

BODAS



**MASIACAN
AMETLLER**

PRESENTACIÓN

La ilusión... la fuerza de un sentimiento...

Un sentimiento que nos hace querer crear un compromiso eterno con la persona amada...

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

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

En Masía Can Ametller os acompañaremos durante los preparativos ofreciéndonos nuestro consejo construido sobre la base de la experiencia y la dedicación, y viviremos 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

A bouquet of white baby's breath flowers is the central focus, resting on a rustic wooden surface. The background is a soft-focus view of a body of water, likely the sea, under a bright sky. The overall aesthetic is clean, romantic, and natural.

BODAS

PROPUESTA N°1

BIENVENIDA

Copa de bienvenida
Chips de frutas y verduras
Galleta de parmesano

BODEGA APERITIVO

Martini Blanco y Martini Rosso
Refrescos y cerveza
Zumos de frutas
Aguas minerales
Vino y cava seleccionados
para el evento

PARA EMPEZAR

APERITIVOS FRÍOS

Jamón ibérico sobre pan de coca con tomate y AOVE

Bombón de foie sobre coca de recapte y manzana caramelizada

Ceviche de tomate con olivada de Kalamata

Dado de salmón marinado con Eneldo y perlas de caviar

APERITIVOS CALIENTES

Papelina de calamares a la Andaluza con “all i oli” negro

Mini canelón de pollo con salsa de ceps y trufa

Espeto de langostino con fideos griegos y salsa de miel y soja

Patata brava con sobrasada y huevo de codorniz

BUFFET

(escoger una referencia)

Fideuá de marisco

Arroz de marisco

Arroz de verduras ECO

Arroz del señorito con rape, sepia y gambas (+7€)

EN MESA

PLATO PRINCIPAL

(escoger una opción)

Lingote de ternera gallega sobre carpaccio de manzana caramelizada y lágrima de calabaza

Lomo de lubina sobre lecho de verduras y salsa de colmenillas

Medallones de solomillo ibérico con salsa de uva y crujiente de panceta ibérica (+3€)

Bacalao reposado con trompetas de la muerte (+3€)

PASTEL NUPCIAL

(escoger una opción)

Massini (nata, trufa y yema quemada)

Sácher (chocolate y mermelada de albaricoque)

Mousse 3 chocolates (negro, con leche y blanco)

BODEGA

Aguas minerales

Sumarroca Blanc de Blancs D.O. Penedès

Sumarroca Nostrat Classic Negre D.O. Penedès

Cava Sumarroca Lonia Brut D.O. Cava

Café o infusión

MENU INFANTIL

APERITIVO

Chips de patata
Caramelos de fuet
Mix de mini croquetas
Aceitunas rellenas
Daditos de queso
Piccolinis de jamón y queso

PLATO PRINCIPAL

(escoger una opción)

Volcán de espaguetis a la boloñesa
Canelones de carne de la Masía
Escalopa de pollo a la milanesa con patatas

POSTRE

(escoger una opción)

Mousse de chocolate explosiva con peta zetas
Copa de helado de vainilla y chocolate

BODEGA

Aguas minerales
Zumos de frutas
Refrescos



A bouquet of white baby's breath flowers is the central focus of the image, resting on a rustic wooden surface. The background is a soft-focus view of a body of water, likely the sea, under a bright sky. The overall aesthetic is clean, elegant, and romantic.

BODAS

PROPUESTA N°2

BIENVENIDA

Copa de bienvenida
Chips de frutas y verduras
Galleta de parmesano

BODEGA APERITIVO

Martini Blanco y Martini Rosso
Refrescos y cerveza
Zumos de frutas
Aguas minerales
Vino y cava seleccionados
para el evento



PARA EMPEZAR

APERITIVOS FRÍOS

- Jamón ibérico sobre pan de coca con tomate y AOVE
- Gazpacho de sandía o crema de setas (según temporada)
- Bombón de foie sobre coca de recapte y manzana caramelizada
- Ceviche de tomate con olivada de Kalamata
- Dado de salmón marinado con Eneldo y perlas de caviar

APERITIVOS CALIENTES

- Papelina de calamares a la Andaluza con "all i oli" negro
- Mini canelón de pollo con salsa de ceps y trufa
- Brocheta de solomillo y patata confitada con reducción de P.Ximenez
- Espeto de langostino con fideos griegos y salsa de miel y soja
- Patata brava con sobrasada y huevo de codorniz

