BODAS
MASIACAN
AMETLLER

PRESENTACIÓN

La ilusión... la fuerza de un sentimiento...
Un sentimiento que nos hace querer crear un compromiso eterno con el ser querido...

Es la ilusión de hacer realidad un sueño, de marcar en fuego una fecha en el calendario que os acompañará toda la vida.

Es esta ilusión la que nos lleva a dedicar todo nuestro trabajo, nuestro esfuerzo, a crear un día inolvidable a vuestro lado.

En Masia Can Ametller os acompañaremos durante los preparativos, ofreciendo nuestro consejo construido con experiencia y dedicación, viviendo con vosotros el sueño de un día, el compromiso de una vida.

Disfrutad de nuestra propuesta mientras la ilusión convierte el sueño en realidad.

MASIA CAN AMETLLER

BANQUETE

BIENVENIDA

Copa de Bienvenida

Aperitivo Japonés

Chips de Frutas y Verduras

Galleta de Parmesano y Pipas de Calabaza

BODEGA APERITIVO

Martini Bianco y Martini Rosso

Cerveza

Refrescos y Zumos de Frutas

Aguas Minerales

Vino y Cava seleccionados para el evento

APERITIVOS FRÍOS
(escoger cinco referencias)

Jamón Ibérico sobre Pan de Coca con Tomate y Aceite de Oliva Virgen
Chupito de Gazpacho de Sandía con Crujiente de Parmesano
Ceviche de Tomate con Olivada de Kalamata y Cebolla Morada Adobada
Hummus con Crudités de Zanahoria y Espárrago Verde
Lollipops de Foie con Higos y de Foie con Chocolate
Dado de Salmón Marinado al Eneldo con Perlas de Caviar
Rollito de Roast Beef sobre Manzana Caramelizada y Reducción de P. Ximénez

APERITIVOS CALIENTES
(escoger cinco referencias)

Papelina de Calamares a la Andaluza con All i Oli Negro
Tataki de Atún Rebozado con Sésamo con Salsa Yakitori
Canelón de Bogavante en su Jugo
Espeto de Langostino con Fideos Griegos y salsa de Miel y Soja
Huevos de Codorniz sobre Cucharita con Patata Paja y Perlas de Sal Negra
Cucharita de Pulpo Feira sobre Lecho de Parmentier de Patata
Brocheta de Filete, Patata Confitada y Reducción de Pedro Ximénez
Mini Taco de Guacamole y “Pico de Gallo”

BUFFETS
(escoger uno)

BUFFET DE ARROCES Y FIDEUÁ
(escoger una referencia)

Fideuá de Marisco
Arroz de Marisco
Arroz de Verduras ECO
Arroz Caldoso de Bogavante *(Supl. 5€)*
Arròs del Señorito con Rape, Sipia y Gambas *(Supl. 5€)*

BUFFET DE QUESOS

Mahó
Gorgonzola
Garrotxa
Pesto
Acompañado de una Amplia Variedad de Panes, Confituras Artesanas y Frutos Secos

ESTACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

Paletilla Ibérica de Bellota al Corte *(hasta 50 personas)*

Supl. 380,00 €/u

Jamón Ibérico de Bellota al Corte *(hasta 100 personas)*

Supl. 580,00 €/u

Acompañado de Pan de Coca con Tomate y Aceite de Oliva Virgen

ESTACIÓN DE JAPONÉS

Sushi, Makis, Nigiris

Acompañado por Wasabi y Salsa de Soja

Supl. 7,50 €/persona

HEALTHY CORNER

Bikini de Jamón Ibérico, Mozzarella y Trufa

Mini Hamburguesas con Pan de Colores

Mini Ensalada de Mango y Queso Feta

Mini Chupito de Crema de Melón al Cava con Crujiente de Jamón

Guacamole con Langostino Braseado y Nachos

Supl. 7,50 €/persona

STREET FOOD

Mini Hamburguesita de Ternera con Queso y Cebolla Caramelizada con Mostaza

Pepito de Lomo con Pimiento y Queso

Nuggets con Salsa Barbacoa

Mini Frankfurt con Cebolla Crujiente

Acompañado por Kétchup, Mostaza, Mayonesa y Salsa Barbacoa

Supl. 4,50 €/persona

ESTACIÓN BROCHETAS

Brocheta de Pollo con salsa Teriyaki

Brocheta de Rape y Langostinos con Verduras

Brocheta de Magret de Pato con Pera Caramelizada

Brocheta de Secreto Ibérico con Cebollitas Confitadas

Todas las Brochetas van Acompañadas de las siguientes Salsas: Salsa Tártara, Salsa Oporto, Salsa Romesco, Mostaza Antigua, Salsa Café de París.

Supl. 5,50 €/persona

PRIMEROS PLATOS

Salmorejo de Fresón con Reducción de Jabugo y Micro Vegetales

Crema de Melón con sus Perlas, Jamón de Bellota y Aceite de Albahaca

Canelón de Verduras Envuelto en Pasta de Arroz, Hinojo y Menta

Ensalada de Langostinos con Aguacate y Mango con Vinagreta de Cítricos

Crema de Marisco con Vieiras a la Brasa y Tejas de Jamón Ibérico

Coca de Taten de Manzana Caramelizada y Confit de Pato

Ravioli de Setas y Langostinos con salsa de Foie

Ensalada de Bogavante con Brotes Tiernos, Granada y Sésamo Tostado en su Vinagreta *(Supl. 5,00€)*

"Suquet" de Rape con Almejas al estilo de Can Ametller *(Supl. 6,60€)*

SEGUNDOS PLATOS

Tarrina de Cordero Relleno de Foie y Tubérculos a la Reducción de Pedro Ximénez

Lingote de Ternera Gallega sobre Carpaccio de Manzana Caramelizada y Lágrimas de Calabaza

Dúo de Solomillos de Ternera con Graten de Patata y Chips de Calabaza

Medallones de Solomillo Ibérico con Salsa de Uvas y Crujiente de Panceta Ibérica

Lomo de Bacalao Reposado con Trompetas de la Muerte y Ratafía

Lomo de Lubina Rellena de Trigueros, Panceta Ibérica y Salsa de Múrgulas

Solomillo de Ternera sobre Puré Templado con Medallones de Foie y Demi-glace de Vino Tinto *(Supl.4,40€)*

Espaldita de Cabrito al Horno sobre Crema de Calabaza y Glaseado de Manzana *(Supl.4,40€)*

Rodaballo al Horno con Fondue de Patata y Refrito de Ajos *(Supl. 6,50€)*

PRE-POSTRE

Sopita Fría de Limón y Menta con Gelée de Cava

Infusión de Frutos Rojos con Sorbete de Melón y Canela

Trilogía de Frutas con Sorbete de Gin-tonic

Sorbete de Mandarina con Mezcal y Canela

Sorbete de Piña con Reducción de Malibú

Sorbete de Mojito

PASTEL NUPCIAL

Massini (Nata, Trufa, Yema Quemada)

Sacher (Trufa y Mermelada de Albaricoque)

Cheesecake 4 Quesos (Emmental, Parmesano, Gorgonzola y Queso Fresco)

Mouse 3 Chocolates (Chocolate Negro, Chocolate con Leche y Chocolate Blanco)

Lemon pie con Nubes (Crema de Limón, Crumble y Merengue)

Tanzanie con Maracuyá (Chocolate Negro de Tanzania Relleno de Crema de Maracuyá)

Tiramisú (Crema de Mascarpone con Café y Bizcocho)

BODEGA

VINOS BLANCOS

Sumarroca Blanc de Blancs, D.O. Penedès
Celístia Tierra, D.O. Costers de Segre
Bitácora Verdejo, D.O. Rueda
Vila Closa Garnacha Blanca 100%, D.O. Terra Alta
José Pariente Verdejo, D.O. Rueda (Supl. 2,50 €/pax)
La Trucha Albariño, D.O. Rías Baixas (supl. 3,30 €/pax)

