

Grup Llobet

Àpats de festa



*Escull i encarrega
el menjar per als
dies més especials
de l'any*

☎ 630 33 86 11 · apatsdefesta@grupllobet.com

Entrants



Llagostins al vapor amb la seva salsa tàrtara

Al·lèrgens: crustàcis, peix, gluten i sulfits

Ref. 050979
7,95€

Recomanació

Treure de la nevera 10 minuts abans de consumir.



Per a més informació, consultar l'etiqueta del producte.

Mossecs 1923

Canapè de salmó
Canapè de formatge i oves de truita
Canapè de foie i codony
Canapè d'hummus i germinat de remolatxa
Canapè de formatge i ceba caramelitzada

Al·lèrgens: peix, gluten, llet, soja, mol·luscs, ou, sulfits i sèsam

Ref. 050820
Preu safata 30unitats
36,50€

Recomanació

Treure de la nevera 10 minuts abans de consumir.



Per a més informació, consultar l'etiqueta del producte.



Guacamole amb torradetes

Guacamole amb torradetes de tomàquet i oliva negra

Al·lèrgens: gluten i llet

Ref. 501046
4,95€

Recomanació

Treure de la nevera 10 minuts abans de consumir.



Per a més informació, consultar l'etiqueta del producte.





Assortit Wraps

Wrap de sobrassada i formatge
Wrap de gambes
Wrap de fines herbes i salmó
Wrap de ceba, tomàquet i tonyina
Wrap de roquefort

Al·lèrgens: peix, gluten, llet, soja, mol·luscs, ou, sulfits, fruits secs, soja i sèsam

Ref. 050988
Preu safata 15 unitats
14,95€

Recomanació



Treure de la nevera 10 minuts abans de consumir.

Per a més informació, consultar l'etiqueta del producte.



Amanida de llamàntol

Amanida de llamàntol amb gamba, salicòrnia i maionesa lleugerament picant

Al·lèrgens: ou, sulfits, crustacis, peix, mol·luscs, soja, gluten, fruits secs i llet.

Ref. 050822
8,95€

Recomanació



Treure de la nevera 10 minuts abans de consumir.

Per a més informació, consultar l'etiqueta del producte.



Carpaccio de vedella de Girona

Carpaccio de vedella amb encenalls de parmesà amanit amb oli aromatitzat.

Al·lèrgens: ou i llet.

Ref. 056546
9,95€

Recomanació



Treure de la nevera 10 minuts abans de consumir.

Per a més informació, consultar l'etiqueta del producte.



Terrina Mousse d'escalivada

Deliciosa mousse d'escalivada amb formatge de cabra i brots verds.

Al·lèrgens: fruits secs, ou, llet i sulfits.

Ref. 090335
7,95€

Recomanació



Pre-escalfar el forn a 220° i gratinar durant 3 minuts.

Per a més informació, consultar l'etiqueta del producte.

Primers



Canelons de rostit de Nadal

Canelons de rostit preparats per a escalfar i daurar al forn

Al·lèrgens: api, soja, llet, gluten, sulfits i ou

Ref. 090292

Preu 3 unitats - 4,50€

Ref. 090291

Preu 6 unitats - 9,00 €

Ref. 090293

Preu 14 unitats - 21,00€

Recomanació 

Pre-escalfar el forn a 220°, una vegada calent posem la safata i deixem uns 8 minuts.




Verdures amb mossecs d'Heura i oli de tòfona

Verdures saltejades amb mandonguilles, mossecs d'Heura i oli de tòfona.

Al·lèrgens: gluten i soja

Ref. 050826

9,95€

Recomanació 

Pre-escalfar el forn a 180°, una vegada calent posem la safata i deixem uns 3-4 minuts.

Per a més informació, consultar l'etiqueta del producte.



Canelons de xiitake i xampinyons amb carbassó

Canelons de xiitakes i bolets amb carbassó, beixamel de soja i formatge vegà.

Al·lèrgens: gluten, soja, ou

Ref. 050824
4,95€

Recomanació



Pre-escalfar el forn a 200º, una vegada calent posem la safata i deixem uns 8 minuts.

Per a més informació, consultar l'etiqueta del producte.



