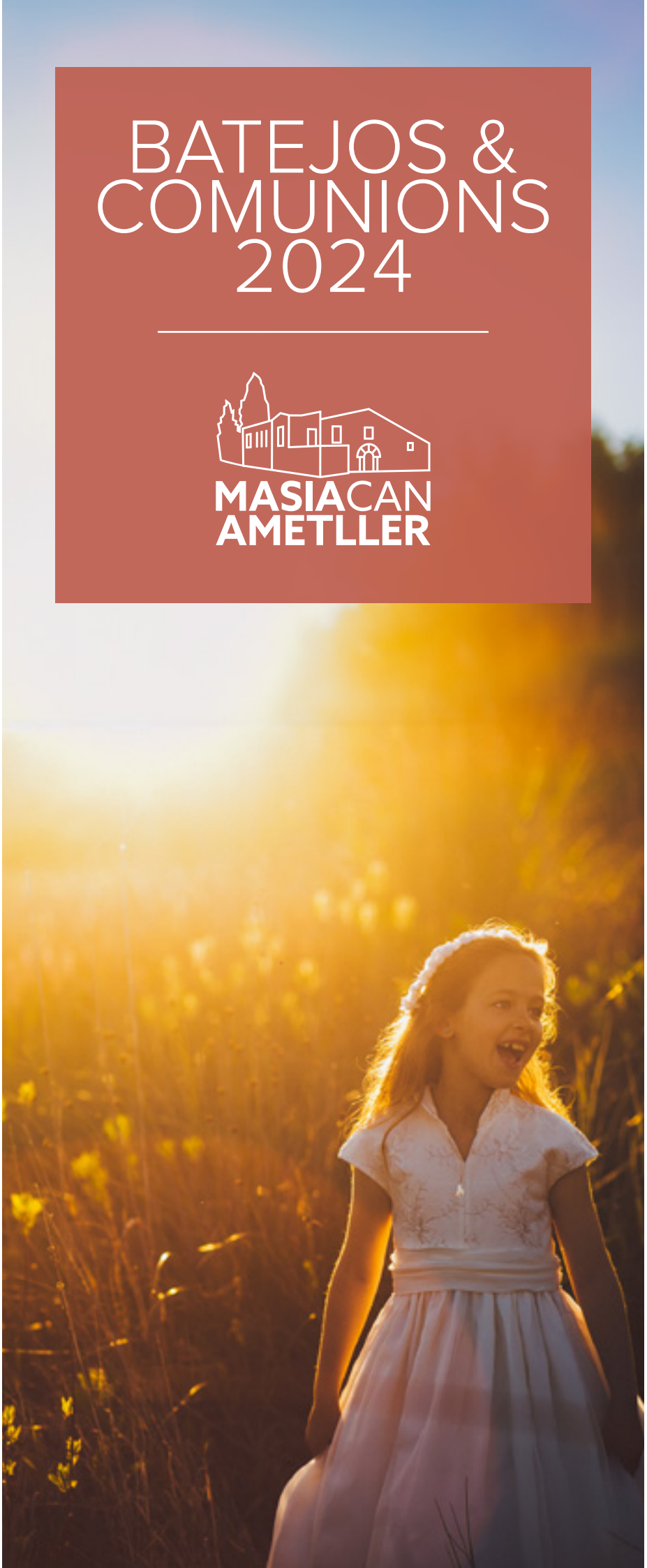
BATEJOS & COMUNIONS 2024

MASIA CAN AMETLLER



MENÚ 1

Aperitiu a Taula

Pernil Ibèric amb Pa de Coca amb Tomàquet

Torradeta de Bombó de Foie amb Cruixent d'Ametlla sobre Melmelada de Papaia

Croquetes de Cua de Bou amb Maionesa de Kimchi

Pinces de Tataki de Tonyina Arrebossat amb Sèsam Blanc i Negre amb Salsa Yakitori

Primer Plat (a escollir)

"Ajoblanco" de Coco amb Tàrtar de Gamba i Caviar de Salmó

Amanida Waldorf amb Formatge Blau

Segon Plat (a escollir)

