

UAUU
WEDDINGS & EVENTS

Cap d'any 2025-26

Mas Vivencs

VINE a CELEBRAR-HO
AMB nosaltres

Fes la teva reserva:

www.uauu.cat/capdany | laura@uauu.cat | 693 935 458

el menú MAS VIVENCs

CAP d'any 2025-26

Bellini de préssec de benvinguda

Aperitiu a peu dret

Foie micuit amb pinya i moresc

■ Dau de salmó marinat amb iogurt, cogombre i blini

Mini brioux d'steak tàrtar

Plum cake d'albercoc amb formatge de cabra i mango

Entrant calent

Caneló de pularda amb escalopa de foie i crema d'au i múrgoles

Peix

Morro de bacallà amb crema de llamàntol

Carn

Filet de vedella a la llosa amb patates provençals i carxofa

Postre

Brownie melós de xocolata i nous pecanes amb gelat de crispetes

Petit fours

Trufes de xocolata UAUU

Celler

Menade Verdejo (VT Castilla y León)

Pago de los Capellanes (D.O. Ribera del Duero)

Frank de Celler Kripta

Aigües i cafès. Raïm, cotilló, i ressopó de matinada

Servei de barra lliure i festa i DJ fins les 04:30h

Preu: 134€ (iva inclòs)

www.uaau.cat/capdany | laura@uaau.cat | 693 935 458

el menú
INFANTIL / ADOLESCENT
CAP d'any 2025-26

Aperitiu

Croquetes de carn d'olla
Mini pizza de pernil ibèric
Mini burger de vedella

*Primer plat *(només en menú adolescent)*

Canelons de rostit amb beixamel

Plat principal

Filets de vedella amb patates fregides

Postre

Festival de xocolata amb gelat de vainilla

Begudes, aigües i refrescos

Raïm i cotilló

Preu menú infantil: 50€ (iva inclòs). Fins a 12 anys.
Preu menú adolescent (inclou primer plat): 70€ (iva inclòs). Fins a 18 anys