



Aproscom Fundació

OPCIÓ 1

Menú a base de pans amb oli variats, preparats amb el tradicional pa de pagès mallorquí -moreno i blanc- i oli verge d'oliva.

Salat

Pa amb sobrassada aromatitzada amb mel i vinagre

Pa amb oli amb escates de formatge maonès

Pa amb oli amb embotit de la terra

Pa amb oli amb pernil salat


Begudes

Suc natural de taronja

Beguda vegetal

Cafè

Llet

 691-41-23-06

 cuina@aproscom.org



Aproscom Fundació

OPCIÓ 2

Menú a base de coques salades, cruixents i elaborades amb verdures fresques.

Salat

Coca de ceba amb escates de formatge de cabra

Coca de pebres amb picadeta d'all

Coca de trempó amb hortalisses de la terra

Coca de tomàtiga i julivert del nostre hort


Begudes

Suc natural de taronja

Beguda vegetal

Cafè

Llet

 691-41-23-06

 cuina@aproscom.org



Aproscom Fundació

OPCIÓ 3

Menú a base de coques salades i pans amb oli variats.

Salat

Coca de ceba amb escates de formatge de cabra

Coca de pebres amb picadeta d'all

Pa amb sobrassada aromatitzada amb mel i vinagre

Pa amb oli amb escates de formatge maonès

Pa amb oli amb embotit de la terra


Begudes

Suc natural de taronja

Beguda vegetal

Cafè

Llet

 691-41-23-06

 cuina@aproscom.org



Aproscó Fundació

OPCIÓ 4

Menú estil "finger food", amb peces variades per a degustar d'un bocí. Una sorprenent combinació de sabors amb una presentació innovadora.

Salat i dolç

Tabule amb olives negres i herba-sana

Truita amb allioli verd

Guacamole acompanyat de gambes amb allada

Fingers de pollastre amb salsa de pebre

Humus amb bastonets de pastanaga

Coca de pastanaga amb crema de formatge

Begudes


Llimonada casolana

Aigua

Cafè

Llet

Beguda vegetal

 691-41-23-06

 cuina@aproscó.org