Filet Ibèric amb Llàgrima de Poma i salsa Marchand du Vins

Suprema d'Orada amb Mantega de Llimona i Xips de Iuca

Postres

Pastís de Celebració Escollit

Celler

Aigües Minerals

Vi Blanc Orchidea Sauvignon D.O. Navarra

Vi Negre Abadal Matís D.O. Pla del Bages

Cava Esential Juvé i Camps D.O. Penedès

Cafès i Infusions

Preu per persona:
Migdia 56,00€ IVA inclòs
Nit 47,60€ IVA inclòs

MENÚ 2

Aperitiu a Taula

Pernil Ibèric amb Pa de Coca amb Tomàquet

Torradeta de Bombó de Foie amb Cruixent d'Ametlla sobre Melmelada de Papaia

Croquetes de Cua de Bou amb Maionesa de Kimchi

Pinces de Tataki de Tonyina Arrebossat amb Sèsam Blanc i Negre amb Salsa Yakitori

Primer Plat (a escollir)

Bouquet de Gambes amb Mango i Brots Verds amb Vinagreta de Caviar

Sopa Freda de Meló amb Cava a l'Aroma de Menta Fresca i Cruixent d'Ibèric

Segon Plat (a escollir)

Lingot de Vedella amb Morter de Carbassa i salsa de Pedro Ximénex

Suprema de Corball amb salsa de Yuzu i Tirabecs

Postres

Pastís de Celebració Escollit

Celler

Aigües Minerals

Vi Blanc Casar de Burbia Godello D.O. Bierzo

Vi Negre Cair Cuvée D.O. Ribera del Duero

Cava Esential Juvé i Camps D.O. Penedès

Cafès i Infusions

Preu per persona:

Migdia 62,00€ IVA inclòs

Nit 52,70€ IVA inclòs

MENÚ 3

Aperitiu a Taula

Pernil Ibèric amb Pa de Coca amb Tomàquet

Cullereta de Pop Melat sobre Parmentier de Patata

Croquetes de Cua de Bou amb Maionesa de Kimchi

Cruixent de RoastBeff de Vaca Vella amb Mostassa Antiga i Aroma de Romaní

Pinces de Tataki de Tonyina Arrebossat amb Sèsam Blanc i Negre amb Salsa Yakitori

Primer Plat (a escollir)

Còctel de Carabiners amb Perles d'Alvocat

Amanida de Foie amb Poma Caramel·litzada i Nous

Segon Plat (a escollir)

Caldereta de Cueta de Rap amb Escamarlà i Cloïsses

Duet de Medallons de Vedella amb Reducció de Ratafia i Espàrrecs Bladers

Postres

Pastís de Celebració Escollit

Celler

Aigües Minerals

Vi Blanc Casar de Burbia Godello D.O. Bierzo

Vi Negre Cair Cuvée D.O. Ribera del Duero

Cava Esential Juvé i Camps D.O. Penedès

Cafès i Infusions

Preu per persona:
Migdia 68,00€ IVA inclòs
Nit 57,80€ IVA inclòs

MENÚ VEGÀ

Pica Pica a Taula

Xarrup de Guacamole amb Natxos

"Farcellet" de Verduretes en Tempura

Timbal de Pebrots del "Piquillo" al Allet

Babagadusch amb Formatge de Tofu i Pipes de Carbassa

Mini Burguer de Cigrons i Tomàquet Casée

Primer Plat (a escollir)

Bouquet de Mango i Alvocat amb Nous

Crema de Ceps amb Cruixent de Porro

Segon Plat (a escollir)

Arròs amb Verduretes de Temporada

Caneló farcit d'Espinacs i Carbassa amb Beixamel de Soja i Ametlles

Postres (a escollir)

Mousse de Xocolata Vegana

Tàrtar de Fruites de Temporada i Sorbet de Llima&Llimona

Celler

Segons el Menú Escollit pel Grup

Preu per persona:

****Segons el Menú Escollit pel Grup*

MENÚ INFANTIL

Primer Plat (a escollir)
Canalons de la Masia Gratinats
Espirals de Colors a la Bolonyesa
Volcà d'Arròs amb Salsa de Tomàquet i Ou Ferrat

