

MENÚ DE MINI GRUPOS

MÁXIMO 16 PERSONAS



**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 Ventresca de Bonito sobre Tomate Natural con Cebolla Encurtida
Calamarcitos Encebollados con Ajos Tiernos y Tomates Secos

Segundo plato

Costillas de Cerdo Iberico con Salsa Barbacoa al Romero
Lubina a la Donosti

Postres

Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla
Crema Catalana al Estilo Can Ametller
Surtido de Frutas de Temporada

Bodega

Aguas Minerales
Vino Blanco Celistia D.O. Costers del Segre
Vino Tinto Celistia D.O. Costers del Segre
Cafés e Infusiones

Precio: 33,00€ (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 Ventresca de Bonito sobre Tomate Natural con Cebolla Encurtida
Langostinos en Tempura a la Miel Picante
Calamarcitos Encebollados con Ajos Tiernos y Tomates Secos

Segundo plato

Suprema de Corvina Salvaje sobre Parmentier de Espárragos Blancos y Vinagreta de Menta
Arroz Negro con Gambas y Sípia
Magret de Pató con Chutney de Manzana y Pasas con Reducción de P.Ximénez

Postres

Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla
Sopita de Yogur con Frutos Rojos
Surtido de Frutas de Temporada

Bodega

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

Precio: 37,00€ (IVA incl.)

MENÚ III

Primero pica-pica

Jamón Ibérico y su Pan de Coca con Tomate
Virutas de Foie Fresco con Mermelada de Pétalos de Rosas y sus Tostaditas
Brocheta de Ternera con Pimientos de Padrón
Crujiente de Brandada de Bacalao con Mermelada de Papaya
Calamarcitos Encebollados con Ajos Tiernos y Tomates Secos

Segundo plato

Bacalao Melado con Crema de Manzana con "All i Oli" de Miel
Arroz de Pato con su Magret y Foie
Entrecot de Tolosa a la Brasa con Patatas Fritas Naturales y Pimientos de Padrón

Postres

Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla
CheeseCake con Frutos Rojos
Surtido de Frutas de Temporada

Bodega

Aguas Minerales
Vino Blanco Abadal D.O. Pla de Bages
Vino Tinto Petites Estones D.O. Montsant
Cava Parxet Brut
Cafés e Infusiones

Precio: 42,00€ (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 Oliva de Kalamata y Aceite de Albahaca

Postres

Caipirinha con Espuma de Cachaça con Leche de Coco
* Higos Caramelizados con Pedro Ximenez / Sandia Osmotizada con Sangria
Surtido de Fruta de Temporada

Bodega

Según el Menú Escogido para el Grupo

* Según Temporada

Precio según menú escogido para el resto del grupo

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

Postres

Crema Catalana
Terrina de Helado
Surtido de Frutas de Temporada

Bodega

Agua Mineral o Refresco

Precio: 18,70€ (IVA incl.)

SERVICIOS INCLUIDOS

Oferta gastronómica adjunta
Montaje y desmontaje
Personal de servicio
Aparcamiento 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 100 €.

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