



RESTAURANT
MASIA CAN AMETLLER

MENÚ
COMUNIONES
2018



Menú adultos

Menú 1

Primeros

Ensalada de Crujiente de Queso de Cabra, con manzana caramelizada y Vinagreta de Piñones o Salteado de Alcachofas, Espárragos Trigueros y Calamares

Segundos

Bacalao Melado sobre Trompetas de la Muerte o
Pluma ibérica con Verduras en Tempura

Precio:
52€/pax

Menú 2

Primeros

Ensalada con Perlas de Melón, Nueces garrapiñadas y Vinagreta de Albahaca o
Salteado de Setas con Medallones de Foie

Segundos

Suprema de Corbina a la Donosti con Almejas sobre Patata Panadera o
Entrecot a la Brasa acompañado de Bastones de Patata y Pimientos del Padrón

Precio:
59€/pax

Menú 3

Primeros

Timbal de Verduras a la Plancha con Virutas de Jamón o
Tartar de Salmón Ahumado y Aguacate, y Vieiras a la Plancha

Segundos

Tronco de Rape al Horno con Langostinos y Salsa de Cigalas sobre Nido de Verduras o
Solomillo de Ternera a la Brasa con Guarnición de Espárragos y Cebollitas Braseadas

Precio:
67€/pax

Bodega

Menús 1 y 2

Aguas Minerales
Calinda Verdejo
Celistia Tinto
Cava Parxet Brut Reserva
Cafés

Menú 3

Aguas Minerales
Calinda Verdejo
Celistia Tinto
Cava Parxet Brut Reserva
Cafés

Menú infantil

Primer plato

Canelones de la Masía o
Espirales de Colores a la Boloñesa

Segundo plato

Medallones de Filete de Ternera con Patatas
Fritas o
Librito de Lomo con Patatas Fritas

Postre

Pastel de Comunió

Bebida

Refrescos y Aguas

Precio: 34€/pax

Plato combinado

Espirales de Colores a la Boloñesa y
Hamburguesa con Patatas Fritas

Pastel de Comunió

Refrescos y Aguas *Precio: 25€/pax*

Pastel de comunió

Tarta Sacher

Massini de Nata, Trufa y Yema Quemada
Trío de Chocolates



RESTAURANT
MASIA CAN AMETLLER

MENÚ COMUNIONES



Aperitivo adultos *(opcional)*

Jamón Ibérico con Pan con Tomate
Virutas de Foie con Aceite de Oliva y Sal Maldon
Brocheta de Perlas de Mozzarella, Tomate Cherry y Membrillo
Samosa de Piña y Pistachos
Croquetas de Mar y Montaña
Langostinos en Tempura con Miel Picante

Servicio de Barra de Bebidas:
Aperitivos, Refrescos, Aguas y Cerveza

Precio: 17€/pax

Aperitivo infantil *(opcional)*

Fuet
Olivas
Patatas Chips
Mini Croquetas de Jamón

Precio: 12€/pax

Menú Lunch *(sólo tardes o noches)*

Piruletas de Crujiente de Parmesano
Montadito de Jamón Ibérico
Virutas de Foie Fresco con Tostaditas, Sal Maldon y Aceite de Oliva Virgen de Siurana
Brocheta de Pollo Marinado
Brocheta de Rape y Langostinos
Langostinos con Crujiente de Patata
Saquitos de Queso y Verduras
Mini McCugat con Queso
Degustación de Fideuá
Tataki de Atún con Salsa de Soja

Pasteles (a elegir uno)

Massini
Selva Negra
Banda de Hojaldre con Crema y Fruta

Bodega

Aguas Minerales
Refrescos
Calinda Verdejo
Celistia Tinto
Cava Parxet Brut Reserva

Precio: 44€/pax

El Precio incluye

Oferta gastronómica adjunta

Montaje y desmontaje

Personal de servicio

Aparcamiento gratuito



Condiciones Generales

Los precios incluyen el IVA.

La reserva se considerará efectiva a la entrega de la paga y señal por la cantidad de 500 €

Se abonará el total del banquete 7 días antes del evento.

Formas de pago: efectivo (no superior a 2500€), talón conformado por el banco y tarjeta de crédito

El número de invitados solo podrá variar en un 15 % menos del inicial al dejar la paga y señal, si el número es mayor, se abonará un 50 % del precio del menú pactado.

Es necesario confirmar el número de comensales definitivo con una antelación máxima de 7 días.

Exclusivamente en casos de obligada gravedad, la empresa asumirá el coste de los invitados no presentes.

Los horarios de mediodía día serán de 13.00 h hasta las 18.h, y los horarios de la tarde de 20.00h – 00.30h.

Se podrá modificar tanto el horario de salida como el de entrada, pactando con el restaurante esta modificación, aplicando el suplemento establecido de 150€ por hora

Los eventos que se realicen en domingo por la tarde y que sean menos de 40 personas tendrán un suplemento de precio en concepto de personal.

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

Una vez finalizado el evento, la sala debe quedar desalojada de decoraciones, la empresa no se hará responsable de nada de lo extraviado en la sala.

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

Camí Can Ametller s/n · 08195 Sant Cugat del Vallès · Tel. 93 674 91 51
info@canametller.com · www.canametller.com