



RESTAURANT
MASIA CAN AMETLLER

MENÚ
BAUTIZOS &
COMUNIONES
2018



Menú adultos 1

Aperitivo en mesa

Piruletas de parmesano
Virutas de foie
Langostinos crujientes

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

Bodega

Aguas Minerales
Calinda Verdejo
Celistia Tinto
Cava Parxet Brut Reserva
Cafés

Precio: 52€/pax

Menú adultos 2

Aperitivo en mesa

Piruletas de parmesano
Virutas de foie
Langostinos crujientes

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

Bodega

Aguas Minerales
Calinda Verdejo
Celistia Tinto
Cava Parxet Brut Reserva
Cafés

Precio: 59€/pax



RESTAURANT
MASIA CAN AMETLLER

MENÚ BAUTIZOS & COMUNIONES



Menú adultos 3

Aperitivo en mesa

Píruetas de parmesano
Virutas de foie
Langostinos crujientes

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

Bodega

Aguas Minerales
Calinda Verdejo
Celistia Tinto
Cava Parxet Brut Reserva
Cafés

Precio: 67€/pax

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

!!!PROMOCIÓN!!!
-20% de descuento para los
menús que se contraten en
horario de tarde



RESTAURANT
MASIA CAN AMETLLER

MENÚ BAUTIZOS & COMUNIONES

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 Celebración

Bebida

Refrescos y Aguas

Precio: 34€/pax

Pastel de celebración

Tarta Sacher

Massini de Nata, Trufa y Yema Quemada

Trío de Chocolates

Plato combinado

Plato

Espirales de Colores a la Boloñesa y
Hamburguesa con Patatas Fritas

Postre

Pastel de Celebración

Bebida

Refrescos y Aguas

Precio: 25€/pax

Aperitivo infantil (opcional)

Fuet

Olivas

Patatas Chips

Mini Croquetas de Jamón

Precio: 12€/pax





Lunch 1

Para picar

Piruletas de Crujiente de Parmesano
Mini Chapatitas de embutido
Croquetas de Jamón Ibérico
Mini Ensalada de Patata, Langostinos y Trufas
Virutas de Foie Fresco con Tostaditas, Sal Maldon y Aceite Virgen de Siurana
Brocheta de Pollo Marinado
Tentaciones de Marisco y Setas
“Envoltino” de Langostinos con Pasta Filo
Saquitos de Brandada de Bacalao
Huevos de Codorniz en su nido con Miel y Tomate Trufado

Pastelería de la casa (a escoger)

Massini o Selva Negra o
Banda de Hojaldre con Crema y Fruta

Bodega

Aguas Minerales, Refrescos
Vino Blanco y Tinto
Cava Parxet Brut Reserva

Precio: 33,55 €/pax

Lunch 2

Para picar

Chips Vegetales de Frutas y de Verduras
Virutas de Foie Fresco con Tostaditas, Sal Maldon y Aceite Virgen de Siurana
Croquetas de Jamón Ibérico
Mini Chapatitas de Embutido
Brocheta de Pollo Marinado
Tentaciones de Marisco y Setas
“Envoltino” de Langostinos con Pasta Filo
Saquitos de Brandada de Bacalao
Mini McCugat con Queso
Degustación de Fideuà con su “All i oli”

Pastelería de la casa (a escoger)

Massini
Selva Negra
Banda de Hojaldre con Crema y Fruta

Bodega

Aguas Minerales, Refrescos
Vino Blanco y Tinto
Cava Parxet Brut Reserva

Precio: 37,95 €/pax





Lunch 3

Para picar

Piruletas de Crujiente de Parmesano
Montadito de Jamón Ibérico
Virutas de Foie Fresco con Sal Maldon
Croquetas de Brandada de Bacalao
Brocheta de Pollo Marinado
Langostino con Crujiente de Patata
Saquitos de Queso y Verduras
Mini Albóndigas con Sepia
Brocheta de Pulpo y Patata
Cazuelita de Risotto

Pastelería de la casa (a escoger)

Massini
Selva Negra
Banda de Hojaldre con Crema y Fruta

Bodega

Aguas Minerales, Refrescos
Vino Blanco y Tinto
Cava Parxet Brut Reserva

Precio: 40,59 €/pax

Lunch 4

Para picar

Piruletas de Crujiente de Parmesano
Montadito de Jamón Ibérico
Mini Ensalada de Frutas y Verduras en Diferentes Texturas
Brocheta de Pollo Marinado
Brocheta de Rape y Langostinos
Langostino con Crujiente de Patata
Saquitos de Queso y Verduras
Mini McCugat con Queso
Cazuelita de Fideuà
Tataki de Atún con Soja

Pastelería de la casa (a escoger)

Massini
Selva Negra
Banda de Hojaldre con Crema y Fruta

Bodega

Aguas Minerales, Refrescos
Vino Blanco y Tinto
Cava Parxet Brut Reserva

Precio: 43,89 €/pax



RESTAURANT
MASIA CAN AMETLLER

MENÚ BAUTIZOS & COMUNIONES

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