

# MENÚS DE MINIGRUPS EMPRESA

MÀXIM 16 PERSONES



**MASIACAN  
AMETLLER**

# MENÚ I

## Primer pica-pica a taula

Pernil Ibèric amb Pa de Coca amb Tomàquet i AOVE  
Encenalls de Foie Fresc amb Melmelada de Pètals de Rosa i Torradetes

Bouquet de Papaia amb Mozzarella i Vinagreta de Mango

Croquetes de Cecina amb maionesa de Mostassa

## Segon plat a escollir

Arròs de Verdures de Temporada

Caneló de Marisc de la Masia amb salsa de Carabiners

Pollastre a la Catalana

## Postres a escollir

Assortiment de Fruites

Tulipa de Gelat de logurt Búlgar i Coulis de Grosella

## Celler

Aigües Minerals

Vi Blanc Montemar D.O. Terra Alta

Vi Negre Montemar D.O. Terra Alta

Cafès i Infusions

Preu: 35,00€ + IVA

# MENÚ II

## Primer pica-pica a taula

Pernil Ibèric amb Pa de Coca amb Tomàquet i AOVE  
Encenalls de Foie Fresc amb Melmelada de Pètals de Rosa i Torradetes

Cullereta de Bacallà Melat sobre Parmentier de Patata

Bouquet de Papaia amb Mozzarella i Vinagreta de Mango

Croquetes de Cecina amb maionesa de Mostassa

## Segon plat a escollir

Arròs de Botifarra del Perol amb Bolets de Temporada  
Suprema d'Orada amb Alls Tendres i Patata Fornera  
Secret Ibèric amb reducció de Mel i Romaní amb xips de luca

## Postres a escollir

Coulant de Xocolata Blanca amb Crumbre de Galeta  
Tulipa de Gelat de logurt Búlgar i Coulis de Grosella

## Celler

Aigües Minerals

Vi Blanc Montemar D.O. Terra Alta

Vi Negre Montemar D.O. Terra Alta

Cafès i Infusions

Preu: 39,00€ + IVA

## MENÚ III

### Primer pica-pica a taula

Pernil Ibèric amb Pa de Coca amb Tomàquet i AOVE  
Encenalls de Foie Fresc amb Melmelada de Pètals de Rosa i Torradetes

Timbal de Llagostins Brasejats amb Brots Verds

Patates Braves al estil de Can Ametller amb Sobrassada i Ou de Codorniu

Croquetes de Cecina amb maionesa de Mostassa

### Segon plat a escollir

Arròs de Marisc

Llom de Corball al forn amb salsa de Safrà i Cruixent de Porros

Lingot de Vedella amb Morter de Céleri i salsa d'Oporto

### Postres a escollir

Coulant de Xocolata Blanca amb Crumbre de Galeta

Tulipa de Gelat de Coco amb Crumble d'Oreo

### Celler

Aigües Minerals

Vi Blanc Montemar D.O. Terra Alta

Vi Negre Montemar D.O. Terra Alta

Cafès i Infusions

Preu: 44,00€ + IVA

## MENÚ VEGÀ

### Primer pica-pica a taula

Xarrup de Guacamole amb Natxos

"Farcellet" de Verduretes en Tempura

Timbal de Pebrots del "Piquillo" a l'Allet

Babaganuix amb Formatge de Tofu i pipes de Carbassa

Miniburguer de Cigrons i Tomàquet Casée

### Segon plat a escollir

Arròs amb Verduretes de Temporada

Caneló farcit d'Espinacs i Carbassa amb Beixamel de Soja i Ametlles

### Postres a escollir

Mousse de Xocolata Vegana

Tàrtar de Fruites de Temporada amb Sorbet de Mandarina

### Celler

Aigües Minerals

Vi Blanc Montemar D.O. Terra Alta

Vi Negre Montemar D.O. Terra Alta

Cafès i Infusions

\*Segons Temporada

Preu segons menú escollit per a la resta del grup

# SERVEIS INCLOSOS

Oferta gastronòmica adjunta  
Muntatge i desmuntatge  
Personal de servei  
Aparcament gratuït

# SERVEIS NO INCLOSOS

Sala privada	Suplement de 5,00 € + IVA per persona
Audiovisuals	Preu a consultar
Decoració floral	Preu a consultar

# OPCIONS

## REFRESCOS I CERVESES

Refrescos i Cervesa l·limitats durant l'àpat  
Preu per persona: 5,00 € + IVA



# CONDICIONS GENERALS

Els preus NO 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 100€ per a grups de fins a 8 persones, o de 150€ per a grups de més de 8 persones.

**L'import restant de l'esdeveniment s'haurà d'abonar, com a tard, 48h abans de la celebració.**

El número de comensals només podrà variar en un 15% menys del número inicial al contractar l'esdeveniment. Si la variació és superior es cobrarà el 50% del preu del menú seleccionat per comensal que falti.

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

**És necessari confirmar el número de comensals definitiu amb una setmana d'antelació.** Es facturarà en bas al número de comensals confirmats 7 dies abans de l'esdeveniment.

Formes de pagament: Efectiu (quantitats menors a 1.000€), Transferència Bancaria o Tarjeta de Crèdit.

**Els horaris seran: migdies de 13h a 18h** (hora màxima de sortida), i **tardes de 20h a 01h** (hora màxima de sortida). Es podrà **modificar l'horari** tan d'entrada com de sortida, pactant amb el restaurant aquesta modificació, **aplicant el suplement establert de 180€ + IVA per hora.**

L'empresa es reserva el dret de variar la sala de l'esdeveniment per causes de força major, o per variació del número 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.**



Camí de Can Ametller s/n  
08195 Sant Cugat del Vallès  
Barcelona

T.: 93 674 91 51

[www.canametller.com](http://www.canametller.com)

[info@canametller.com](mailto:info@canametller.com)