Segon Plat (a escollir)
Medallons de Filet de Vedella amb Patates Fregides Naturals
Llibrets de Llom amb Patates Fregides Naturals
Hamburguesa amb Patates Fregides Naturals

Postres
Pastís de Celebració Escollit

Celler
Refrescs i Aigües
Sucs de Fruites

Preu per nen:
32,00€ IVA inclòs

PLAT COMBINAT INFANTIL

Plat únic
Espirals de Colors a la Bolonyesa i Hamburguesa amb Patates Fregides

Postres
Pastís de Celebració Escollit

Celler
Refrescs i Aigües
Sucs de Fruites

Preu per nen:
24,00€ IVA inclòs

APERITIU INFANTIL (OPCIONAL)

Fuet
Olives Farcides
Patates Xips
Mini Croquetes de Pernil

Preu per nen:
12,00€ IVA inclòs

PASTÍS DE CELEBRACIÓ

Pastís Sacher *(Xocolata i Melmelada)*
Massini *(Nata, Trufa i Crema Cremada)*
Trio de Xocolates *(Negra, amb Llet i Blanca)*
Selva Negre *(Nata i Xocolata)*
Mousse de Llimona
Cheese Cake *(4 formatges)*
Sara *(Mantega i Ametlles)*
Milfulles de Crema i Fruita

LUNCH 1

Encenalls de Pernil Ibèric amb Pa de Coca amb Tomàquet

Xarrup de Crema de Meló amb Cava al Aroma de la Menta Fresca

Torradeta de Bombó de Foie amb Cruixent d'Ametlla sobre Melmelada de Papaia

Croquetes de Cua de Bou amb Maionesa de Kimchi

Mini Taco amb Guacamole amb "Pico de Gallo"

Pinces de Tataki de Tonyina Arrebossat amb Sèsam Blanc i Negre amb Salsa Yakitori

Cullereta de Bacallà amb salsa Yuzu sobre fons de Patata

Broqueta de Pernil d'Ànec amb Pinya Brasejada

Mini Hamburguesa de Vedella amb Formatge i Ceba Caramel·litzada

Buffet de Fideuà de Marisc

Postres

Pastís de Celebració Escollit

Celler en Format Barra

Aigües Minerals

Vi Blanc Orchidea Sauvignon D.O. Navarra

Vi Negre Abadal Matís D.O. Pla del Bages

Cava Esential Juvé i Camps D.O. Penedès

Cafès i Infusions

Preu per persona:
42,00€ IVA inclòs

**Només Comunions de Tarda*

LUNCH 2

Encenalls de Pernil Ibèric amb Pa de Coca amb Tomàquet

Xarrup de Crema de Meló amb Cava al Aroma de la Menta Fresca

Torradeta de Bombó de Foie amb Cruixent d'Ametlla sobre Melmelada de Papaia

Croquetes de Cua de Bou amb Maionesa de Kimchi

Mini Taco amb Guacamole amb "Pico de Gallo"

Espeto de Llagostí en Tempura amb Mel Picant

Pinces de Tataki de Tonyina Arrebossat amb Sèsam Blanc i Negre amb Salsa Yakitori

Cullereta de Bacallà amb salsa Yuzu sobre fons de Patata

Mini Caneló de Pollastre de Corral amb salsa de Ceps i Tòfona

Broqueta de Pernil d'Ànec amb Pinya Brasejada

Mini Hamburguesa de Vedella amb Formatge i Ceba Caramel·litzada

Buffet de Fideuà de Marisc

Postres

Pastís de Celebració Escollit

Celler en Format Barra

Aigües Minerals

Vi Blanc Orchidea Sauvignon D.O. Navarra

Vi Negre Abadal Matís D.O. Pla del Bages

Cava Esential Juvé i Camps D.O. Penedès

Cafès i Infusions

Preu per persona:
46,00€ IVA inclòs

**Només Comunions de Tarda*

LUNCH 3

Encenalls de Pernil Ibèric amb Pa de Coca amb Tomàquet

Xarrup de Crema de Meló amb Cava al Aroma de la Menta Fresca

Torradeta de Bombó de Foie amb Cruixent d'Ametlla sobre Melmelada de Papaia

Croquetes de Cua de Bou amb Maionesa de Kimchi

Espeto de Llagostí en Tempura amb Mel Picant

Pinces de Tataki de Tonyina Arrebossat amb Sèsam Blanc i Negre amb Salsa Yakitori

