

NAVIDAD PARA EMPRESAS



**MASIACAN
AMETLLER**



PRESENTACIÓN

Como cada año, llegan las fiestas navideñas y queremos celebrarlo con todos aquellos compañeros de trabajo con los que cada día hemos trabajado codo a codo.

Para nosotros es un placer presentaros nuestras propuestas de menús de navidad para empresas.

Esperamos que nuestras propuestas sean de sus interés.

Feliz Navidad!

MASIA CAN AMETLLER

MENÚ 1

Pica-pica (servido en mesa)

Jamón Ibérico y Pan de Coca con Tomate

Virutas de Foie Fresco con Aceite de Oliva y Sal Maldon en Tostadita

Brocheta de Pollo Marinado a la Miel Picante

Langostinos en Tempura a la Miel Picante

Croquetas Melosas de "Carn d'Olla"

Segundo Plato (escoger uno para toda la mesa)

Lingote de Ternera sobre Carpaccio de Manzana Caramelizada y Lágrimas de Calabaza

o

Corvina a la Brasa con Berenjena a la Llama sobre Crema de Manzana y Aceite de Avellanas

Postres (a escoger)

Cre moso de Mouse de Chocolate con Corazón de Maracuyá

Tarta Taten

Cestitas de Sorbete de Limón

"Neulas" y Turrone s Navideños

Bodega

Aguas Minerales

Vino Blanco Calinda Murviedro D.O. Rueda

Vino Tinto Celistia Terra D.O. Costers del Segre

Cava Parxet Brut Reserva

Cafés e Infusiones

Precio para reservas en viernes

44€ + iva (10%)

Precio para reservas de lunes a miércoles

35€ + iva (10%)

Precio para reservas en jueves o sábado

40€ + iva (10%)





MENÚ 2

Pica-pica (servido en mesa)

Jamón Ibérico y Pan de Coca con Tomate

Virutas de Foie Fresco con Aceite de Oliva y Sal Maldon en Tostadita

Brocheta de Pollo Marinado a la Miel Picante

Langostinos en Tempura a la Miel Picante

Croquetas Melosas de "Carn d'Olla"

Segundo Plato (escoger uno para toda la mesa)

Tarrina de Cordero con Trompetas de la Muerte y Castañas sobre Crema de Boniato

o

Lubina al Horno con Salsa de Gambas y Verduritas de Temporada

Postres (a escoger)

Cre moso de Mouse de Chocolate con Corazón de Maracuyá

Tarta Taten

Cestitas de Sorbete de Limón

"Neulas" y Turrone s Navideños

Bodega

Aguas Minerales

Vino Blanco Calinda Murviedro D.O. Rueda

Vino Tinto Celistia Terra D.O. Costers del Segre

Cava Parxet Brut Reserva

Cafés e Infusiones

Precio para reservas en viernes

48€ + iva (10%)

Precio para reservas de lunes a miércoles

39€ + iva (10%)

Precio para reservas en jueves o sábado

44€ + iva (10%)

MENÚ 3

Pica-pica (servido en mesa)

Jamón Ibérico y Pan de Coca con Tomate
Virutas de Foie Fresco con Aceite de Oliva y
Sal Maldon en Tostadita
Brocheta de Pollo Marinado a la Miel Picante
Langostinos en Tempura a la Miel Picante
Croquetas Melosas de "Carn d'Olla"
Cucharita de Pulpo a la Gallega con Patata
Cremosa
Tostadita de Roastbeef con Mostaza Antigua y
Rúcula con Vinagreta de Cítricos

Segundo Plato (escoger uno para toda la mesa)

Medallones de Filete de Ternera a la Brasa en
Salsa Demiglaze y Patata Parmentier
o
Rodaballo al Horno con "Ceps" de Temporada
y Cassé de Verduras

Postres (a escoger)

Cremoso de Mouse de Chocolate con Corazón de
Maracuyá
Tarta Taten
Cestitas de Sorbete de Limón

"Neulas" y Turrónes Navideños

Bodega

Aguas Minerales
Vino Blanco Calinda Murviedro D.O. Rueda
Vino Tinto Celistia Terra Negre D.O. Costers
del Segre
Castellroig Cava
Cafès i infusions

Precio para reservas en viernes

53€ + iva (10%)

Precio para reservas de lunes a miércoles

44€ + iva (10%)

