

NADAL PER A EMPRESES



**MASIACAN
AMETLLER**



PRESENTACIÓ

Com cada any, arriben les festes nadalenques i volem celebrar-ho amb tots aquells companys de feina amb els que cada dia hem treballat colze a colze.

Per nosaltres és un plaer presentar-vos les nostres propostes de menús de nadal per a empreses.

Esperem que les nostres propostes siguin del vostres interès.

Bon Nadal!

MASIA CAN AMETLLER

MENÚ 1

Pica-pica (servit a taula)

Pernil Ibèric i Pa de Coca amb Tomàquet
Encenalls de Foie Fresc amb Oli d'oliva i Sal Maldon en Torradeta
Broqueta de Pollastre Marinat amb Salsa Yakitori
Llagostins en Tempura a la Mel Picant
Croquetes Meloses de Carn d'Olla

Segon Plat (escollir un per tota la taula)

Lingot de Vedella sobre Carpaccio de Poma
Caramelitzada i Llàgrimes de Carbassa
o
Corball a la Brasa amb Albergínia a la Flama
sobre Crema de Poma i Oli d'Avellanes

Postres (a escollir)

Cremós de Mouse de Xocolata amb Cor de Maracuià
Tarta Taten
Cistelletes de Sorbet de Llimona

Tots els Menús van acompanyats de Neules i Torrons

Celler

Aigües Minerals
Vi Blanc Calinda Murviedro D.O. Rueda
Vi Negre Celistia Terra Negre D.O. Costers del Segre
Cava Parxet Brut Reserva
Cafès i infusions

Preu per reserves en divendres
44€ + iva (10%)

Preu per reserves de dilluns a dimecres
35€ + iva (10%)

Preus per reserves en dijous o dissabte
40€ + iva (10%)





MENÚ 2

Pica-pica (servit a taula)

Pernil Ibèric i Pa de Coca amb Tomàquet

Encenalls de Foie Fresc amb Oli d'oliva i Sal Maldon en Torradeta

Broqueta de Pollastre Marinat amb Salsa Yakitori

Llagostins en Tempura a la Mel Picant

Croquetes Meloses de Carn d'Olla

Segon Plat (escollir un per tota la taula)

Terrina de Xai amb Trompetes de la Mort i Castanyes sobre Crema de Moniato

o

Llobarro al Forn amb Salsa de Gambes i Verduretes de Temporada

Postres (a escollir)

Cremós de Mouse de Xocolata amb Cor de Maracuià

Tarta Taten

Cistelletes de Sorbet de Llimona

Tots els Menús van acompanyats de Neules i Torrons

Celler

Aigües Minerals

Vi Blanc Calinda Murviedro D.O. Rueda

Vi Negre Celistia Terra Negre D.O. Costers del Segre

Cava Parxet Brut Reserva

Cafès i infusions

*Preu per reserves en divendres
48€ + iva (10%)*

*Preu per reserves de dilluns a dimecres
39€ + iva (10%)*

*Preus per reserves en dijous o dissabte
44€ + iva (10%)*

MENÚ 3

Pica-pica (servit a taula)

Pernil Ibèric i Pa de Coca amb Tomàquet
Encenalls de Foie Fresc amb Oli d'oliva i Sal Maldon en Torradeta
Llagostins en Tempura a la Mel Picant
Croquetes Meloses de Carn d'Olla
Broqueta de Pollastre Marinat amb Salsa Yakitori
Cullereta de Pop a la Gallega amb Patata Cremosa
Torradeta de Roastbeef amb Mostassa Antiga i Rúcula amb Vinagreta de Cítrics

Segon Plat (escollir un per tota la taula)

Medallons de Filet de Vedella a la Brasa en Salsa Demiglace i Patata Parmentier
o
Turbot al Forn amb Ceps de Temporada i Cassé de Verdures

Postres (a escollir)

Cremós de Mouse de Xocolata amb Cor de Maracuià
Tarta Taten
Cistelletes de Sorbet de Llimona

Tots els Menús van acompanyats de Neules i Torrons

Celler

Aigües Minerals
Vi Blanc Calinda Murviedro D.O. Rueda
Vi Negre Celistia Terra Negre D.O. Costers del Segre
Castellroig Cava
Cafès i infusions

Preu per reserves en divendres
53€ + iva (10%)