VINOS TINTOS

Sumarroca Classic (Ecológico), D.O. Penedès
Celístia Tierra, D.O. Costers de Segre
Prado Rey Roble Origen, D.O. Ribera del Duero
Vila Closa Garnacha Negra 100%, D.O. Terra Alta
Ramón Bilbao Crianza, D.O. Rioja (supl. 3,30 €/pax)
Luis Cañas Crianza, D.O. Rioja (supl. 3,30 €/pax)

CAVA

Sumarroca Brut Reserva, D.O. Cava
Parxet Brut Reserva, D.O. Cava
Agustí Torelló, D.O. Cava (Supl. 4,40 €/ pax)
Juvé y Camps Familia, D.O. Cava (Supl. 5,50 €/ pax)

MENÚ INFANTIL

APERITIVO

Chips de Patata
Caramelos de Fuet
Mix de Mini Croquetas
Olivas
Daditos de Queso
Piccolini de Jamón y Queso

PRIMEROS

Volcán de Espaguetis a la Boloñesa
Canelones de la Masia
Arroz a la Cubana con Huevo Frito y Salsa de Tomate Confitado

SEGUNDOS

Filete de Lenguado a la Plancha con Patatas Gajo
Medallones de Filete de Ternera a la Plancha con Patatas Fritas Caseras
Escalopa de Pollo a la Milanesa con Patatas Fritas Caseras

POSTRE

Mousse de Chocolate Explosiva con Peta Zetas
Mini Twister's
Brownie de Chocolate

LUNCH

BIENVENIDA

Copa de Bienvenida
Chips de Frutas y Verduras

BODEGA APERITIVO

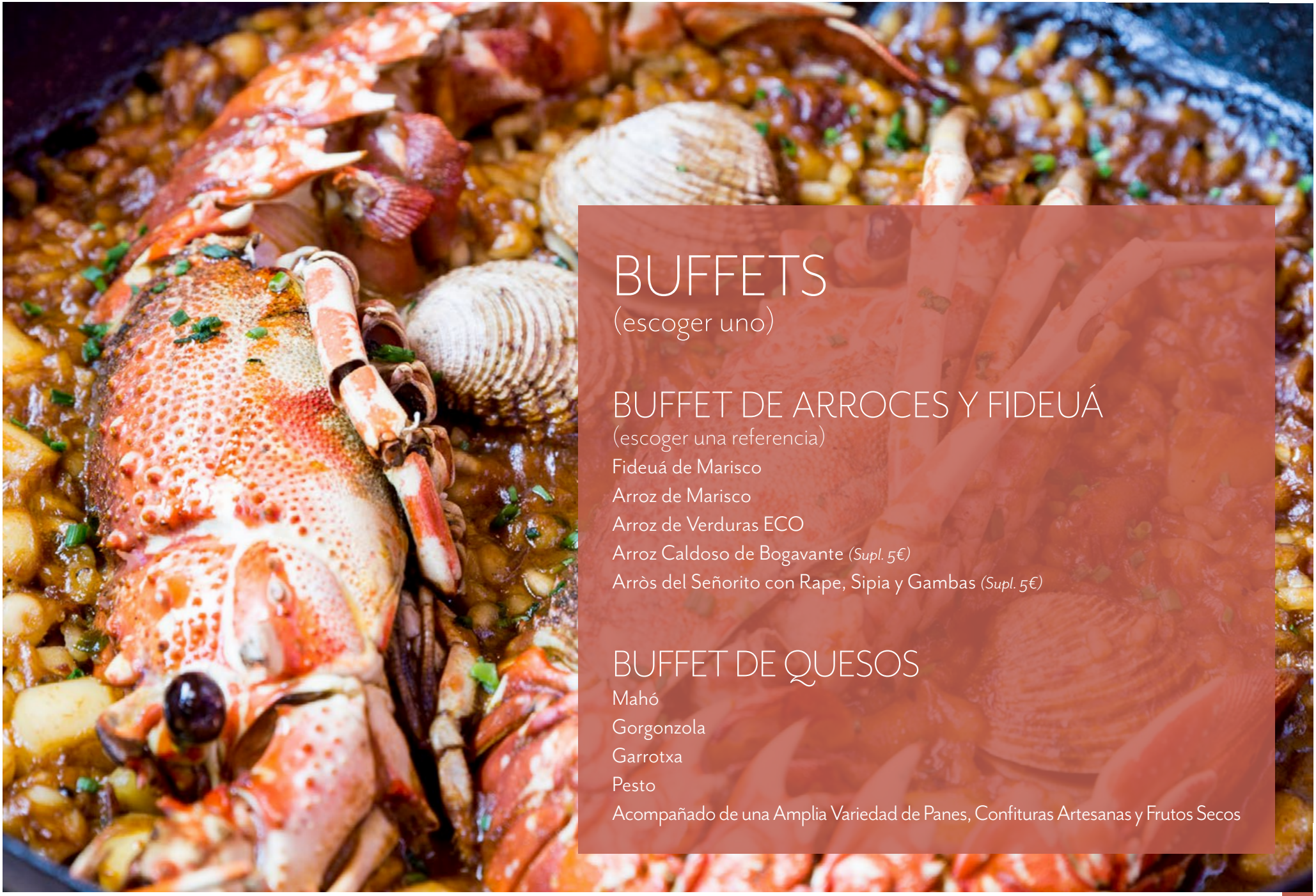
Martini Bianco
Martini Rosso
Cerveza
Refrescos
Zumos de Frutas
Aguas Minerales
Vino y Cava seleccionados para el evento

