



MENÚS PER A GRUPS A LA BORDA DEL BATLLIU (mínim 10 persones)

MENÚ BRASA TRADICIONAL

- Taula d'Embotits i Formatges artesans del país
- Amanida Verda de l'hort al centre taula
- Brasa tradicional: Corder, Llangonissa, Girella amb patates caliu i allioli
- Filiberto
- Cafè

Preu: 35 €

MENÚ CORDER A LES 6 HORES

- Taula d'Embotits i Formatges artesans del país
- Crema de Ceps
- Amanida Verda de l'hort al centre taula
- Corder Rostit en Espatllera a les 6 hores
- Filiberto
- Cafè

Preu: 40 €

MENÚ VACA VELLA

- Taula d'Embotits i Formatges artesans del país
- Crema de Ceps
- Amanida Verda de l'hort al centre taula
- Entrecot de vaca vella 1 kg a la brasa (aprox. 1 cada 2/4 persones)
- Filiberto
- Cafè

Preu: 45 €

MENÚ FESTIVAL

- Taula d'Embotits i Formatges artesans del país
- Musclos i Navalles a la brasa de llenya
- Amanida Verda de l'hort al centre taula
- Entrecot de vaca vella 1 kg a la brasa (aprox. 1 cada 6/8 persones)
- Corder Rostit en Espatllera a les 6 hores
- Filiberto
- Cafè

Preu: 50 €

BEGUDES INCLOSES EN TOTS ELS MENÚS

Vi Bord Blanc 2016
Vi Bord Negre 2016
Aigua mineral

Opció Visita al celler + tast de vins: 10 € persona

Opció festa privada amb barra lliure: consultar

Opció Exclusivitat Espai: 200 € + menú