

MENÚS DE MINI GRUPS

MÀXIM 15 PERSONES



**MASIACAN
AMETLLER**



MENÚ I

Primer pica-pica

Pernil Ibèric amb Pa de Coca amb Tomàquet
Xips de Carxofes amb Salsa Romesco
Encenalls de Foie Fresc amb Oli d'Oliva i Sal Maldon i les seves Torrades
Calamarsons Encebats amb Alls Tendres i Tomàquets Secs

Segon plat

Costella de Porc Ibèric amb Salsa Barbacoa al Romaní
Llobarro a la Donosti

Postres

Coulant de Xocolata amb Gelat de Vainilla
Crema Catalana a l'estil de Can Ametller
Assortiment de Fruites de Temporada

Celler

Aigües Minerals
Vi Blanc L'Arnot D.O. Terra Alta
Vi Negre L'Arnot D.O. Terra Alta
Cafès i Infusions

Preu: 33,00€ (IVA incl.)

MENÚ II

Primer pica-pica

Pernil de Gla amb Pa de Coca amb Tomàquet
Encenalls de Foie amb Oli d'Oliva i Sal Maldon i les seves Torradetes
Xips de Carxofes amb Salsa Romesco
Llagostins en Tempura amb Mel Picant
Calamars encebats amb Alls Tendres i Tomàquet Sec

Segon plat

Suprema de Corball Salvatge sobre Parmentier d'Espàrrecs Blancs i Vinagreta de Menta
Arròs de Bacallà i Romanesco
Magret d'Ànec sobre Cremós de Moniato i Xips de Verdures

Postres

Cheese Cake als 4 Fornatges amb Reducció de Fruits Vermells i Pedro Ximénez
Sopeta de logurt amb Fruits Vermells
Assortiment de Fruites de Temporada

Celler

Aigües Minerals
Vi Blanc L'Arnot D.O. Terra Alta
Vi Negre L'Arnot D.O. Terra Alta
Cava Parxet Brut
Cafès i Infusions

Preu: 37,00€ (IVA incl.)



MENÚ III

Primer pica-pica

Pernil Ibèric amb Pa de Coca amb Tomàquet
Encenalls de Foie Fresc amb Mermelada de Pètals de Rosa i les seves Torradetes
Steak Tartar de Filet amb les Seves Cruïdits i Gelat de Mostassa
Canaló de Llamàntol amb la seva Beixamel de Carabiners
Calamars encebats amb Alls Tendres i Tomàquet Sec

Segon plat

Bacallà Melat amb Crema de Poma i Allioli de Mel
Arròs Negre amb Gambes i Sèpia
Entrecot de Tolosa a la Brasa amb Patates Rosses Naturals i Pebrots del Pedró

Postres

Pastís de Llimona amb Marshmellow i Coulis de Cítrics
Struddel de Pinya amb Toffee de Taronja i Gelat de Coco
Assortiment de Fruites de Temporada

Celler

Aigües Minerals
Vi Blanc Bitàcora Verdejo D.O. Rueda
Vi Negre Rebeldes D.O. Montsant
Cava Parxet Brut Reserva
Cafès i Infusions

Preu: 42,00€ (IVA incl.)

MENÚ INFANTIL

Primer plat

Macarrons a la Bolonyesa
Canalons de Carn Gratinats
Arròs a la Cubana

Segon plat

Hamburguesa amb Patates Fregides
Lluç a la Romana
Pit de Pollastre a la Planxa amb Patates Fregides

Postres

Crema Catalana
Terrina de Gelat
Assortiment de Fruites de Temporada

Celler

Aigua Mineral o Refresc

Preu: 18,70€ (IVA incl.)

SERVEIS INCLOSOS

Oferta gastronòmica adjunta
Muntatge i desmuntatge
Personal de servei
Aparcament gratuït

CONDICIONS GENERALS

Els preus inclouen l'iva, que és d'un 10%.

La reserva es considerarà efectiva a l'entrega de la paga i senyal per una quantitat de 200 €.

La resta de l'import de l'esdeveniment s'abonarà 7 dies abans de l'esdeveniment.

El nombre de comensals només podrà variar en un 15% menys del nombre inicial al firmar el contracte, si la variació és superior al 15% se cobrarà el 50% del preu del menú seleccionat per comensal que falti.

En cas d'anul·lació, les quantitats entregades no es retornaran. Si la celebració s'aplaça, tampoc es retornarà la paga i senyal, ni quedarà a compte per la nova data.

És necessari confirmar el nombre de comensals definitiu amb una antelació de 7 dies. Es facturarà en base al nombre de comensals confirmats 7 dies abans de l'esdeveniment.

Formes de pagament: Efectiu (quantitats menors a 2.500,- €), Taló conformat pel banc, Transferència Bancària o Targeta de Crèdit.

Els horaris de migdia seran: entrada de 13 hores fins les 18 hores (hora màxima de sortida), i els de tarda, entrada a les 20 hores fins les 01.00 hores (hora màxima de sortida). Es podrà modificar tan l'horari de sortida com el d'entrada, pactant amb el restaurant aquesta modificació, aplicant el suplement establert de 150€ per hora.

Els aperitius contractats a l'exterior, en cas de mal temps, es celebraran a la mateixa sala de l'esdeveniment.

L'empresa es reserva el dret de variar la Sala de l'esdeveniment per causes de força major, o per variació del nombre de comensals.

L'empresa disposa d'una assegurança de responsabilitat Civil, que cobreix totes les instal·lacions, amb excepció del pàrquing.

La contractació de l'esdeveniment al nostre restaurant, implica l'acceptació d'aquestes condicions.



Camí de Can Ametller s/n
08173 Sant Cugat del Vallès
Barcelona

T.: 93 674 91 51

www.canametller.com

info@canametller.com