

EVENTS

Miguel Calcut





EVENTS
Miguel Calent

Miguel Calent
Events

Miguel Calent Events posa al teu servei dècades d'experiència en gastronomia, perquè siguis tu el que puguis configurar la teva festa a mida. Nosaltres ens encarregam de tot per fer de la teva celebració un dia inoblidable.

Miguel Calent, dissenya els menús a partir de producte local, de proximitat i quilòmetre zero. La nostra cuina és fresca, festiva i reconeixible. Servei i producte són les nostres senyes d'identitat.



EVENTS
Miquel Calent

Finca Son Burgues

Son Burgues és una finca rústica del segle XVIII, ubicada al pla de Mallorca, al terme municipal de Petra. Disposa d'unes instal·lacions ideals per a la celebració d'esdeveniments, el seu ventall de localitzacions fa que pugui oferir-te el que cerques tan per a celebracions íntimes com de formats més grans. Miquel Calent ofereix en exclusiva els esdeveniments organitzats a Son Burgues.

La seva disposició, tant interior com exterior, és fàcilment configurable, per tal de que sigui l'espai el que s'adapti a les teves necessitats. Aquesta flexibilitat, juntament amb la fàcil comunicació i la tranquil·litat que es respira més enllà de la seva entrada, la converteixen en el lloc ideal per a la teva festa. Noces, comunions, aniversaris, batejos, presentacions comercials, reunions



EVENTS

Miquel Calent

Menús

Menús

Les combinacions de moments, serveis i menús que t'oferim et permetran construir la jornada que estaves desitjant i necessitaves per aconseguir l'èxit. En Miquel Calent s'implicat personalment en tot el procés de disseny, construcció i elaboració. Acompanyat amb un equip de professionals amb molts d'anys experiència en l'organització d'esdeveniments. Tu només hauràs de preocupar-te de gaudir del teu dia.

La qualitat, la tradició, l'artesania i l'avantguarda de la gastronomia dins una magnífica finca amb un emplaçament privilegiat de Mallorca, estan a la teva disposició. Posa't amb contacte amb nosaltres per informar-te de totes les opcions.

Serveis inclosos

Menú
Beguda
Barra lliure 3 hores
Resopó

Servei de cambrers
Mobiliari i decoració

Opció 1

8 Aperitius

2 Estacions

1 Entrant

1 principal

1 postre

Opció 2

10 Aperitius

4 Estacions

1 Principal

1 postre

Opció 3

14 Aperitius

6 Estacions

4 postres

Aperitius

- Crema de fraula amb formatge blau
- Sopa freda de tomàtiga amb salmó i caviar
- Crema d'espínacs amb bolets tòfona
- Frit de marisc
- Frit mallorquí
- Frit de bolets
- Tàrtar de vaca madurada
- Tàrtar de gamba blanca
- Tàrtar de tomàtiga i alvocat
- Coca de verdures a la mallorquina
- Coca de trempó
- Coca de ceba i sobrassada
- Ensalada russa amb pollastre de camp
- Ensalada russa amb salmó
- Ensalada russa amb olives i tàperes
- Dau de bacallà amb llimona
- Pollastre cruixent a la taronja
- Portobello en tempura
- Ou de guatlla amb foie
- Ou de guatlla amb albercocs
- Mini caneló de pop
- Mini caneló de pularda
- Mini caneló de verdures a la mallorquina
- Croquetes de sobrassada
- Croquetes de verdures i bolets
- Croquetes marineres
- Broqueta de llagostins al curri
- Broqueta de llom agredolç
- Broqueta d'espàrecs amb coco
- Truita de patates
- Truita de bacallà
- Truita carnívora
- Galeta casolana amb sobrassada de porc negre
- Galeta casolana amb paté d'olives i tomàtiga seca
- Galeta casolana amb bacallà marinat

Estacions

ESTACIÓ D'OUS ESTRELLATS**

- Amb sobrassada
- Amb verdures
- Amb foie
- Amb cuixot

ESTACIÓ DE TÀRTARS**

- De vedella
 - De tomàtiga amb alvocat
 - De gamba blanca
- ### ESTACIÓ D'ARROSSOS
- De carn i verdures
 - De marisc
 - De verdures de temporada