Cullereta de Bacallà amb salsa Yuzu sobre fons de Patata

Torradeta de Sobrassada amb Ou de Guatlla

Mini Caneló de Pollastre de Corral amb salsa de Ceps i Tòfona

Broqueta de Pernil d'Ànec amb Pinya Brasejada

Mini Hamburguesa de Vedella amb Formatge i Ceba Caramel·litzada

Buffet de Fideuà del Senyoret

Buffet de Formatges amb Assortiment de Pans i Melmelada

Postres

Pastís de Celebració Escollit

Celler en Format Barra

Aigües Minerals

Vi Blanc Casar de Burbia Godello D.O. Bierzo

Vi Negre Cair Cuvée D.O. Ribera del Duero

Cava Esential Juvé i Camps D.O. Penedès

Cafès i Infusions

Preu per persona:
51,00€ IVA inclòs

**Només Comunions de Tarda*

LUNCH INFANTIL

Patates Xips i Olives Farcides
Pernil Ibèric amb Pa de Coca amb Tomàquet
Daus de Truita de Patata
Mini Bikinis de Pernil Dolç i Formatge
Croquetes de Rostit
Mini Hamburgueses de Vedella amb el seu Quètxup
Nuggets Americans
Cassoleta de Mini Mandonguilles amb Tomàquet

Postres
Pastís Celebració o Gelat

Celler en Format Barra
Refrescs i Aigües
Sucs de Fruites

Preu per nen:
22,00€ IVA inclòs

**Només Comunions de Tarda*

VERMUT DE BENVINGUDA

OPCIÓ Nº1

Xips de fruites i verdures
Piruletes de parmesà
Coca d'escalivada
Calamars a l'andalusa

Barra de begudes
Aigües minerals , refrescs i cervesa
Vi blanc i negre seleccionat per l'esdeveniment
Copa de cava Parxet

Preu per persona:
14,50€ IVA inclòs

OPCIÓ Nº2

Xips de fruites i verdures
Piruletes de parmesà
Olives Gaspatxa
Assortiment de daus de formatge

Barra de begudes
Aigües minerals , refrescs i cervesa
Vi blanc i negre seleccionat per l'esdeveniment
Copa de cava Parxet

Preu per persona:
8,50€ IVA inclòs

OPCIÓ Nº3

Xips de fruites i verdures
Olives Gaspatxa

Barra de begudes
Aigües minerals , refrescs i cervesa
Vi blanc i negre seleccionat per l'esdeveniment
Copa de cava Parxet

Preu per persona:
6,50€ IVA inclòs

OPCIÓ Nº4

Xips de fruites i verdures

Barra de begudes
Aigües minerals , refrescs i cervesa
Vi blanc i negre seleccionat per l'esdeveniment
Copa de cava Parxet

Preu per persona:
5,50€ IVA inclòs

ESTACIONS

ESTACIÓ D'ARROSSOS I FIDEUÀ
(escollir una referència)

Fideuà de marisc
Arròs de marisc
Arròs de verdures ECO
Arròs caldós de llamàntol (supl. 5€)
Arròs del senyoret amb rap, sèpia i gambes (supl. 6,5€)

Preu per persona: 5,50€ IVA inclòs

ESTACIÓ DE FORMATGES

Mahó
Gorgonzola
Garrotxa
Pesto
Acompanyat d'una amplia varietat de pans, confitures artesanes i fruits secs

Preu per persona: 5,90€ IVA inclòs

ESTACIÓ DE PERNIL IBÈRIC DE GLA

Espatlleta Ibèrica de Gla al Tall *(fins a 50 persones)*
Preu: 450,00 €/u

Pernil Ibèric de Gla al Tall *(fins a 100 persones)*
Preu: 750,00 €/u

*Amdós opcions acompanyades de pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva verge. *Suplement segon pernil 350€*

