CATÁLOGO BODAS

MASIA CAN AMETLLER
RESTAURANT

PRESENTACIÓN

La ilusión... la fuerza de un sentimiento...
Un sentimiento que nos hace querer crear un compromiso eterno con el ser querido...

Es la ilusión de hacer realidad un sueño, de marcar en fuego una fecha en el calendario que os acompañará toda la vida.

Es esta ilusión la que nos lleva a dedicar todo nuestro trabajo, nuestro esfuerzo, a crear a vuestro lado un día inolvidable.

En Masia Can Ametller os acompañaremos durante los preparativos, ofreciendo nuestro consejo construido con experiencia y dedicación, viviendo con vosotros el sueño de un día, el compromiso de una vida.

Disfrutad de nuestra propuesta mientras la ilusión convierte el sueño en realidad.

MASIA CAN AMETLLER

BIENVENIDA

Mimosa (Cava con Zumo de Naranja)

Snacks

Chips de Frutas y Verduras

Galleta de Palenta (Parmesano y Pipas de Calabaza)

APERITIVOS FRÍOS

Montadito de Jamón Ibérico sobre Pan de Coca con Tomate

Chupito de Salmorejo con Pan de Olivas

Cucharita de Ceviche de Langostinos con Salsa Wasabi

Cucharita de Higos al Armagnac con Foie y Crujiente de Quicos

Espuma de Aguacate, Tártar de Gamba y Confitura de Tomate

Mojito de Guacamole con Mejillón y Chasquete de Lima

Bombón de Foie y Membrillo sobre Coca de Pistacho

Cucharita de Rollito de Mango relleno de Salmón Marinado con Crema de Queso al Eneldo

Brocheta de Queso Fresco, Membrillo y Uva

APERITIVOS CALIENTES

Papelina de Patatas Bravas Estilo "Boix"

Langostinos Griegos envueltos en Pasta Kataifi con Salsa de Miel y Soja

Cucharita de Bacalao con Tomate Confitado

Croqueta de Chipirones en su Tinta

Platito de Ravioli de Setas y Langostinos con Salsa de Foie

Cucharita de Vieira a la Plancha con Panceta rehogada a Baja Temperatura

Cucharita de Pulpo Feira sobre Lecho de Parmentier de Patata

Brocheta de Langostinos y Mango con Vinagreta de Tae

Brocheta de Ternera, Patata Confitada y Reducción de P.X

BUFFETS

a escoger uno

BUFFET DE ARROCES Y FIDEUÁ

Fideos con Chipirones de la Costa
Fideos Negros con Chipirones y Langostinos
Arroz Negro de Sepia y Langostinos
Arroz Caldoso de Bogavante
Risotto de Verduritas y Setas de Temporada
Risotto del Señorito

BUFFET DE HUEVOS DE CODORNIZ

Huevos de Codorniz servidos Individualmente sobre Cucharita con Patata Paja y Perlas de Sal Negra

ESTACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

Jamón Ibérico de Bellota al Corte

Supl. 605,00 €

Pan de Coca

Tomate

Aceite de Oliva Virgen

ESTACIÓN DE QUESOS

Surtido de Chupa-Chups de Queso de Cabra Multicolor

Idiazabal

Mahón

Gorgonzola

Garrotxa

Supl. 3,30 €/persona

Acompañado de una Amplia Variedad de Panes, Confituras Artesanas y Frutos Secos. Presentación Rústica y Elegante.

ESTACIÓN AHUMADOS

A Escoger 4 Referencias

Salmón, Bacalao, Atún, Sardinas, Trucha, Arenque

Surtido de Tostaditas

Supl. 4,40 €/persona

Degustación de Salsas para Acompañar los humados: Tártar de Tomate con Albahaca, Vinagreta de Membrillo y Nueces, Salsa Tártara, Nubes de Queso de Oveja Seco.

