



NAVIDAD PARA GRUPOS





PRESENTACIÓN

Como cada año, llegan las fiestas navideñas y queremos celebrarlo con todos aquellos amigos, compañeros o familiares.

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

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 por persona:
44,00€ IVA incluido*





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)

Creroso 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 D.O. Costers del Segre

Cava Parxet Brut Reserva

Cafés e Infusiones

*Precio por persona:
48,40€ IVA incluido*

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 Roastbeaf 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 Turrone 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 por persona:
53,90€ IVA incluido*





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 Roastbeef 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

Castellroig Cava

Cafés e Infusiones

*Precio por persona:
56,10€ IVA incluido*

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 por persona:
44,00€ IVA incluido*



LUNCH 1

Piruletas de Crujiente de Parmesano

Jamón Ibérico con Pan de Cristal con Tomate

Barquita de Queso de Cabra con Mermelada de Tomate

Virutas de Foie Fresco con Tostaditas, Sal Maldon y Aceite de Oliva Virgen

Mini McCugat con Queso

Croquetas de Mar y Montaña

Tataki de Atún con Salsa de Soja

Langostinos en Tempura a la Miel Picante

Broqueta de Pollo con Salsa Yakitori

Coca de Recapte con Membrillo y Bombón de Foie

Buffets

Fideuá

Albóndigas con Setas

Postres

Surtido de Repostería y Brochetas de Fruta

Turrone y Neulas

Bodega

Aguas Minerales

Vino Blanco Calinda Murviedro D.O. Rueda

Vino Tinto Celistia Terra D.O. Costers del Segre

Cava Parxet Brut Reserva

Café

*Precio por persona:
42,90€ IVA incluido*

LUNCH 2

Piruletas de Crujiente de Parmesano
Jamón Ibérico con Pan de Cristal con Tomate
Barquita de Queso de Cabra con Mermelada de Tomate
Virutas de Foie Fresco con Tostaditas, Sal Maldon y Acete de Oliva Virgen
Mini McCugat con Queso
Croquetas de Mar y Montaña
Tataki de Atún con Salsa de Soja
Langostinos en Tempura a la Miel Picante
Broqueta de Pollo con Salsa Yakitori
Coca de Recapte con Membrillo y Bombón de Foie

Buffets

Fideuá
Albóndigas con Setas
Quesos

Postres

Surtido de Repostería y Brochetas de Fruta
Turrones y Neulas

Bodega

Aguas Minerales
Vino Blanco Calinda Murviedro D.O. Rueda
Vino Tinto Celistia Terra D.O. Costers del Segre
Cava Parxet Brut Reserva
Café

*Precio por persona:
47,30€ IVA incluido*



MENÚ INFANTIL

Primer Plato (a escoger)

Macarrones con Salsa Boloñesa
Canalones de la Masía
Sopa de Galets

Segundo Plato (a escoger)

Pollo Rebozado con Patatas Fritas
Hamburguesa con Patatas Fritas
Milanesa de Pescado con Patatas Fritas

Postres (a escoger)

Helado o Pastel del Día

Bodega

Aguas Minerales

*Precio por niño:
18,70€ IVA incluido*

LUNCH INFANTIL

Panecillo de Jamón Ibérico
Patatas Chips
Mini Pizzas Variadas
Olivas Rellenas
Croquetas de Pollo
Mini Hamburguesas de Ternera con su
"Ketchup"
Nuggets Americanos

Postres (a escoger)

Helado o Pastel del Día

Bodega

Aguas Minerales y Refrescos

*Precio por niño:
20,90€ IVA incluido*

CONDICIONES GENERALES

Los precios incluyen el IVA, que es de un 10%.

La reserva se considerará efectiva a la entrega de la paga y señal por una cantidad de 200 €.

El resto del importe del evento abonará 7 días antes del evento.

El número de comensales sólo podrá variar en un 15% menos del número inicial al firmar el contrato, si la variación es superior al 15% se cobrará el 50% del precio del menú seleccionado por comensal que falte.

En caso de anulación, las cantidades de dinero entregadas no se devolverán. Si la celebración se aplaza, tampoco se devolverá la paga y señal, y quedará en cuenta para la nueva fecha.

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.

Formas de pago: Efectivo (cantidades menores a 2.500, - €), Talón conformado por el banco, Transferencia Bancaria o Tarjeta de Crédito.

Los horarios de mediodía serán: entrada de 13 horas hasta las 18 horas (hora máxima de salida), y los de tarde, entrada a las 20 horas hasta las 01.00 horas (hora máxima de salida). Se podrá modificar tan horario de salida como el de entrada, pactando con el restaurante esta modificación, aplicando el suplemento establecido de 150 € por hora.

Los aperitivos contratados en el exterior, en caso de mal tiempo, se celebrarán en la misma sala del evento.

La empresa se reserva el derecho de variar la Sala del evento por causas de fuerza mayor, o por variación del número de comensales.

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

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