APERITIVOS FRÍOS
(escoger cinco referencias)

Jamón Ibérico sobre Pan de Coca con Tomate y Aceite de Oliva Virgen
Chupito de Gazpacho de Sandía con Crujiente de Parmesano
Ceviche de Tomate con Olivada de Kalamata y Cebolla Morada Adobada
Hummus con Crudités de Zanahoria y Espárrago Verde
Lollipops de Foie con Higos y de Foie con Chocolate
Dado de Salmón Marinado al Eneldo con Perlas de Caviar
Rollito de Roast Beef sobre Manzana Caramelizada y Reducción de P. Ximénez

APERITIVOS CALIENTES
(escoger cinco referencias)

Papelina de Calamares a la Andaluza con All i Oli Negro
Tataki de Atún Rebozado con Sésamo con Salsa Yakitori
Canelón de Bogavante en su Jugo
Espeto de Langostino con Fideos Griegos y salsa de Miel y Soja
Huevos de Codorniz sobre Cucharita con Patata Paja y Perlas de Sal Negra
Cucharita de Pulpo Feira sobre Lecho de Parmentier de Patata
Brocheta de Filete, Patata Confitada y Reducción de Pedro Ximénez
Mini Taco de Guacamole y “Pico de Gallo”



BUFFETS
(escoger uno)

BUFFET DE ARROCES Y FIDEUÁ
(escoger una referencia)

Fideuá de Marisco
Arroz de Marisco
Arroz de Verduras ECO
Arroz Caldoso de Bogavante *(Supl. 5€)*
Arròs del Señorito con Rape, Sipia y Gambas *(Supl. 5€)*

BUFFET DE QUESOS

Mahó
Gorgonzola
Garrotxa
Pesto
Acompañado de una Amplia Variedad de Panes, Confituras Artesanas y Frutos Secos

ESTACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

Paletilla Ibérica de Bellota al Corte *(hasta 50 personas)*

Supl. 380,00 €/u

Jamón Ibérico de Bellota al Corte *(hasta 100 personas)*

Supl. 580,00 €/u

Acompañado de Pan de Coca con Tomate y Aceite de Oliva Virgen

ESTACIÓN DE JAPONÉS

Sushi, Makis, Nigiris

Acompañado por Wasabi y Salsa de Soja

Supl. 7,50 €/persona

HEALTHY CORNER

Bikini de Jamón Ibérico, Mozzarella y Trufa

Mini Hamburguesas con Pan de Colores

Mini Ensalada de Mango y Queso Feta

Mini Chupito de Crema de Melón al Cava con Crujiente de Jamón

Guacamole con Langostino Braseado y Nachos

Supl. 7,50 €/persona

STREET FOOD

Mini Hamburguesita de Ternera con Queso y Cebolla Caramelizada con Mostaza

Pepito de Lomo con Pimiento y Queso

Nuggets con Salsa Barbacoa

Mini Frankfurt con Cebolla Crujiente

Acompañado por Kétchup, Mostaza, Mayonesa y Salsa Barbacoa

Supl. 4,50 €/persona

ESTACIÓN BROCHETAS

Brocheta de Pollo con salsa Teriyaki

Brocheta de Rape y Langostinos con Verduras

Brocheta de Magret de Pato con Pera Caramelizada

Brocheta de Secreto Ibérico con Cebollitas Confitadas

Todas las Brochetas van Acompañadas de las siguientes Salsas: Salsa Tártara, Salsa Oporto, Salsa Romesco, Mostaza Antigua, Salsa Café de París.

Supl. 5,50 €/persona

PASTEL NUPCIAL

Massini (Nata, Trufa, Yema Quemada)

Sacher (Trufa y Mermelada de Albaricoque)

Cheesecake 4 Quesos (Emmental, Parmesano, Gorgonzola y Queso Fresco)

Mouse 3 Chocolates (Chocolate Negro, Chocolate con Leche y Chocolate Blanco)

Lemon pie con Nubes (Crema de Limón, Crumble y Merengue)

Tanzanie con Maracuyá (Chocolate Negro de Tanzania Relleno de Crema de Maracuyá)

Tiramisú (Crema de Mascarpone con Café y Bizcocho)

BODEGA

VINOS BLANCOS

Sumarroca Blanc de Blancs, D.O. Penedès
Celístia Tierra, D.O. Costers de Segre
Bitácora Verdejo, D.O. Rueda
Vila Closa Garnacha Blanca 100%, D.O. Terra Alta
José Pariente Verdejo, D.O. Rueda (Supl. 2,50 €/pax)
La Trucha Albariño, D.O. Rías Baixas (supl. 3,30 €/pax)

VINOS TINTOS

Sumarroca Classic (Ecológico), D.O. Penedès
Celístia Tierra, D.O. Costers de Segre
Prado Rey Roble Origen, D.O. Ribera del Duero
Vila Closa Garnacha Negra 100%, D.O. Terra Alta
Ramón Bilbao Crianza, D.O. Rioja (supl. 3,30 €/pax)
Luis Cañas Crianza, D.O. Rioja (supl. 3,30 €/pax)

CAVA

Sumarroca Brut Reserva, D.O. Cava
Parxet Brut Reserva, D.O. Cava
Agustí Torelló, D.O. Cava (Supl. 4,40 €/ pax)
Juvé y Camps Familia, D.O. Cava (Supl. 5,50 €/ pax)

LUNCH INFANTIL

Patatas Chips y Olivas
Dados de Queso
Caramelos de Fuet
Jamón Ibérico con Pan de Coca
Mini Hamburguesas con su Kétchup
Piccolinis Variadas
Dados de Tortilla de Patata
Mix de Mini Croquetas
Mini Frankfurts
Mini Twister's y Mini Calipos (Naranja o Lima)
Refrescos, Zumos de Frutas y Aguas

BARRA LIBRE (2 horas)

Whisky J&B / Whisky Ballantine's
Ron Bacardi / Brugal
Ginebra Bombay / Ginebra Seagrams
Vodka Absolut / Vodka Moskovskaya
Cerveza
Refrescos
Zumos de Frutas
Aguas Minerales
Cava seleccionado para el evento

