

MENÚS DE GRUPOS



**MASIACAN
AMETLLER**



MENÚ I

Primero pica-pica

Jamon Ibérico y su Pan de Coca con Tomate
Virutas de Foie Fresco con Mermelada de Pétalos de Rosas y sus Tostaditas
Ensalada de Queso Feta con Mango y Nueces
Surtido de Croquetas de la Masía
Langostinos en Tempura con Miel Picante
Mejillones con Salsa Belga

Segundo plato

Lingote de Ternera con Demiglacé, Cebollitas Perla y Chips de Verduras
Suprema de Corvina Salvaje sobre Lecho de Setas y Frutos Secos

Postre

Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla
Crema Catalana al Estilo Can Ametller
Carrot Cake con Lágrimas de Naranja
Surtido de Frutas de Temporada

Bodega

Aguas Minerales
Vino Blanco l'Arnot D.O. Terra Alta
Vino Tinto l'Arnot D.O. Terra Alta
Cava Parxet Brut Reserva
Cafés e Infusiones

Precio: 37,00€ (IVA incl.)

MENÚ II

Primero pica-pica

Jamon Ibérico y su Pan de Coca con Tomate
Virutas de Foie Fresco con Mermelada de Pétalos de Rosas y sus Tostaditas
Ensalada de Queso Feta con Mango y Nueces
Surtido de Croquetas de la Masía
Langostinos en Tempura con Miel Picante
Mejillones con Salsa Belga

Segundo plato

Pluma Ibérica con Puré de Céleri y Frutos Rojos
Dorada ala Donostiarra sobre Lecho de Patata Panadera

Postre

Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla
Crema Catalana al Estilo Can Ametller
Carrot Cake con Lágrimas de Naranja
Surtido de Frutas de Temporada

Bodega

Aguas Minerales
Vino Blanco l'Arnot D.O. Terra Alta
Vino Tinto l'Arnot D.O. Terra Alta
Cava Parxet Brut Reserva
Cafés e Infusiones

Precio: 41,50€ (IVA incl.)

MENÚ III

Primero pica-pica

Jamon Ibérico y su Pan de Coca con Tomate
Virutas de Foie Fresco con Mermelada de Pétalos de Rosas y sus Tostaditas
Ensalada de Queso Feta con Mango y Nueces
Croquetas de Cocido
Langostinos en Tempura con Miel Picante
Calamares Encebollados con Tomate Seco

Segundo plato

Medallones de Ternera con Gratén de Patata, Pimientos del Piquillo y Reducción de P.Ximenez
Bacalao Melado con Crema de Manzana y Allioli a la Miel

Postre

Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla
Crema Catalana al Estilo Can Ametller
Carrot Cake con Lágrimas de Naranja
Surtido de Frutas de Temporada

Bodega

Aguas Minerales
Vino Blanco Celístia Tierra D.O. Costers del Segre
Vino Tinto Celístia Tierra D.O. Costers del Segre
Cava Parxet Brut Reserva
Cafés e Infusiones

Precio: 45,90€ (IVA incl.)

MENÚ IV

Primero pica-pica

Jamon Ibérico y su Pan de Coca con Tomate
Virutas de Foie Fresco con Mermelada de Pétalos de Rosas y sus Tostaditas
Ensalada de Queso Feta con Mango y Nueces
Croquetas de Cocido
Langostinos en Tempura con Miel Picante
Calamares Encebollados con Tomate Seco

Segundo plato

Entrecot de Ternera a la Brasa de Carbón, Patata Cremosa y Cebollitas Caramelizadas
Caldereta de Rodaballo con Almejoa Moelo y Cigala

Postre

Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla
Crema Catalana al Estilo Can Ametller
Carrot Cake con Lágrimas de Naranja
Surtido de Frutas de Temporada

Bodega

Aguas Minerales
Vino Blanco Celístia Tierra D.O. Costers del Segre
Vino Tinto Celístia Tierra D.O. Costers del Segre
Cava Parxet Brut Reserva
Cafés e Infusiones

Precio: 50,30€ (IVA incl.)

MENÚ V

Primero pica-pica

Jamon Ibérico y su Pan de Coca con Tomate
Virutas de Foie Fresco con Mermelada de Pétalos de Rosas y sus Tostaditas
Ensalada de Ventresca de Bonito sobre Carpaccio de Tomate
Croquetas de Cocido
Pulpo Melado sobre Gratén de Patata
Langostinos en Tempura con Miel Picante
Calamares Encebollados con Tomate Seco

Segundo plato

Pierna de Cabrito a baja Temperatura con Reducción de Naranja y Cebollita Perla
Tourné de Rape y Panceta con Espárragos y Tomate a la Brasa y Salsa de Cigalas

Postre

Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla
Crema Catalana al Estilo Can Ametller
Carrot Cake con Lágrimas de Naranja
Surtido de Frutas de Temporada

Bodega

Aguas Minerales
Vino Blanco Seducció
Vino Tinto Latria D.O. Montsant
Cava Parxet Brut Reserva
Cafés e Infusiones

Precio: 56,70€ (IVA incl.)