Precio para reservas en jueves o sábado

49€ + iva (10%)





MENÚ 4

Pica-pica (servido en mesa)

Jamón Ibérico y Pan de Coca con Tomate
Virutas de Foie Fresco con Aceite de Oliva y
Sal Maldon en Tostadita

Brocheta de Pollo Marinado a la Miel Picante

Langostinos en Tempura a la Miel Picante

Croquetas Melosas de “Carn d’Olla”

Cucharita de Pulpo a la Gallega con Patata
Cremosa

Tostadita de Roastbeaf con Mostaza Antigua y
Rúcula con Vinagreta de Cítricos

Segundo Plato (escoger uno para toda la mesa)

Espaldita de Cabrito al Horno sobre Crema de
Calabaza y Glaseado de Manzana

o

Bacalao Melado con Muselina de Ajo y Crema
de Manzana

Postres (a escoger)

Cremoso de Mouse de Chocolate con Corazón de
Maracuyá

Tarta Taten

Cestitas de Sorbete de Limón

“Neulas” y Turrone Navideños

Bodega

Aguas Minerales

Vino Blanco Calinda Murviedro D.O. Rueda

Vino Tinto Celistia Terra D.O. Costers del
Segre

Castelloiroig Cava

Cafés e Infusiones

Precio para reservas en viernes

55€ + iva (10%)

Precio para reservas de lunes a miércoles

46€ + iva (10%)

Precio para reservas en jueves o sábado

51€ + iva (10%)

MENÚ VEGANO

Pica-pica (servido en mesa)

Chips de Alcahofa con Salsa Romesco
Crujiente de Frutas y Verduras
Hummus de Remolatxa con Dips de
Zanahoria y Apio
Puerro Confitado al Aroma de Tomillo
Calçot en Tempura Negra
Mini Burguer de Garbanzo

Segundo Plato (escoger uno para toda la mesa)

Arroz de Verduras ECO
o
Crema de Boletus

Postres (a escoger)

Caipirinha
Higos Caramelizados con Pedro Ximénez
Surtido de Frutas Naturales

Bodega

Bodega según Menú Escogido para el Resto
del Grupo
Aguas Minerales
Cafés e Infusiones

Precio para reservas en viernes
48€ + iva (10%)

Precio para reservas de lunes a miércoles
39€ + iva (10%)

Precio para reservas en jueves o sábado
44€ + iva (10%)

CONDICIONES GENERALES

1. Los precios NO incluyen el IVA, que es de un 10%.
2. La reserva se considerará efectiva a la entrega de la paga y señal por una cantidad de: Salas Carpa, Carpeta, Ametller, Marisquería y Montserrat: 500 €. Resto de Salas: 200 €.
3. El resto del importe del evento se abonará 7 días antes del evento.
4. El número de comensales sólo podrá variar en un 10% menos del número inicial al firmar el contrato, si la variación es superior al 10% se cobrará el 50% del precio del menú seleccionado por comensal que falte.
5. En caso de anulación, las cantidades entregadas no se devolverán. Si la celebración se aplaza la cantidad entregada quedará en cuenta para la nueva fecha.
6. Es necesario confirmar el número de comensales definitivo con una antelación de 7 días. Se facturará en base al número de comensales confirmados 7 días antes del evento.
7. Formas de pago: Efectivo (cantidades menores a 2.500, - €), Talón conformado por el banco, Transferencia Bancaria o Tarjeta de Crédito.
8. Los horarios de mediodía serán de 13 horas hasta las 18 horas, y los de tarde de 20 horas a 01 horas. 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, sala y servicio + consumición mínima del 50% de los comensales. En caso de tener contratado disk-jockey, el coste de alargar este servicio será de 150 € por hora, sala y servicio.
9. Los aperitivos contratados en el exterior, en caso de mal tiempo, se celebrarán en la misma sala del evento.
10. La empresa se reserva el derecho de variar la Sala del evento por causas de fuerza mayor, o por variación del número de comensales.
11. La empresa dispone de un seguro de responsabilidad civil, que cubre todas las instalaciones, con excepción del parking.
12. La contratación del evento en nuestro restaurante, implica la aceptación de estas condiciones.

EL PRECIO INCLUYE

Oferta gastronómica adjunta
Montaje y desmontaje
Personal de servicio
Parking gratuito

OPCIONES

Disk-jockey
Barra libre
Copas según consumo
y más ...



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

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