



IES GUILLEM COLOM CASASNOVAS
SÓLLER. 971 63 35 14

ROAD BOOK

Sopar 26 octubre. Poble Espanyol.

Menú

Aperitiu

Pasta de fulls amb sobrassada

Cuixot Ibèric

Plats forts

SOPES : Gaspatxo amb cruixents de cuixot

AMANIDES: De Cous cous

PEIX PLATS CALENTS PRINCIPALS: **Cascada de gambes**

Orada amb tapenade , rodaballo amb salsa de cava

CARN PLATS CALENTS

PRINCIPALS: **Carré de xot de Tramuntana amb costra d'olives
negres.**


Reboisteria



Piràmide de fruita.

POSTRES PALANGANES INDIVIDUALS: Pastís de Música,



Duqueses amb fruites vermelles, Semi fred de cítrics,


Cremadillos

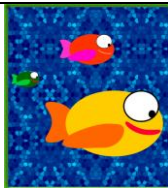

Tipus	
Nom	Pasta de fulls amb sobrassada
Recepta	
Presentació	Sobre palangana de pissarra
Altres	
Valoració 100 racions	
Total	

Tipus	
Nom	Cuixot ibèric
Recepta	
Presentació	Sobre jamonero i tallat en viu.
Altres	
Valoració 100 racions	
Total	

Notes :	

Tipus	
Nom	Gaspatxo amb cruixents de cuixot salat
Recepta	
Presentació	Dins tassó de xupito un sol ús
Altres	
Valoració 100 racions	
Total	

Tipus		
Nom	Amanida de cous.cous	
Recepta		
Presentació	Dins bol de vidre	
Altres		
Valoració 100 racions		
Total		

Tipus	
Nom	Orada amb tapenade
Recepta	<p>Marcau dins una pella les orades filetejades i desespinaades . Reservau-les.</p> <p>Triturau tots els ingredients de la tapenade i untau un dels lloms de cada orada (per l'interior) , i disposau l'altre llom per sobre. Acabau de coure al forn.</p> <p>Reduiu els ingredients de la salsa fins a aconseguir la textura desitjada .</p> <p>A l'hora de servir col·locau un llit de salsa dins el plat i a sobre l'orada.</p>
Presentació	Dins plaqué i calent
Altres	
Valoració 200 racions	
10 orades de 400grs en brut,	51,47€ a 7,35 €q
Oli , sal i llimona,mostassa i cognac	3e
200 gr d'olives negres sense pinyol.	2€
100 grs de filets d'anxoves desespinaats.	3,5€
Una grapada de tàperes	2€
6 cullerades d'oli d'oliva.	2€
Total	63,97 (10R) 1279,55 (150r)

Notes :	

Tipus	
Nom	Rodaballo amb salsa de cava
Recepta	
Presentació	
Altres	
Valoració 100 racions	
Total	

Tipus	
Nom	Cascada de gambes
Recepta	
Presentació	
Altres	
Valoració 100 racions	
Total	

Tipus	
Nom	Carré de xot
Recepta	
Presentació	
Altres	
Valoració 100 racions	
Total	

Tipus	
Nom	Fruita
Recepta	
Presentació	
Altres	
Valoració 100 racions	
Total	

Tipus	
Nom	Pastís de músic
Recepta	
Presentació	
Altres	
Valoració 200 racions	
Total	

Tipus	
Nom	Duqueses amb fruites vermelles
Recepta	
Presentació	
Altres	
Valoració 200 racions	
Total	

Tipus	
Nom	Semi fred de cítrics
Recepta	
Presentació	
Altres	
Valoració 200 racions	
Total	

Tipus	
Nom	cremadillos
Recepta	
Presentació	
Altres	
Valoració 200 racions	
Total	

Tipus	
Nom	Sorbet de magrana
Recepta	
Presentació	
Altres	
Valoració 200 racions	
Total	

Transport

FRIRENT Avinguda Alcudia 20 . Inca 971 445 067
jtomas@express.es

Lloger material

JAIK Alquiler de menaje y diseño de eventos

Ronda A, 44

SA POBLA (ISLA DE MALLORCA) 07420 ILLES BALEARS

☎ Móvil: 606 457 440 E-mail: jaiak@jaiak.es www.jaiak.es

C/ Disseminats, 1 - Poligono 3 nº40 C.P. 07430 - Llubí

Almacén: Ronda A, 44 - C.P. 07420 - Sa Pobla

Tel./Fax

Móvil

971 911 622

606 457 440

Europaschule HLF KREMS - Windows Internet Explorer

http://www.hlfkrams.ac.at/_sp/index.asp

Home

Bienvenida en la HLF Krams

Tipos de formación turística y hostelería

HLT (5 años de formación)	Formación suplementaria en los idiomas extranjeros
HF (3 años de formación)	Prácticas
Kolleg (4 semestres de formación)	Más información

Listo Internet 100%