ESTACIÓ AMERICANA

Mini hamburguesa de vedella amb formatge i ceba caramel·litzada
Pepito de llom amb pebrots i formatge
Nuggets de pollastre amb salsa barbacoa
Mini frankfurt amb ceba cruixent
Acompanyat de ketchup, mostassa, maionesa i salsa barbacoa

Preu per persona: 7,50€ IVA inclòs

ESTACIÓ SALUDABLE

Bikini de pernil ibèric, mozzarella i tòfona
Mini hamburguesa de salmó amb pa de colors
Mini amanida de mango i formatge feta
Xarrup de crema de meló al cava amb cruixent de pernil
Guacamole amb llagostí brasejat i natxos

Preu per persona: 9,50€ IVA inclòs

ESTACIÓ DE JAPONÈS

Sushi, makis, nigiris
Acompanyat amb wasabi i salsa de soja

Preu per persona: 9,50€ IVA inclòs

OPCIONS I EXTRES

ANIMACIÓ INFANTIL

Castell inflable + Monitor (3h): 350€ IVA inclòs (nens a partir de 3 anys i màxim 10 nens per monitor)

Espectacle de Màgia (1h): 350€ IVA inclòs

Servei de Monitor 35€/h IVA inclòs (mínim 2h i nens a partir de 3 anys i màxim 10 nens per monitor)

Monitor amb globoflexia, pintacares, etc... 95€/h IVA inclòs (mínim 2h i nens a partir de 3 anys i màxim 10 nens per monitor)

Bombolles Sabó segons pressupost

Espectacle Pallassos: 440€ IVA inclòs 1 Pallasso / 730€ IVA inclòs Pallasso + Bufó

