



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

Snacks de benvinguda

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
Crema de torta del Casar i confitura de pebrot escalivat
Tàrtar de salmó amb guacamole
Hummus amb ceba cruixent i oli de pebre dolç

Els calents

Patata al caliu amb salsa brava
Pop a la brasa amb allioli suau de mango i pebre vermell de la Vera
Broqueta de magret d'ànec amb melmelada de tomàquet
Mini croquetes casolanes de pernil
Llagostí escaldat amb salsa de soia i sake
Barqueta de filet de vedella, confitura de pebrot verd i reducció de porto

Per acomiadar l'aperitiu

Xarrup de temporada

Begudes de l'aperitiu

Cava
Vermuts blanc i negre
Refrescs i cerveses
Vins generosos





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" i confitures

Show cooking vegetarià

Varietat d'amanides i gaspatxo (segons temporada)

Show cooking d'arròs i fideuà

Arròs a escollir una varietat (marisc, verdura o peu de porc amb foie) i fideuà de peix

Show cooking de carn

Broquetes de porc, vedella i pollastre

Assortiment de botifarretes,

Varietat de mini hamburgueses (Ceba confitada, formatge, panets i salses)

Bufet oriental exprés

Sushi nacional, maki i sashimi





Els nostres entrants

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

Crema de ceps i tòfona amb espàrrecs i oli de pinyons

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

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

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

Peixos del mar al plat

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

Rap amb crema de pernil i tirabecs saltats

Llamàntol gratinat amb mussolina d'alls, 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

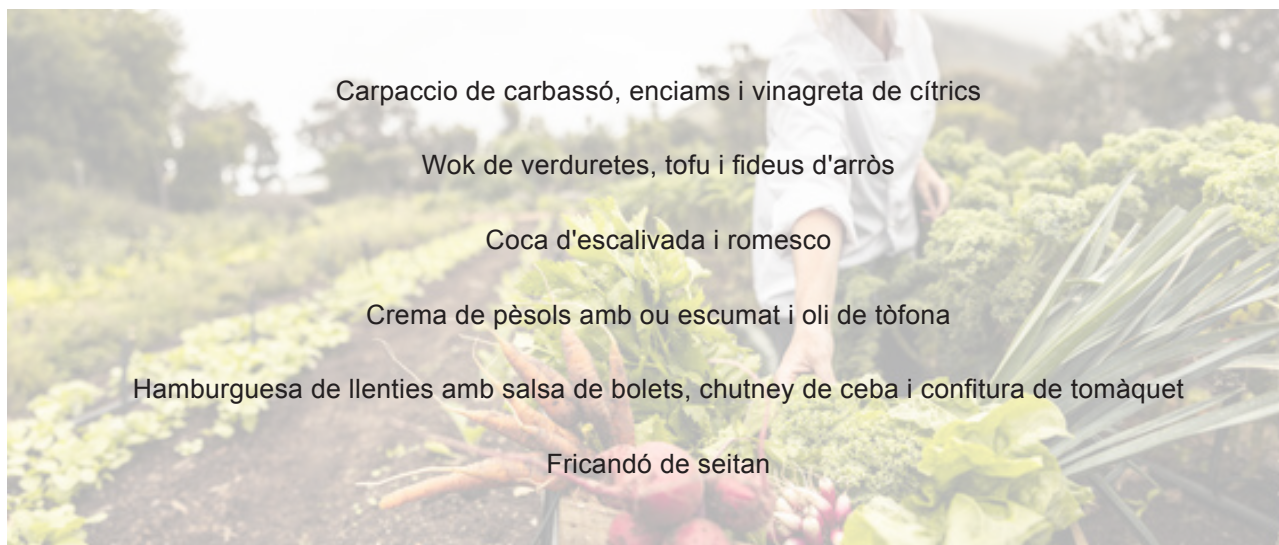
Dau de melós de vedella cuinat 18 hores amb compota de poma àcida, patata trufada i verdures

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

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

Tournedó Can Traver amb salsa de tòfones de temporada

La nostra proposta vegetariana i vegana



Carpaccio de carbassó, enciams i vinagreta de cítrics

Wok de verduretes, tofu i fideus d'arròs

Coca d'escalivada i romesco

Crema de pèsols amb ou escumat i oli de tòfona

Hamburguesa de llenties amb salsa de bolets, chutney de ceba i confitura de tomàquet

Fricandó de seitan





Sorbets

Mango

Mandarina

Llimona i alfàbrega

Pastissos

Massini

Semifred de crema i canyella

Milfulls amb mussolina de crema anglesa, nata i sucre

Mousse d'avellanes i xocolata

Semiesfera de tres xocolates amb crumble i fruits vermells

Menú per a nens*

Aperitiu

...

Macarrons a la bolonyesa o canelons

...

Pollastre rostit amb guarnició o escalopa de llom amb patates

...

Gelat o pastís de nocs

...

Aigües i refresc

* menú per a menors de 12 anys





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

Codorníu Cuvée Original Brut Ecológico

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...





Per seguir amb la festa

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

Barra lliure (2 hores)

Si volen allargar la festa

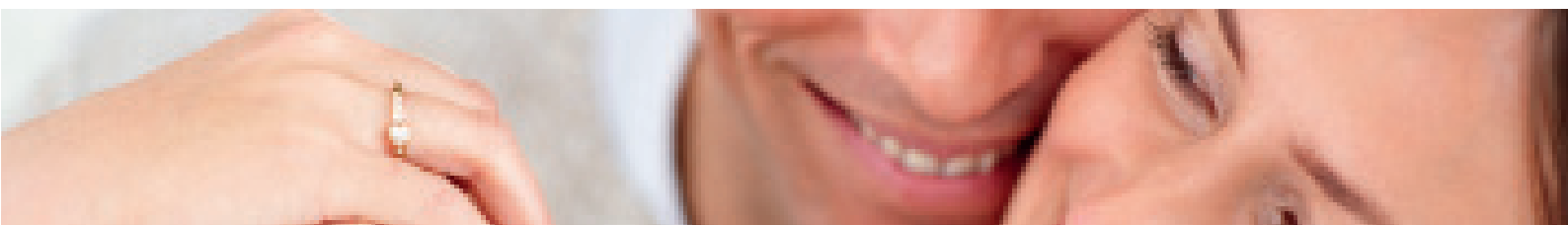
Ressopó a escollir

Candy Bar

Assortiment de donuts

Mini entrepans dolços i salats

Carretó de gelats



Decoració Floral

Cerimònia Civil

Poden celebrar la seva cerimònia a les nostres instal·lacions