ESTACIÓN DE JAPONÉS

Sushi, Makis, Nigiris

Supl. 5,50 €/persona

Acompañado por Wasabi y Salsa de Soja

ESTACIÓN BROCHETAS

A Escoger 4 Referencias

Brocheta de Pollo con Verduras

Brocheta de Rape y Langostinos con Verduras

Brocheta de Magret de Pato con Pera Caramelizada

Brocheta de Butifarra con Setas de Temporada

Brocheta de Secreto Ibérico con Cebollitas Caramelizadas

Supl. 4,40 €/persona

Todas las Brochetas van Acompañadas de las siguientes Salsas: Salsa Tártara, Salsa Oporto, Salsa Romesco, Mostaza Antigua, Salsa Café de París.

PRIMEROS PLATOS

Gazpacho de Melón Cantalú, Vieira a la Plancha, Juliana de Verduras y Micro Vegetales

Crema de Setas con Butifarra y Langostinos Salteados

Ensalada de Frutos del Mar, Aguacate, Frutos Rojos con Vinagreta de Coral y Menta

Vieiras a la Plancha, Tejas de Jamón Ibérico y Crema de Marisco

Coca de Manzana Caramelizada, Foie y Brotes Verdes

Coca de Roastbeef de Solomillo de Ternera con Cebollitas y Caramelo de Cabernet Sauvignon

Lomo de Bacalao Reposado con Trompetas de la Muerte y Ratafía

Suquet de Rape con Langostinos, Cigalas y Almejas (Supl. 3,30€)

Lomo de Lubina Rellena de Trigueros, Panceta Ibérica y Salsa de Múrgulas (Supl. 3,30€)

Canelón de Bogavante con Verdura Fresca y Cardenal de Marisco (Supl. 3,30€)

Lomo de Rape Asado sobre Semi-frío de Langosta (Supl. 6,60€)

Tibio de Bogavante Remojado con Crema de Cigalitas, Ravioli de Verduritas a la Juliana Confitadas en Aceite de Vainilla (Supl. 8,80€)

SEGUNDOS PLATOS

Carret de Cordero Deshuesado Relleno de Foie y Tubérculos a la Reducción de P.X

Prensa de Cordero Confitado con Tierra de Frutos Secos y Salsa de Orejones

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

Solomillo de Ternera, Patata Confitada y Verduritas Texturizadas

Mil Hojas de Solomillo con Salsa de Uvas y Crujiente de Panceta Ibérica

Solomillo de Ternera sobre Puré Templado con Medallones de Foie y Demi-glace de Vino Tinto (Supl.4,40€)

Espaldita de Cabrito al Horno sobre Crema de Calabaza y Glaseado de Manzana (Supl. 5,50€)

Tronco de Rape Asado con Aceite de Albahaca sobre Espaguetis de Ceps

Rodaballo al Horno con Fondue de Patata y Refrito de Ajos

Lubina Salvaje sobre Espuma de Espárragos Trigueros y Tempura de Puerros (Supl. 4,40€)

Todos nuestros menús incluyen un surtido de panes

PRE-POSTRE

Sopita de Yogurt con Frutos del Bosque y Galleta Crocanti

Sopita Fría de Limón y Menta con Gelé de Cava

Infusión de Frutos Rojos con Sorbete de Melón y Canela

Tribología de Frutas con Sorbete de Gin Tonic

Sorbete de Mandarina con Frutos Rojos

Sorbete de Piña con Frutos Rojos

PASTEL NUPCIAL

Massini (Nata y Crema Quemada)

Sacher (Trío de Chocolates)

Postre de Cava (El Brut hecho Mousse)

Whisky (Mousse de Whisky con Yema Caramelizada)

Queso de Arándanos (Mousse de Crema de Queso con Coulis de Arándanos)

Limón (Zumo de Limones, Nata y Merengue)

Chocolate y Naranja (Mousse de Naranjas con Mousse de Chocolates sobre una fina Crema de Bizcocho)

Mango y Lima (Pulpa de Mango Natural sobre una capa Fina de Bizcocho y Mousse de Zumo Natural de Lima)

Crema Catalana (Mousse con Licor Melody, Crema Quemada sobre una Fina Capa de Bizcocho)