PEQUEÑO VERMUT DE BIENVENIDA (opcional)

Vermut

Piruletas de Parmesano
Chips Vegetales
Coca de Escalibada
Calamares a la Andaluza

Bodega

Copa de Cava, Cerveza o Refresco

Precio: 13,20€ (IVA incl.)



MENÚ VEGANO

Primero pica-pica

Chupito de Guacamole con Nachos

Crujiente de Frutas y Verduras

Hummus de Remolacha con Dips de Zanahoria y Apio

Puerro Confitado al Aroma de Romero

Coca de Recapte con Pimiento, Cebollas y Setas

Mini Burguer de Garbanzos

Segundo plato

Arroz de Verduras ECO

Pasta con Tomate Seco y Setas de Temporada

Timbal de Escalibada con Olivas de Kalamata y Aceite de Albahaca

Postre

Caipirinha con Espuma de Cachaça con Leche de Coco

* Higos Caramelizados con Pedro Ximenez / Sandía Osmotizada con Sangría

Surtido de Frutas de Temporada

Bodega

Según el Menú Escogido para el Grupo

Precio:

Según el Menú Escogido para el Grupo

* Según Temporada



MENÚ INFANTIL

Primer plato

Macarrones a la Boloñesa
Canelones de Carne Gratinados
Arroz a la Cubana

Segundo plato

Hamburguesa con Patatas Fritas
Merluza a la Romana
Pechuga de Pollo Rebozado con Patatas Fritas

Postre

Crema Catalana
Terrina de Helado
Surtido de Frutas de Temporada

Bodega

Aguas Minerales
Refresco o Zumo

Precio: 18,70€ (IVA incl.)

PLATO COMBINADO INFANTIL

Pasta y Nuggets con Patatas Fritas

Postre

Helado o Crema Catalana

Bodega

Aguas Minerales y Refrescos

Precio: 16,50€ (IVA incl.)

OPCIONES

Música

DJ con 2h de Fiesta:	440€ IVA incluido
Altavoz con Bluetooth:	60€ IVA incluido
Música en directo	Según Presupuesto

Copas

Barra Libre: (mínimo 2h)	11€ por persona y hora
Tiquet consumición: (mínimo 1 opción por persona)	8€ una copa 15€ dos copas
Servicio de Barra Abierta: (Copas a parte)	65€ por hora

Audiovisuales

Pantalla y Proyector:	120€ IVA incluido
Altavoz:	60€ IVA incluido
Micrófono Inalámbrico:	60€ IVA incluido
Pack Audiovisual: (pantalla, proyector, sonido y micro)	165€ IVA incluido

Otras

Espectáculo Privado (Mágia, Hipnosis, Monólogos, ...)	Según Presupuesto
Decoración Personalizada (Flores, Globos, ...)	Según Presupuesto
Animación Infantil	Según Presupuesto

EL PRECIO INCLUYE

- Oferta gastronómica adjunta
- Montaje y desmontaje
- Pequeño centro básico de flor natural
- Personal de servicio
- Parking gratuito



CONDICIONES GENERALES

Los precios incluyen el IVA, que es de un 10%.

La reserva se considerará efectiva a la entrega de la paga y señal por una cantidad de 200 € (importe no reembolsable).

El resto del importe del evento abonará 7 días antes del evento.

El número de comensales sólo podrá variar en un 15% menos del número inicial al firmar el contrato, si la variación es superior al 15% se cobrará el 50% del precio del menú seleccionado por comensal que falte.

En caso de anulación, las cantidades de dinero entregadas no se devolverán. Si la celebración se aplaza, tampoco se devolverá la paga y señal, y quedará en cuenta para la nueva fecha.

Es necesario confirmar el número de comensales definitivo con una antelación de 7 días. Se facturará en base al número de comensales confirmados 7 días antes del evento.

Formas de pago: Efectivo (cantidades menores a 2.500, - €), Talón conformado por el banco, Transferencia Bancaria o Tarjeta de Crédito.

Los horarios de mediodía serán: entrada de 13 horas hasta las 18 horas (hora máxima de salida), y los de tarde, entrada a las 20 horas hasta las 01.00 horas (hora máxima de salida). Se podrá modificar tan horario de salida como el de entrada, pactando con el restaurante esta modificación, aplicando el suplemento establecido de 150 € por hora.

Los aperitivos contratados en el exterior, en caso de mal tiempo, se celebrarán en la misma sala del evento.

La empresa se reserva el derecho de variar la Sala del evento por causas de fuerza mayor, o por variación del número de comensales.

La empresa dispone de un seguro de responsabilidad civil, que cubre todas las instalaciones, con excepción del parking.

La contratación del evento en nuestro restaurante, implica la aceptación de estas condiciones.



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

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