RESOPÓN SALADO

Pulguitas de Ibérico

Pulguitas de Manchego

Mini Sandwich Vegetal — *Supl. 6,60€ por persona*

RESOPÓN DULCE

Mini Croisants (Normales y de Chocolate)

Mini Donuts

Bombón de Fruta (Bañadas de Chocolate y Naturales) — *Supl. 8,80€ per persona*

RESOPÓN MIXTO

Pulguitas de Ibérico

Pulguitas de Manchego

Mini Croisant o Mini Donuts (a escoger)

Bombón de Fruta (Bañadas de Chocolate y Naturales) — *Supl. 9,50€ per persona*

TARIFA BANQUETE

Precio por persona: 110,00 €

Precio menú infantil: 49,50 €

Estas tarifas son para grupos de un mínimo de 50 personas adultas,para grupos más pequeños, consultar precios.

Servicios Incluidos:
Personal de Servicio (6 h de banquete), Montaje y Desmontaje, Menaje Básico (Blanco, Negro y Piedra), Centro Básico de Flor Natural, 2 horas de Barra Libre, Degustación para 6 personas (en bodas de más de 100 personas, en otros casos, consultar), Minutas, Tarjetas y Lista de Invitados, Parking Invitados y Parque Infantil

Todos los precios incluyen el 10% de IVA

TARIFA LUNCH

Precio por persona: 75,00 €

Precio lunch infantil: 35,00 €

Estas tarifas son para grupos de un mínimo de 50 personas adultas,para grupos más pequeños, consultar precios.

Servicios Incluidos:
Personal de Servicio (4 h), Montaje y Desmontaje, Menaje Básico (Blanco, Negro y Piedra), 2 horas de Barra Libre, Degustación para 2 personas, Parking Invitados y Parque Infantil.

Todos los precios incluyen el 10% de IVA

DESCUENTOS

Fines de semana, de Noviembre a Marzo ambos incluidos, 10% de descuento en el menú.

CONDICIONES DE PAGO

La reserva del espacio se hará efectiva en el momento de abonar una paga y señal de 1.000€.
Se realizará un segundo pago el día de la degustación del menú del 50% del presupuesto.
10 días antes de la celebración se realizará el pago de la cantidad restante.

OTROS SERVICIOS

Extras Masia

Ceremonia Civil (Incluye: Música, Decoración Floral, Maestro de Ceremonias y Montaje)
- Hasta 50 personas: 570€
- Entre 50 y 100 personas: 700€
- Más de 100 personas: 935€

Buffet Refrescante de Aguas Aromatizadas: 120€
(A escoger: pepino, menta, naranja, limón o fresa)

Discjockey. Animación del Banquete y 2h de Baile: 750€

Hora Extra de Baile: 220€

Hora Extra de Barra Libre:
- 1ª hora se cobrarán 8,80€ por persona del 80% de los comensales adultos contratados
- 2ª hora se cobrarán 8,80€ por persona del 70% de los comensales adultos contratados

Hora Extra de Servicio Masía: 180€

Audiovisuales: A partir de 165€ (Pantalla, Proyector y Sonido)

Menú Staff 35€ por persona

Servicio continuado de limpieza de baños: 120€

Todos los precios incluyen el 10% de IVA

Extras Externos

Decoración Floral

Servicio Fotografía

Carrito de Palomitas / Carrito de Helados

Candy Bar / Donut's Bar

Mesa Dulce (Muffins, Cookies, etc...)

Animación Infantil / Servicio de Monitor

Chill Out

Fuente de Chocolate

*Consultar todas las opciones disponibles al Dosier de Servicios Adicionales.

MASIACAN AMETLLER

Camí de Can Ametller s/n
08195 Sant Cugat del Vallès
Barcelona

T.: 93 674 91 51
www.canametller.com
info@canametller.com

AMETLLER © GRUP DE RESTAURACIÓ