Preu per reserves de dilluns a dimecres
44€ + iva (10%)

Preus per reserves en dijous o dissabte
49€ + iva (10%)





MENÚ 4

Pica-pica (servit a taula)

Pernil Ibèric i Pa de Coca amb Tomàquet
Encenalls de Foie Fresc amb Oli d'oliva i Sal
Maldon en Torradeta

Llagostins en Tempura a la Mel Picant
Croquetes Meloses de Carn d'Olla
Broqueta de Pollastre Marinat amb Salsa
Yakitori

Cullereta de Pop a la Gallega amb Patata
Cremosa

Torradeta de Roastbeef amb Mostassa Antiga i
Rúcula amb Vinagreta de Cítrics

Segon Plat (escollir un per tota la taula)

Espatlleta de Cabrit al Forn sobre Crema de
Carbassa i Glacejat de Poma

o

Bacallà Melat amb Muselina d'All i Crema de
Poma

Postres (a escollir)

Cremós de Mouse de Xocolata amb Cor de
Maracuià

Tarta Taten

Cistelletes de Sorbet de Llimona

Tots els Menús van acompanyats de Neules i Torrons

Celler

Aigües Minerals

Vi Blanc Calinda Murviedro D.O. Rueda

Vi Negre Celistia Terra Negre D.O. Costers
del Segre

Castellroig Cava

Cafès i infusions

Preu per reserves en divendres
55€ + iva (10%)

Preu per reserves de dilluns a dimecres
46€ + iva (10%)

Preus per reserves en dijous o dissabte
51€ + iva (10%)

MENÚ VEGÀ

Pica-pica (servit a taula)

Xips de Carxofa amb Salsa Romesco
Cruixent de Fruites i Verdures
Humus de Remolatxa amb Dips de Pastanaga i Api
Porro Confitat al aroma de Farigola
Calçot en Tempura Negre
Mini Burguer de Cigró

Segon Plat (escollir un per tota la taula)

Arròs de Verdures ECO
o
Crema de Boletus

Postres (a escollir)

Caipirinha
Figues Caramel·litzades amb Pedro Ximénez
Assortiment de Fruites Naturals

Celler

Celler del Menú Principal Escollit pel Grup
Cafès i infusions

Preu per reserves en divendres
44€ + iva (10%)

Preu per reserves de dilluns a dimecres
39€ + iva (10%)

Preus per reserves en dijous o dissabte
40€ + iva (10%)

CONDICIONS GENERALS

1. Els preus NO inclouen l'IVA, que és d'un 10%.
2. La reserva es considerarà efectiva a l'entrega de la paga i senyal per una quantitat de: Sales Carpa, Carpeta, Ametller, Marisqueria i Montserrat: 500€. Resta de Sales: 200 €.
3. La resta de l'import de l'esdeveniment s'abonarà 7 dies abans de l'esdeveniment.
4. El nombre de comensals només podrà variar en un 10% menys del nombre inicial al firmar el contracte, si la variació és superior al 10% se cobrarà el 50% del preu del menú seleccionat per comensal que falti.
5. En cas d'anul·lació, les quantitats entregades no es retornaran. Si la celebració s'aplaça la quantitat entregada quedarà a compte per la nova data.
6. 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.
7. Formes de pagament: Efectiu (quantitats menors a 2.500,- €), Taló conformat pel banc, Transferència Bancària o Targeta de Crèdit.
8. Els horaris de migdia seran de 13 hores fins les 18 hores, i els de tarda de 20 hores a 01 hores. 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, sala i servei + consumició mínima del 50% dels comensals. En cas de tenir contractat disk-jockey, el cost d'allargar aquest servei serà de 150€ per hora, sala i servei.
9. Els aperitius contractats a l'exterior, en cas de mal temps, es celebraran a la mateixa sala de l'esdeveniment.
10. 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.
11. L'empresa disposa d'una assegurança de responsabilitat Civil, que cobreix totes les instal·lacions, amb excepció del pàrquing.
12. La contractació de l'esdeveniment al nostre restaurant, implica l'acceptació d'aquestes condicions.

EL PREU INCLOU

Oferta gastronòmica adjunta
Muntatge i desmuntatge
Personal de servei
Pàrquing gratuït

OPCIONS

Disk-jockey
Barra lliure
Copes segons consum
i més...



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

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