BUFFET DE POSTRES

Supl. 5,50€ por persona

RESOPÓN FRÍO

Pulguitas de Ibérico

Pulguitas de Manchego

Mini Sandwich

Supl. 6,60€ por persona

RESOPÓN CALIENTE

Mini Hamburguesita de Ternera con Queso Gratinado y Cebolla Caramelizada con Mostaza

Pepito de Lomo (con Pimiento y Queso Gratinado)

Pulguita de Pollo y Queso

Mini Frankfurt

Supl. 11,00€ por persona

RESOPÓN DULCE

Mini Muffins

Cookies Variadas

Bombón de Fruta (50% Bañada en Chocolate, 50% sin Bañar)

Chuches

Supl. 8,80€ por persona

BODEGA

VINO BLANCO

Sumarroca Blanc de Blancs, D.O Penedès
Calinda Verdejo, D.O. Rueda
José Pariente Verdejo, D.O. Rueda
Ermita d'Espiells, D.O Penedès
1+1 =3, D.O. Penedès (supl. 3,30 €/pax)
Mania Verdejo, D.O. Rueda (supl. 3,30 €/pax)
Luna Creciente Albariño, D.O. Rías Baixas (supl. 3,30 €/pax)

VINO NEGRO

Sumarroca Sta. Creu de Creixà, D.O. Penedès
Viña Escarlata Merlot, D.O. Penedès
Ramón Bilbao Crianza, D.O. Rioja (supl. 3,30 €/pax)
Carmelo Rodero, D.O. Ribera del Duero (supl. 3,30 €/pax)
Luis Cañas Crianza, D.O. Rioja (supl. 3,30 €/pax)

CAVA

Sumarroca Brut Reserva, D.O. Cava
Clos Gran Anyada, D.O. Cava (supl. 2,75 €/pax)
Agustí Torelló, D.O. Cava (Supl. 6,60 €/ pax)
Juvé y Camps Familia, D.O. Cava (Supl. 8,80 €/ pax)