Canelons d'ànec i foie amb beixamel trufada i cruixent de parmesà

Al·lèrgens: gluten, llet, ou, soja i sulfits

Ref. 056701
12,90€

Preu safata 6 unitats

Recomanació



Pre-escalfar el forn a 200º, una vegada calent posem la safata i deixem uns 8 minuts.

Per a més informació, consultar l'etiqueta del producte.



Escudella de Nadal

Deliciosa escudella amb galets gegants, mandonguilles, col i botifarra negra.

Al·lèrgens: gluten i sulfits

Ref. 090303
7,50€

Recomanació



Posem a escalfar al foc l'escudella en una cassola, emplatem els galets, la botifarra negra, les mandonguilles i el farcellet de col i afegim l' escudella ben calenta per sobre.

Per a més informació, consultar l'etiqueta del producte.



Lasanya de verdures amb salsa bolonyesa vegetal

Lasanya de carbassó amb bolonyesa vegetal.

Al·lèrgens: fruits secs

Ref. 050980
6,95€

Recomanació



Posem els raviolis en un plat, i escalfem al microones a màxima potència durant uns 2-3 minuts.

Per a més informació, consultar l'etiqueta del producte.



Raviolis farcits de ceps i foie amb salsa trufada

Raviolis farcits de ceps i foie amb salsa trufada i encenalls de parmesà.

Al·lèrgens: gluten, llet, ou i sulfits

Ref. 050603
8,95€

Recomanació



Posem els raviolis en un plat, i escalfem al microones a màxima potència durant uns 2-3 minuts.

Per a més informació, consultar l'etiqueta del producte.



Crema de marisc amb ravioli de verdures

Crema de marisc amb ravioli de verdures i entrebanacs de gambes.

Al·lèrgens: crustacis, api, soja gluten, ou, fruits secs, llet i peix.

Ref. 501049

12,50€

Recomanació



Posem la crema a escalfar al foc en una cassola, emplatem els raviolis i les gambes al plat soper i afegim per sobre la crema ben calenta.

Per a més informació, consultar l'etiqueta del producte.



Roast Beef amb la seva salsa tàrtara

Al·lèrgens: gluten, peix i sulfits

Ref. 090402

13,95€

Recomanació



Pre-escalfar el forn a 180° i cuinar 1 minut.

En fred: treure de la nevera 10 minuts abans de consumir.

Per a més informació, consultar l'etiqueta del producte.



Segons



Peus de porc sense feina

Peus de porc sense feina farcit de vedella i amb salsa de ceps.

Al·lèrgens: gluten i sulfits

Ref. 056752
13,95€

Recomanació



Posem el peu amb la salsa en un plat, i escalfem al microones a màxima potència durant uns 5 minuts.

Per a més informació, consultar l'etiqueta del producte.



Suquet de rap del nord amb patates

Al·lèrgens: api, crustacis, peix, sulfits, fruits secs, gluten i soja

Ref. 501044
15,95€

Recomanació



Posem el suquet en un plat, i escalfem al microones a màxima potència durant uns 2-3 minuts.

Per a més informació, consultar l'etiqueta del producte.

Llata de vedella amb llenegues

Al·lèrgens: fruits secs, gluten, llet, soja, sulfits i api

Ref. 050606
11,95€

Recomanació

Posem la llata en un plat, i escalfem al microones a màxima potència durant uns 3 minuts.



Per a més informació, consultar l'etiqueta del producte.



Cuixa d'ànec 5 aglans rostida a la taronja

Cuix d'ànec 5 aglans rostida a la taronja amb moniato i mandarines.

Al·lèrgens: sulfits i api

Ref. 501040
12,95€

Recomanació



Pre-escalfar el forn a 180°, una vegada calent posem la safata i deixem uns 8 minuts.

Per a més informació, consultar l'etiqueta del producte.



Terrina de vedella i bolets amb premsat de patata

Al·lèrgens: llet, sulfits i api

Ref. 501037
9,95€

Recomanació



Posem la terrina i el premsat en un plat, i escalfem al microones a màxima potència durant uns 3 minuts.

Per a més informació, consultar l'etiqueta del producte.



Pollastre de la Catalunya Central farcit

Al·lèrgens: ou, llet, api i sulfits

Ref. 050981
9,95€

Recomanació



Pre-escalfar el forn a 180º i, una vegada calent, posar la safata i escalfar-la durant 5 minuts.

