



# 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**

### **Snacks de bienvenida**

#### **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

Crema de torta del Casar y confitura de pimiento escalivado

Tartar de salmón con guacamole

Hummus con cebolla crujiente y aceite de pimienta dulce

#### **Los calientes**

Patata al rescoldo con salsa brava

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

Langostino escaldado con salsa de soja y sake

Montadito de solomillo de ternera, confitura de pimiento verde y reducción de oporto

### **Para finalizar el aperitivo**

Chupito de temporada

### **Bebidas del aperitivo**

Cava

Vermuts blanco y negro

Refrescos y cervezas

Vinos generosos





## 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" y confituras artesanas

### Show cooking vegetariano

Variedad de ensaladas y gazpacho ( según temporada )

### Show cooking de arroz y fideuá

Arroz a escoger una variedad ( marisco, verdura o pie de cerdo con foie )  
y fideuá de pescado

### Show cooking de carne

Brochetas de cerdo, ternera y pollo  
Surtido de butifarras pequeñas,  
Variedad de mini hamburguesas ( Cebolla confitada, queso, panecillos y salsas )

### Bufet oriental exprés

Sushi nacional, maki y sashimi



## Nuestros entrantes

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

Crema de setas de Burdeos y trufa con espárragos y aceite de piñones

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

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

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

## Pescados del mar al plato

Corvallo 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

Rape con crema de jamón y tirabeques salteados

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



## El abanico de las mejores carnes

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

Dado de meloso de ternera cocinado 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 cabrito cocinada a baja temperatura con rösti de patata y frutos secos

Tournedó Can Traver con salsa de trufas de temporada

## Nuestra propuesta vegetariana y vegana

Carpaccio de calabacín, lechugas y vinagreta de cítricos

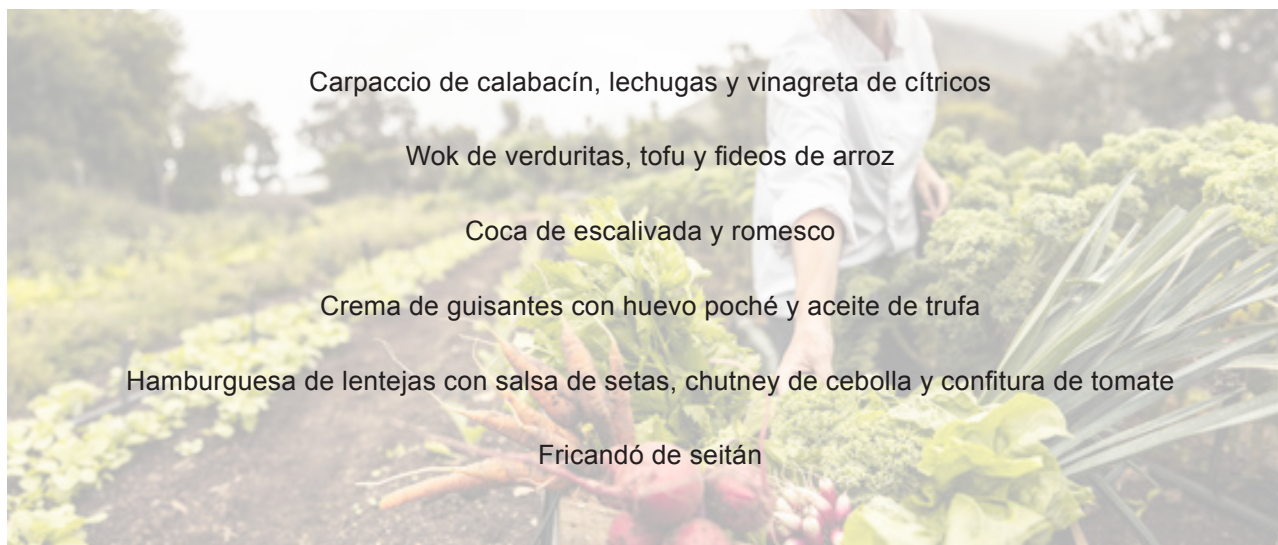
Wok de verduritas, tofu y fideos de arroz

Coca de escalivada y romesco

Crema de guisantes con huevo poché y aceite de trufa

Hamburguesa de lentejas con salsa de setas, chutney de cebolla y confitura de tomate

Fricandó de seitán





### **Sorbetes**

Mango

Mandarina

Limón y albahaca

### **Pasteles**

Massini

Semifrío de crema y canela

Milhojas con muselina de crema inglesa, nata y azúcar

Mousse de avellanas y chocolate

Semiesfera de tres chocolates con crumble y frutos rojos

### **Menú para niños\***

Aperitivo

...

Macarrones a la boloñesa o canelones

...

Pollo asado con guarnición o escalope de lomo con patatas

...

Helado o pastel de boda

...

Aguas y refrescos

\* menú para menores de 12 años



## 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

Codorníu Cuvée Original Brut Ecológico

Maians 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...





## Para seguir con la fiesta

**Música** (amenización de todo el evento y 2 horas de baile, cánones SGAE - AGEDI incluidos)

**Barra libre** (2 horas)

## Si quieren alargar la fiesta

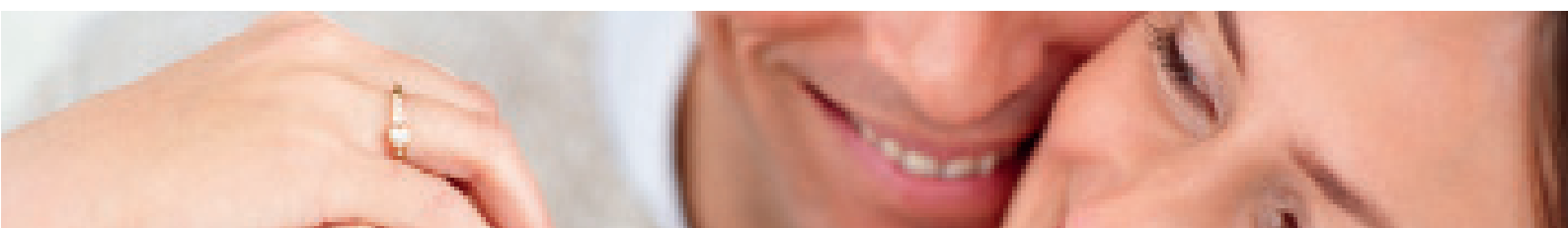
**Resopón a escoger**

Candy Bar

Surtido de donuts

Mini bocadillos dulces y salados

Carrito de helados



**Decoración Floral**

**Ceremonia Civil**

Pueden celebrar su ceremonia en nuestras instalaciones

