



MASIA CAN AMETLLER

MENÚ DE GRUPS



Menú I

Primer pica-pica

Pernil Ibèric amb Pa de Coca amb Tomàquet
Coca d'Oli amb Foie i Codonyat
Broqueta de Tomàquet Xerri, Mozzarella i Salmó amb Pesto
Croquetes Variades
Coca de Recapta amb Gamba i Tòfona
Llagostins en Paperina de Pasta Filo amb Salsa de Mel i Soja

Segon plat

Jarret de Vedella amb Bolets i Cebetes
Brasejades
Corball a la Brasa sobre Llit de Verdurettes,
Poma i Oli d'Avellanes

Postres

Carrot Cake amb Llàgrimes de Taronja
Coulant de Xocolata amb Gelat de Vainilla
Assortiment de Fruita del Temps
Crema Catalana a l'Estil Can Ametller

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 II

Primer pica-pica

Pernil Ibèric amb Pa de Coca amb Tomàquet
Coca d'Oli amb Foie i Codonyat
Broqueta de Tomàquet Xerri, Mozzarella i Salmó amb Pesto
Croquetes Variades
Coca de Recapta amb Gamba i Tòfona
Llagostins en Paperina de Pasta Filo amb Salsa de Mel i Soja

Segon plat

Medalló de Vedella amb Gratén de Patata, Ceba
Caramel·litzada i Reducció de Marchand du Vinz
Llobarro Rostit amb Patata i Ceba i Pesto
Mediterrani

Postres

Carrot Cake amb Llàgrimes de Taronja
Coulant de Xocolata amb Gelat de Vainilla
Assortiment de Fruita del Temps
Crema Catalana a l'Estil Can Ametller

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: 41,50€ (IVA incl.)



Menú III

Primer pica-pica

Pernil Ibèric amb Pa de Coca amb Tomàquet
Coca d'Oli amb Foie i Codonyat
Cullereta de Salmó Marinat amb Crema de Formatge
Paperina de Patates Braves Estil "Boix"
Croqueta de Calamarsons amb la Tinta
Llagostins en Tempura a la Mel Picant

Segon plat

Ploma Ibèrica amb Salsa de Fruits Vermells i Gratinat de Patata
Bacallà al Pil Pil amb Xips de Carxofes

Postres

Carrot Cake amb Llàgrimes de Taronja
Coulant de Xocolata amb Gelat de Vainilla
Assortiment de Fruita del Temps
Crema Catalana a l'Estil Can Ametller

Celler

Aigües Minerals
Vi Blanc Celístia Tierra D.O. Costers del Segre
Vi Negre Celístia Tierra D.O. Costers del Segre
Cava Parxet Brut
Cafès i Infusions

Preu: 45,90€ (IVA incl.)

Menú IV

Primer pica-pica

Pernil Ibèric amb Pa de Coca amb Tomàquet
Coca d'Oli amb Foie i Codonyat
Cullereta de Salmó Marinat amb Crema de Formatge
Paperina de Patates Braves Estil "Boix"
Croqueta de Calamarsons amb la Tinta
Llagostins en Tempura a la Mel Picant

Segon plat

Entrecot de Vedella a la brasa de carbó,
Patata Cremosa i Cebetes Caramel·litzades
Suquet de Turbot amb Patates guisades

Postres

Carrot Cake amb Llàgrimes de Taronja
Coulant de Xocolata amb Gelat de Vainilla
Assortiment de Fruita del Temps
Crema Catalana a l'Estil Can Ametller

Celler

Aigües Minerals
Vi Blanc Celístia Tierra D.O. Costers del Segre
Vi Negre Celístia Tierra D.O. Costers del Segre
Cava Parxet Brut
Cafès i Infusions

Preu: 50,30€ (IVA incl.)

Menú V

Primer pica-pica

Pernil Ibèric amb Pa de Coca amb Tomàquet
Coca d'Oli amb Foie i Codonyat
Cullereta de Salmó Marinat amb Crema de Formatge
Paperina de Patates Braves Estil "Boix"
Croqueta de Calamarsons amb la Tinta
Llagostins en Tempura a la Mel Picant

Segon plat

Tournedó de Rap i Cansalada amb Espàrrecs i Tomàquet a la Brasa i Salsa d'Escamarlans
Filet de Vedella amb Xampinyons a la Provençal i "Patata Pont"

Postres

Carrot Cake amb Llàgrimes de Taronja
Coulant de Xocolata amb Gelat de Vainilla
Assortiment de Fruita del Temps
Crema Catalana a l'Estil Can Ametller

Celler

Aigües Minerals
Vi Blanc Celístia Tierra D.O. Costers del Segre
Vi Negre Celístia Tierra D.O. Costers del Segre
Cava Parxet Brut
Cafès i Infusions

Preu: 54,70€ (IVA incl.)

Menú Vegà

Primer pica-pica

Barqueta d'Escalivada
Mini Amanida amb Tofu i Vinagreta de Mango
Xips de Fruites i Verdures
Espàrrecs Verds a la Brasa amb Romesco
Hummus amb Dips de Pastanaga
Barqueta d'Hamburguesa de Tofu

Segon plat

Paella de Verdures
Tagliatella amb Bolets i Verdures

Postres

Carpaccio de Pinya
Assortiment de Fruites
Gelat de Cafè o de Xocolata

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 Infantil

Primer Plat

Arròs a la Cubana
Canelons
Macarrons

Segon Plat

Lluç a la Planxa amb Patates Fregides
Filet de Pollastre Arrebossat
Bistec de Vedella a la Planxa amb Patates Fregides

Postres

Assortiment de Fruita Natural
Gelats
Pastís

Celler

Aigües Minerals
Refrescs

Preu: 18,70€ (IVA incl.)

Opcions

Disk-jockey: 495 € (2 hores)

Barra lliure: 11 €/pax i hora

Audiovisuals : 165 € (inclou pantalla, projector i so)

Plat Combinat Infantil

Plat

Pasta i Nuggets amb Patates Fregides

Postres

Gelat
Pastís

Celler

Aigües Minerals
Refrescs

Preu: 16,50€ (IVA incl.)

Petit Vermut de Benvinguda (opcional)

Vermut

Piruletes de Parmesà
Xips Vegetals
Coca d'Escalivada
Calamars a l'Andalusa

Celler

Copa de Cava, Cervesa o Refresc

Preu: 13,20€ (IVA incl.)

El Preu Inclou

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.

Avinguda dels Ports d'Europa, 100 · 0040 Barcelona · Tel. 93 552 57 94
info@boixzal.com · www.boixzal.com