setas

Cilindro de lenguado del Atlántico relleno de marisco con tallarines de sepia y salsa de erizos de mar

Bogavante gratinado con muselina de ajos, puré de zanahoria, bimi, gelatina de guisante y remolacha

La variedad de las mejores carnes

Delicias de cerdo ibérico con puré de patata violeta, setas y verduras del huerto

Solomillo de cerdo ibérico con panceta y salsa de tres quesos

Dado de meloso de ternera cocinada 18 horas con compota de manzana ácida, patata trufada y verduras

Terrina de cordero del Moianès con dátiles, pistachos, espuma de queso idiazabal y *ras el hanout*

Paletilla de cordero braseada con tomillo y romero

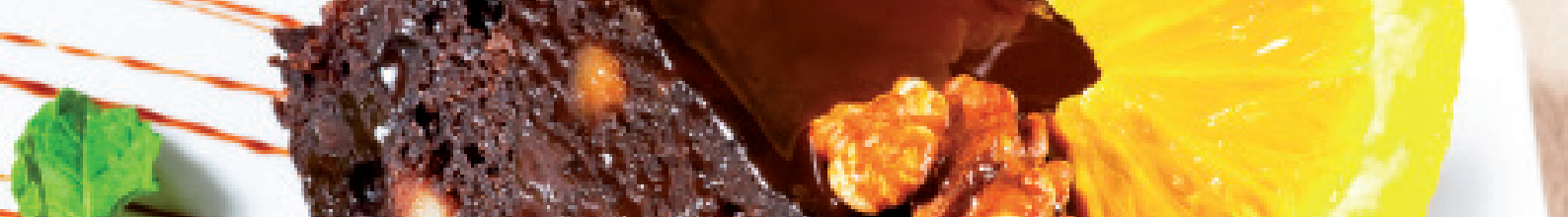
Solomillo de ternera a las brasas de carbón de encina con mosaico de verduras

Solomillo de ternera a la Broix con su guarnición

Paletilla de cabrito cocinada a baja temperatura con *rösti* de patata y frutos secos

Tournedó Can Traver con salsa de trufas de temporada





Postres

Copa de *lemon pie*

Espuma de crema catalana con *coulis* de frambuesas

Macedonia de frutas de temporada con sorbete de limón y albahaca

Menú para niños*

Aperitivo

...

Macarrones a la boloñesa o canelones

...

Pollo asado con guarnición, escalopa de lomo o de ternera con patatas

...

Helado o pastel de boda

...

Aguas y refrescos

* menú para menores de 12 años

Para escoger

Sorbetes

Piña y hierba luisa

Mango y fruta de la pasión

Limón y albahaca

Mandarina

Mojito

Pasteles

Massini

Semifrío de crema y canela

Milhojas con muselina de crema inglesa, nata y azúcar

Mousse de avellanas y chocolate

Nuestro *cheesecake* con gelatina de moscatel y vainilla

Semiesfera de tres chocolates con *crumble* y frutos rojos





Bodega

Blanco

Pla del Bages, Aurum Jaume Grau i Grau

Penedès, Marqués de la Concordia

Somontano, Viñas del Vero

Tinto

Costers del Segre, Raimat Abadia

Montsant, Santes

Pla del Bages, Jaume Grau i Grau Selecció

Cavas

Parxet Brut Reserva

Maïans Vell Brut Nature

Segura Viudas Brut Vintage Gran Reserva

Licores, brandys y whiskys

Licores de frutas, crema catalana, avellana,

orujo de hierbas, J&B, Four Roses,

Jack Daniel's, Mascaró, Torres 10,

Marie Brizard, estomacales...





Tenemos servicio de

Música (amenización de toda la boda y 2 horas de baile, cánones SGAE - AGEDI incluidos)

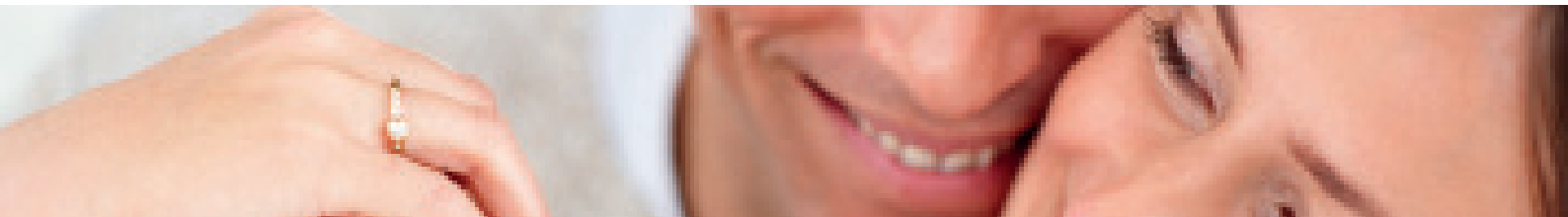
Barra libre (2 horas)

Resopón a escoger

Candy Bar
Pastelería variada
Churros con chocolate
Mini bocadillos dulces y salados

Si quieren seguir la fiesta:

Cada hora extra
(incluye: servicio, música y barra)



Ceremonia Civil

Podéis celebrar vuestra ceremonia en nuestras instalaciones
(decoración floral según presupuesto)

Juez de Paz: Sr. Pere Camp, Tel. Ayuntamiento 938 656 225 - Tel. Móvil 640 683 496

Chill out

Un espacio relajante para vuestra boda
(toldo según presupuesto)