ESTACIÓ DE PASTA**

- A la bolonyesa
- A la marinera
- Al pesto mallorquí

ESTACIÓ DE MINI HAMBURGUESES**

- Vedella
- Marinera
- Vegetal

ESTACIÓ DE PRODUCTE LOCAL

- Sobrassada artesana
- Formatge de Menorca
- Coca de trempó
- Coca de verdura
- Botifarrons

ESTACIÓ DE CUIXOT*

- Tallador professional amb la possibilitat d'escollir entre 3 varietats i D.O
- Pa amb oli i tomàtiga

ESTACIÓ DE FORMATGES

- Formatge blau
- Formatge brie
- Formatge de cabra
- Formatge Maonès
- Formatge gouda
- Formatge manxec
- Raïm i galetes per acompanyar

* suplement

** dues opcions a triar

Estacions

ESTACIÓ D'EMBUTITS

- Cuixot
- Formatges
- Xoriç
- Llom curat
- Salsitxa
- Foie
- Indiot trufat
- Ou filat
- Galetes
- Torrades
- Fruita

ESTACIÓ DE VARIAT MALLORQUÍ

- Ensalada russa
- Pop amb ceba
- Frit
- Carn amb salsa
- Calamar arrebossat

ESTACIÓ DE TRUITES**

- Truita de carn
- Truita de verdures
- Truita de patates
- Truita de peix i marics

* suplement

** dues opcions a triar

Entrants

- Gamba blanca marinada damunt ensalada russa clàssica
- Tomàtiga cor de bou, gamba vermella i nous
- Pularda trufada amb crema de carabassa i bolets
- Pop torrat, tàrtar de verdures i crema de celeri
- Terrina de foie artesana, compota de poma i torradetes*
- Caneló mariner amb caviar i pistatxos
- Patates de pobre amb vermell d'ou i tòfona negra*
- Arròs melós de sobrassada amb gamba vermella
- Tàrtar de porc negre i eriçó de mar
- Caldereta de llagosta**
- Tàrtar de tomàtiga, alvocat i poma amb vinagreta de macadàmia
- Canaló de verdures amb beixamel vegana

* suplement

** SPM

Principals

- Timbal de porcella negra desossada a la nostra manera*
- Caneló d'annera rostida amb salsa de foie i bolets
- Secret de porc negre a la graella amb boniato i iogurt
- Rellom de vedella de gra, patata trufada i salsa de vermut*
- Espatlla de xot de llet fora os amb xeixa i kimchi a la mallorquina
- Pollastre de camp amb salsa de portobellos i panadera d'aromàtiques
- Entrecot madurat amb crucíferes i flors
- Llom de bacallà gratinat amb la seva brandada
- Corvina amb fraules, carbó i espàrecs
- Salmó amb crema de llimona i tubercles
- Pasta integral amb verdures de temporada i ou trufat
- Pastis de verdures amb crema de carabassa i crumble d'ametlla

* suplement

Postres

- Coca de xocolata amb nous, gelat de xocolata negra i crema de xocolata blanca
- Tartaleta de poma amb gelat de pistatxo i cruixent de roses
- Gató d'ametlla torrada, gelat d'ametlla crua i cruixent d'ametlla
- Coca de coco, crema de llimona i merenga perfumada
- Tarta cremosa de formatge amb granissat de raïm i pa dolç
- Fraules amb nata a la nostra manera
- Crema de cacauets, gelat especiat i cruixent de macadàmia

Resopó

- Assortiment de mini-panets d'embotits variats, formatges i vegetals
- Mini croissants i ensaïmades
- Batut de xocolata

Menú infantil

- Piteres de pollastre arrebossades amb patates artesanes
- Croquetes amb patates artesanes
- Llom de peix torrat amb tomàtiques de cirerol
- Pasta a la bolonyesa

Totes les opcions inclouen postres

Menú especials

Tots els menús es poden adaptar a persones amb al·lèrgies o intoleràncies.

Menú Staff es pot triar entre menú infantil o menú adult amb o sense aperitiu.

Més coses

- Barra lliure Premium
- Refresc de benvinguda
- Estació de cerveses (carrereta amb gel)
- Estació de mojitos
- Estació de vermut
- i el que tu vulguis afegir

EVENTS

Miguel Calent