MENÚ INFANTIL

Primeros

Volcán de Espaguetis a la Boloñesa

Canelones Trufados con Queso Gratinado

Pizzeta Casera de Jamón York y Queso

Croquetas de Jamón Ibérico

Segundos

Filete de Ternera a la Milanesa

Hamburguesa con Patatas Naturales

Nuggets de Pollo con Patatas Naturales

Escalopa de Pollo a la Milanesa

Postres

Mousse de Chocolate Explosiva con Peta Zetas

Surtido de Helados

Brownie de Chocolate

COCTELERÍA

El rincón del Gin Tonic

Selección de ginebras internacionales

Hendrick's

con aroma a pepino y acompañada de Fever Tree

Citadelle

aromatizada con 19 especias y acompañada de Fentimans

G-Vine

acompañada con Manzana Ácida

London-1

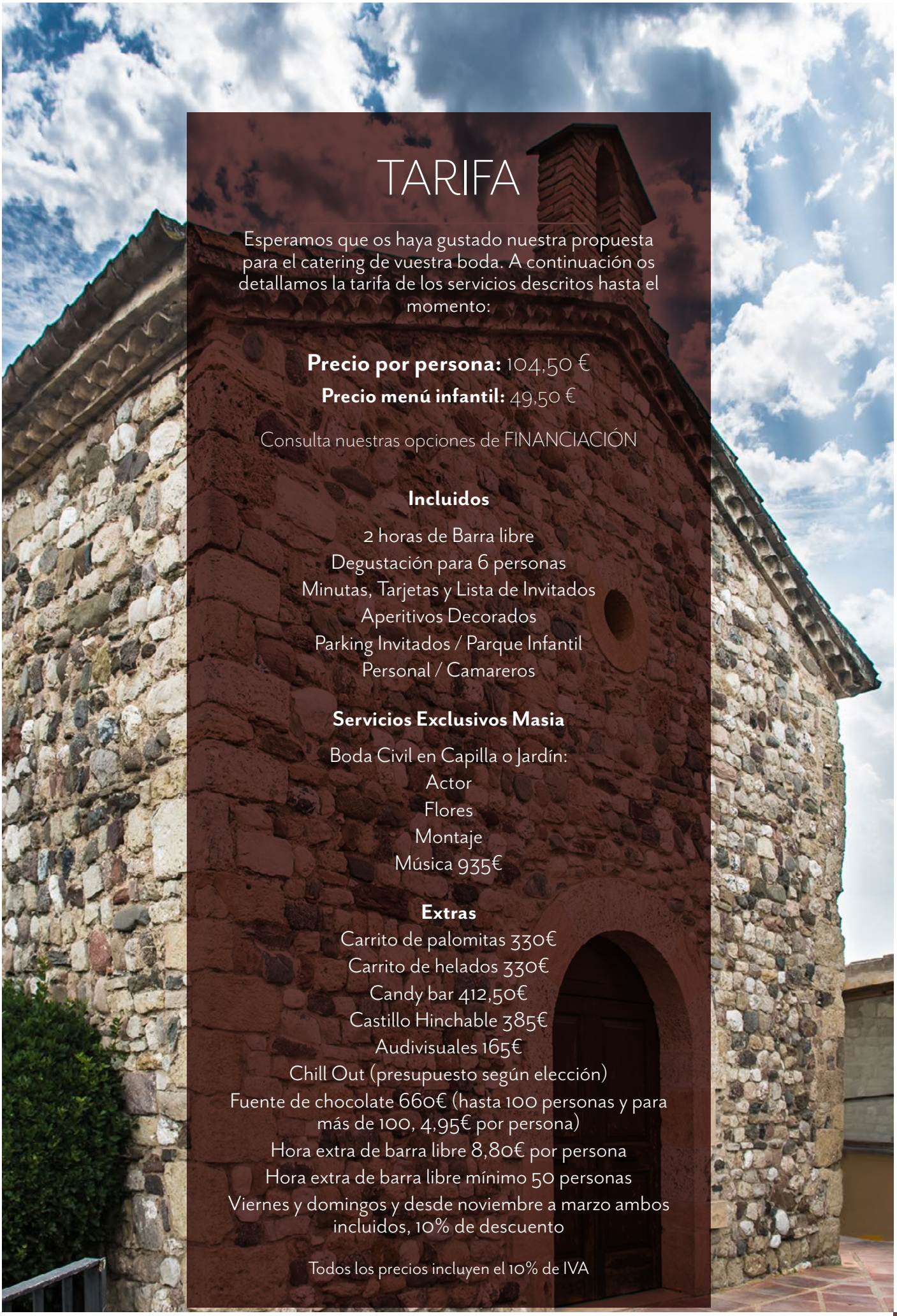
Durante la barra libre 11,00 €/pax

The mojitos fresh bar

Selección de mojitos y caipirinhas

durante el aperitivo 7,15 €/pax

durante la barra libre 8,80 €/pax



TARIFA

Esperamos que os haya gustado nuestra propuesta para el catering de vuestra boda. A continuación os detallamos la tarifa de los servicios descritos hasta el momento:

Precio por persona: 104,50 €

Precio menú infantil: 49,50 €

Consulta nuestras opciones de FINANCIACIÓN

Incluidos

2 horas de Barra libre
Degustación para 6 personas
Minutas, Tarjetas y Lista de Invitados
Aperitivos Decorados
Parking Invitados / Parque Infantil
Personal / Camareros

Servicios Exclusivos Masia

Boda Civil en Capilla o Jardín:
Actor
Flores
Montaje
Música 935€

Extras

Carrito de palomitas 330€
Carrito de helados 330€
Candy bar 412,50€
Castillo Hinchable 385€
Audivisuales 165€
Chill Out (presupuesto según elección)
Fuente de chocolate 660€ (hasta 100 personas y para más de 100, 4,95€ por persona)
Hora extra de barra libre 8,80€ por persona
Hora extra de barra libre mínimo 50 personas
Viernes y domingos y desde noviembre a marzo ambos incluidos, 10% de descuento

Todos los precios incluyen el 10% de IVA

MASIA CAN AMETLLER
RESTAURANT

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

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

blauplat
GRUP D'HOSTALERIA