MÚSICA I COPES

DJ amb 2h de Festa: 500€ IVA inclòs

Música en Directe segons pressupost

Barra Lliure (mínim 2h): 12€ per persona i hora

Tiquet Consumició (mínim 1 opció per persona): 9€ una copa / 17€ dos copes

Servei de Barra Oberta (copes a part): 65€ l'hora

AUDIOVISUALS

Pantalla i Projector: 130€ IVA inclòs

Altaveu amb Bluetooth: 70€ IVA inclòs

Micròfon Inalàmbric: 70€ IVA inclòs

Pack Audiovisual Masia (pantalla, projector, so): 175€ IVA inclòs

Pantalla TV Interactiva: 220€ IVA inclòs

ALTRES

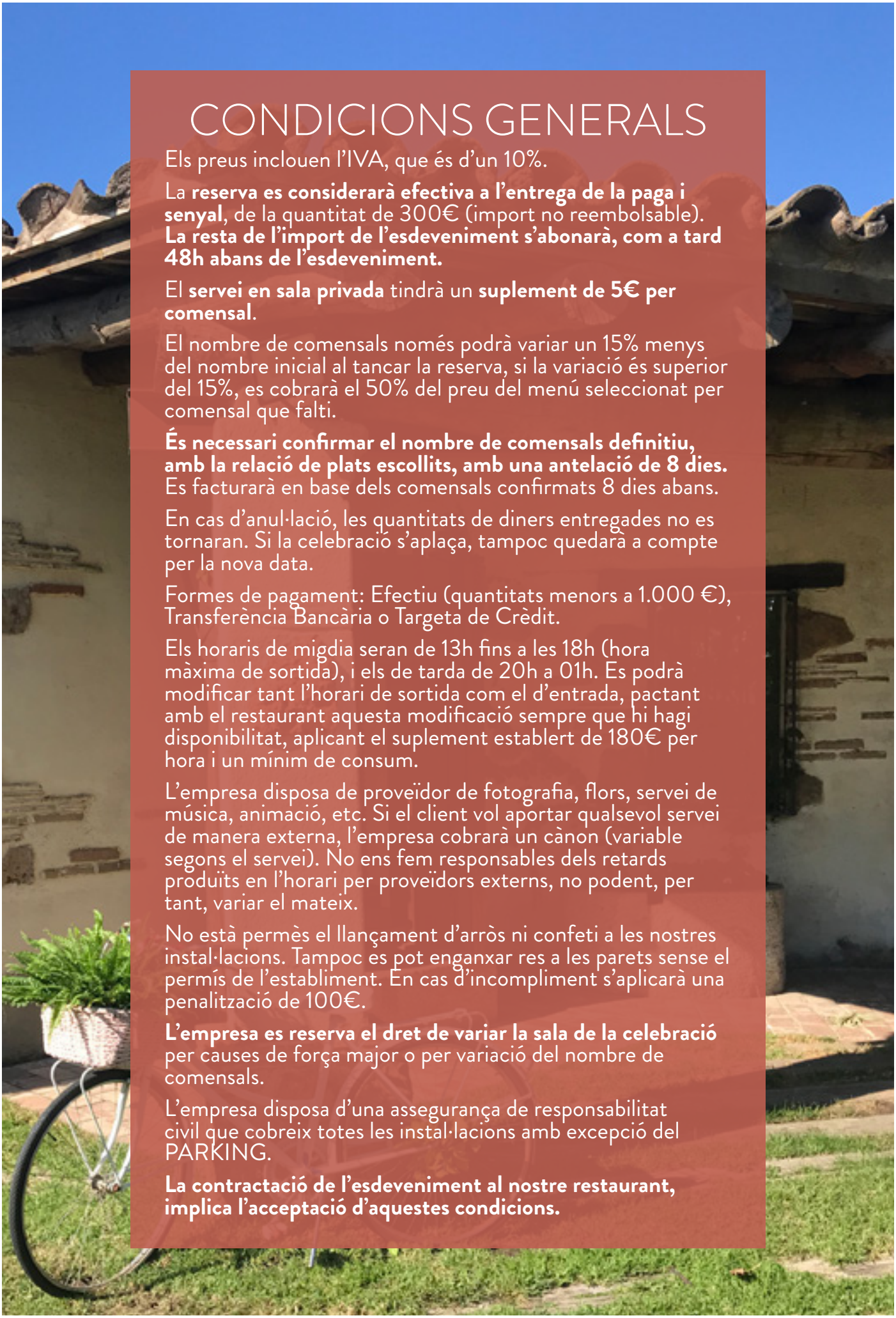
Figureta Pastís Comunió 20€ IVA inclòs

Decoració Personalitzada (flors, globus...): Segons Pressupost

Monologuista 545€ IVA inclòs

Karaoke 620€ IVA inclòs

Altres opcions a consultar i segons pressupost



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**, de la quantitat de 300€ (import no reembolsable). **La resta de l'import de l'esdeveniment s'abonarà, com a tard 48h abans de l'esdeveniment.**

El **servei en sala privada** tindrà un **suplement de 5€ per comensal**.

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

És necessari confirmar el nombre de comensals definitiu, amb la relació de plats escollits, amb una antelació de 8 dies. Es facturarà en base dels comensals confirmats 8 dies abans.

En cas d'anul·lació, les quantitats de diners entregades no es tornaran. Si la celebració s'aplaça, tampoc quedarà a compte per la nova data.

Formes de pagament: Efectiu (quantitats menors a 1.000 €), Transferència Bancària o Targeta de Crèdit.

Els horaris de migdia seran de 13h fins a les 18h (hora màxima de sortida), i els de tarda de 20h a 01h. Es podrà modificar tant l'horari de sortida com el d'entrada, pactant amb el restaurant aquesta modificació sempre que hi hagi disponibilitat, aplicant el suplement establert de 180€ per hora i un mínim de consum.

L'empresa disposa de proveïdor de fotografia, flors, servei de música, animació, etc. Si el client vol aportar qualsevol servei de manera externa, l'empresa cobrarà un cànon (variable segons el servei). No ens fem responsables dels retards produïts en l'horari per proveïdors externs, no podent, per tant, variar el mateix.

No està permès el llançament d'arròs ni confeti a les nostres instal·lacions. Tampoc es pot enganxar res a les parets sense el permís de l'establiment. En cas d'incompliment s'aplicarà una penalització de 100€.

L'empresa es reserva el dret de variar la sala de la celebració 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 PARKING.

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

MASIACAN AMETLLER

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

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

AMETLLER © GRUP DE RESTAURACIÓ