



NADAL PER A GRUPS



**MASIACAN
AMETLLER**



PRESENTACIÓ

Com cada any, arriben les festes nadalenques i volem celebrar-ho amb tots aquells amics, companys o familiars.

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

Esperem que les nostres propostes siguin del vostre 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
Caramel.litzada i Llàgrimes de Carbassa
o
Corball a la Brasa amb Alberginia 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 persona:
44,00€ IVA inclòs*





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 Verdurettes de Temporada

Postres (a escollir)

Cremós de Mouse de Xocolata amb Cor de Maracujà

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 persona:
48,40€ IVA inclòs*

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 persona:
53,90€ IVA inclòs*





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)

Espatleta 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 persona:
56,10€ IVA inclòs*

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 Negra
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 persona:
44,00€ IVA inclòs*



LUNCH 1

Piruletes de Cruixent de Parmesà

Pernil Ibèric amb Pa de Vidre amb Tomàquet

Barqueta de Formatge de Cabra amb
Melmelada de Tomàquet

Encenalls de Foie Fresc amb Torradetes, Sal
Maldon i Oli d'Oлива Verge

Mini McCugat amb Formatge

Croquetes de Mar i Muntanya

Tataki de Tonyina amb Salsa de Soja

Llagostins en Tempura amb Mel Picant

Broqueta de Pollastre amb Salsa Yakitori

Coca de Recapte amb Codony i Bombó de
Foie

Buffets

Fideuà

Mandonguilles amb Bolets

Postres

Assortiment de Rebosteria i Broquetes de
Fruita

Torrans i Neules

Celler

Aigües Minerals

Vi Blanc Calinda Murviedro D.O. Rueda

Vi Negre Celistia Terra D.O. Costers del
Segre

Cava Parxet Brut Reserva

Cafè

*Preu per persona:
42,90€ IVA inclòs*

LUNCH 2

Piruletes de Cruixent de Parmesà
Pernil Ibèric amb Pa de Vidre amb Tomàquet
Barqueta de Formatge de Cabra amb
Melmelada de Tomàquet
Encenalls de Foie Fresc amb Torradetes, Sal
Maldon i Oli d'Oliva Verge
Mini McCugat amb Formatge
Croquetes de Mar i Muntanya
Tataki de Tonyina amb Salsa de Soja
Llagostins en Tempura amb Mel Picant
Broqueta de Pollastre amb Salsa Yakitori
Coca de Recapte amb Codony i Bombó de
Foie

Buffets

Fideuà
Mandonguilles amb Bolets
Formatges

Postres

Assortiment de Rebosteria i Broquetes de
Fruita
Torrans i Neules

Celler

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

*Preu per persona:
47,30€ IVA inclòs*



MENÚ INFANTIL

Primer Plat (a escollir)

Macarrons amb Salsa Bolonyesa
Canalons de la Masia
Sopa de Galets

Segon Plat (a escollir)

Pollastre Arrebossat amb Patates Fregides
Hamburguesa amb Patates Fregides
Milanesa de Peix amb Patates Fregides

Postres (a escollir)

Gelat o Pastís del Dia

Celler

Aigües Minerals

*Preu per nen:
18,70€ IVA inclòs*

LUNCH INFANTIL

Panet de Pernil Ibèric
Patates Xips
Mini Pizzes Variades
Olives Farcides
Croquetes de Pollastre
Mini Hamburgueses de Vedella amb el seu
"Ketxup"
Nuggets Americans

Postres (a escollir)

Gelat o Pastís del Dia

Celler

Aigües Minerals i Refrescs

*Preu per nen:
20,90€ IVA inclòs*

CONDICIONS GENERALS

Els preus inclouen l'IVA, que és d'un 10%.

La reserva es considerarà efectiva a l'entrega de la paga i senyal per una quantitat de 200 €.

La resta de l'import de l'esdeveniment s'abonarà 7 dies abans de l'esdeveniment.

El nombre de comensals només podrà variar en un 15% menys del nombre inicial al firmar el contracte, si la variació és superior al 15% se cobrarà el 50% del preu del menú seleccionat per comensal que falti.

En cas d'anul·lació, les quantitats entregades no es retornaran. Si la celebració s'aplaça, tampoc es retornarà la paga i senyal, ni quedarà a compte per la nova data.

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.

Formes de pagament: Efectiu (quantitats menors a 2.500,- €), Taló conformat pel banc, Transferència Bancària o Targeta de Crèdit.

Els horaris de migdia seran: entrada de 13 hores fins les 18 hores (hora màxima de sortida), i els de tarda, entrada a les 20 hores fins les 01.00 hores (hora màxima de sortida). 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.

Els aperitius contractats a l'exterior, en cas de mal temps, es celebraran a la mateixa sala de l'esdeveniment.

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.

L'empresa disposa d'una assegurança de responsabilitat Civil, que cobreix totes les instal·lacions, amb excepció del pàrquing.

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