

Nuestros dulces para estas Navidades

Tronco Crocant - Praliné	27,50€/Kg.
Tronco Duende	22,50€/Kg.
Macaron Montblanc	34,50€/Kg.
Turrón Castañas/Praliné	9,20€
Turrón Menta/Chocolate	9,20€
Turrón Caramelo/Piñones	9,20€
Polvorones Artesanos	7,00€

Encargos

Con el fin de ofrecerles un mejor servicio, sugerimos que realicéis vuestros encargos con al menos 7 días de antelación.

La forma de pago de los menús de Navidad será del 50% en el momento de formalizar el encargo y el 50% restante a la entrega



c/Romaguera, 20 · 07100 Soller · Tel. 971638127
c/Camí de Son Rapinya, 33 · 07013 Palma · Tel. 971609464
c/Baró Sta. M^a del Sepulcre, 10 · 07012 Palma · Tel. 971719617

www.benetautentic.com



PRODUCTES ELABORATS I SELECCIONATS PER
BENET VICENS

NAVIDAD 2008 / 2009

En Benet Auténtics tenemos “Tu Lote”

Distínguese ofreciendo el lote más “Auténtico” de estas navidades. Móntate tu propio lote con productos elaborados 100% en nuestro obrador, y vinos y licores seleccionados.

Elaboraciones Saladas

- Foie gras al Calvados · 200 gr. · 17,50€
- Salmón ahumado en nuestro horno · 100 gr. · 8,00€
- Jamón Ibérico cortado a mano · 100 gr. · 12,00€
- Nuestro Pan de Especias · 6,00€

Nuestra Conservas

- Almendras con sal/pimienta · 130 gr. · 2,75€
- Mermelada casera · 250 gr. · 4,00€
- Pesto Artesano · 180 gr. · 5,50€
- Crema Chocolate para untar · 180 gr. · 2,95€
- Aceite de Oliva · 250 gr. · 6,50€
- Aceite Naranja/Vainilla · 250 gr. · 9,90€

Nuestros Dulces

- Macarons · caja 6 Uds. · 6,00€
- Rocas de frutos secos y chocolate · 6/12 Uds. · 4,50€/8,50€
- Bombones Surtidos · 6/12 Uds. · 6,00€/12,00€
- Tabletas Chocolate · 5,50€/6,50€
- Nuestras Pastas y Cakes · 10 Uds. · 4,50€/5,50€
- Polvorones · 10 Uds. · 7,00€
- Turrónes Auténtics · 9,20€

Selección Vinos/Espumosos y Licores

- Vino blanco Fray German Verdejo DO Rueda · 7,00€
- Vino tinto Solar Viejo Crianza DO Rioja · 8,50€
- Vino tinto Valdubón Reserva DO Ribera del Duero · 24,50€
- Cava Freixenet Mini Black Estuche 2 Bot. · 6,00€
- Cava Meritum Gran Reserva · 15,50€
- Champagne Piper Heidsieck · 30,00€
- Licor Angel d’Or · 15,50€

Por la inclusión de 5 o más productos tendrás un 10% de descuento, y para pedidos superiores a 20 unidades un 10% adicional.

Para un mejor servicio, encargue su lote con 7 días de antelación

MENU NOCHEBUENA Y NAVIDAD

Entrante, plato principal y postre - 15,00€

- Sopa de Navidad
- Capón con castañas
- Tronco de Navidad

MENU NOCHEVIEJA

Entrante y plato principal - 32,00€

1er plato a escoger entre:

- Ensalada de langostinos y vieiras, verduras, frutos secos y emulsión de cítricos.
- Crema fría de foie-gras de pato con mango y frutos secos.

2º plato a escoger entre:

- Lechona asada con salsa de granadas o Solomillo de ternera con salsa de trufas, acompañados de salteado de setas y patatón confitado con aceite de oliva virgen y Armagnac.
- Popieta de merluza de pincho con frito de verduras-calamar, cítricos y olivas picantes.

Por cada dos menús
Estuche 2 botellines Mini Black Freixenet de Regalo

Completa tu menú a tu gusto:

Para empezar:

- Almendras con sal/pimienta · 2,75€
- Foie gras al Calvados · 17,50€
- Salmón ahumado en nuestro horno · 8,00€
- Jamón Ibérico cortado a mano · 12,00€
- Nuestro Pan de Especias · 6,00€

Para finalizar:

- Pastelería Individual
- Tartas
- Troncos Navideños
- Macarons
- Pastas y Cakes