Per a més informació, consultar l'etiqueta del producte.



Espatlla de cabrit al forn

Espatlla de cabrit al forn, amb guarnició de patates panaderes.

Al·lèrgens: sulfits i api

Ref. 501088
21,95€

Recomanació



Pre-escalfar el forn a 180º, una vegada calent posem la safata i deixem uns 6 minuts.

Per a més informació, consultar l'etiqueta del producte.



Cuixa de cabrit al forn

Al·lèrgens: sulfits i api

Ref. 501041
17,95€

Recomanació



Pre-escalfar el forn a 180º, una vegada calent posem la safata i deixem uns 6 minuts.

Per a més informació, consultar l'etiqueta del producte.



Vins



Exibis

Vi Negre 75cl
D.O Pla de Bages

Ref. 295103
9,05€

Abans: 9,50€



Heuss

Vi Negre Natural 75cl
D.O Empordà

Ref. 290127
7,09€

Abans: 7,59€



Terra Endins

Vi Blanc 75cl
D.O Pla de Bages

Ref. 295110
6,95€

Abans: 7,95€



Terra Endins

Vi Negre 75cl
D.O Pla de Bages

Ref. 295109
6,95€

Abans: 7,95€



Surrealista

Vi Negre 75cl
D.O Empordà

Ref. 295134
9,50€

Abans: 9,95€



La Noia del Tatuatge

Vi Blanc 75cl
D.O Terra Alta

Ref. 100701
5,25€

Abans: 5,95€



Solergibert

Vi Negre Cabernet
Reserva 75cl
D.O Pla de Bages

Ref. 100455
9,25€

Abans: 9,60€



Brunus

Vi Negre 75cl
D.O Montsant

Ref. 291211
11,50€

Abans: 11,95€



Masia Freyé

Vi Blanc 75cl
D.O Penedès

Ref. 100618
6,50€

Abans: 7,25€



Abadal

Vi Negre Cabernet
Franc 75cl
D.O Pla de Bages

Ref. 295013
7,50€

Abans: 8,95€



Tionio

Vi Negre Reserva
75cl
D.O Ribera del Duero

Ref. 291210
15,75€

Abans: 19,75€



Perro Flaco

Vi Blanc 75cl
D.O Rueda

Ref. 100688
3,45€

Abans: 3,95€



Formiga de Vellut

Vi Negre 75cl
D.O Priorat

Ref. 101195
14,95€

Abans: 15,95€



López de Haro

Vi Negre Criança
75cl
D.O Pla de Bages

Ref. 295133
5,95€

Abans: 6,95€

Postres



Pastís de Formatge

Deliciós pastís de formatge amb un toc de fruits vermells

Al·lèrgens: ou i llet

Ref. 501095 - 4,95€

Recomanació



Treure de la nevera 10 minuts abans de consumir.

Per a més informació, consultar l'etiqueta del producte.



Mascarpone de xocolata i cafè

Al·lèrgens: gluten, llet, ou i fruits secs.

Ref. 501043
4,95€

Recomanació



Treure de la nevera 10 minuts abans de consumir.

Per a més informació, consultar l'etiqueta del producte.



Coulant de xocolata

Coulant de xocolata amb garrapinyats i crocant.

Al·lèrgens: ou, llet, fruits secs, gluten i soja

Ref. 050829
4,95€

Recomanació



Treure de la nevera 10 minuts abans de consumir.

Per a més informació, consultar l'etiqueta del producte.

Assortiment de fruita fresca

Variat de meló cantaloup, pinya, mango, raïm, nabius, maduixes i kiwi.

Al·lèrgens: no conté al·lèrgens

Ref. 056553 - 11,95€

Recomanació



Treure de la nevera 10 minuts abans de consumir.



Bon Nadal i Felç 2022!

☎ 630 33 86 11 ·
apatsdefesta@grupllobet.com

Aquests productes estan elaborats en una planta on es manipulen els següents al·lèrgens i els seus derivats, pot contenir traces de: cereals que continguin gluten, crustacis, ous, peix, soja, llet i lactosa, fruits amb closca, cacauet, api, mostassa, sèsam, sulfits i mol.luscs.