BUFFET

(escoger una referencia)

- Fideuá de marisco
- Arroz de marisco
- Arroz de verduras ECO
- Arroz del señorito con rape, sepia y gambas (+7€)

EN MESA

ENTRANTE (escoger una opción)

Salmorejo de fresones con reducción de jabugo y micro vegetales

Ensalada de langostinos, aguacate y mango con vinagreta de cítricos

Crema de marisco con vieiras a la brasa y tejas de jamón ibérico (+4€)

Raviolis de setas y langostinos con salsa de foie (+5€)

PLATO PRINCIPAL (escoger una opción)

Lingote de ternera gallega sobre carpaccio de manzana caramelizada y lágrima de calabaza

Lomo de lubina sobre lecho de verduras y salsa de colmenillas

Medallones de solomillo ibérico con salsa de uva y crujiente de panceta ibérica (+3€)

Bacalao reposado con trompetas de la muerte (+3€)

EN MESA

PRE-POSTRE

(escoger una opción)

- Sopita fría de limón y menta con geleé de cava
- Sorbete de mandarina con canela
- Sorbete de piña con reducción de Malibú

PASTEL NUPCIAL

(escoger una opción)

- Massini (nata, trufa y yema quemada)
- Sácher (chocolate y mermelada de albaricoque)
- Mousse 3 chocolates (negro, con leche y blanca)

BODEGA

- Aguas minerales
- Petites Estones blanco D.O. Terra Alta
- Petites Estones tinto D.O. Montsant
- Cava Juvé & Camps Essential D.O. Cava
- Café o infusión



MENU INFANTIL

APERITIVO

Chips de patata
Caramelos de fuet
Mix de mini croquetas
Aceitunas rellenas
Daditos de queso
Piccolinis de jamón y queso

PRIMER PLATO

(escoger una opción)

Volcán de espaguetis a la boloñesa
Canelones de carne de la Masía
Arroz a la cubana con huevo frito y salsa de tomate

MENU INFANTIL

PLATO PRINCIPAL

(escoger una opción)

- Filete de lenguado a la plancha con patatas
- Medallones de solomillo de ternera a la plancha con patatas
- Escalopa de pollo a la Milanesa con patatas

POSTRE

(escoger una opción)

- Mousse de chocolate explosiva con peta zetas
- Copa de helado de vainilla y chocolate

BODEGA

- Aguas minerales
- Zumos de frutas
- Refrescos



BODAS

PROPUESTA N°3

Lunch

BIENVENIDA

Copa de bienvenida
Chips de frutas y verduras
Galleta de parmesano

BODEGA APERITIVO

Martini Blanco y Martini Rosso
Refrescos y cerveza
Zumos de frutas
Aguas minerales
Vino y cava seleccionados
para el evento

APERITIVOS FRÍOS

- Jamón ibérico sobre pan de coca con tomate y AOVE
- Gazpacho de sandía o crema de setas (según temporada)
- Hummus con crudités de zanahoria y espárrago triguero
- Bombón de foie sobre coca de recapte y manzana caramelizada
- Ceviche de tomate con olivada de Kalamata
- Dado de salmón marinado con Eneldo y perlas de caviar
- Rollito de roast beef sobre manzana caramelizada y reducción de P.Ximenez
- Mini taco de guacamole y pico de gallo

APERITIVOS CALIENTES

- Papelina de calamares a la Andaluza con “all i oli” negro
- Mini canelón de pollo con salsa de setas y trufa
- Cucharita de pulpo a Feira sobre parmentier de patata
- Brocheta de solomillo y patata confitada con reducción de P.Ximenez
- Espeto de langostino con fideos griegos y salsa de miel y soja
- Patata brava con sobrasada y huevo de codorniz
- Brocheta de solomillo y patata confitada

BUFFET

(escoger una referencia)

Fideuá de marisco

Arroz de marisco

Arroz de verduras ECO

Arroz del señorito con rape, sepia y gambas (+7€)

PASTEL NUPCIAL

(escoger una opción)

Massini (nata, trufa y yema quemada)

Sácher (chocolate y mermelada de albaricoque)

Mousse 3 chocolates (negro, con leche y blanca)

BODEGA

(formato barra)

Aguas minerales

Refrescos y cerveza

Sumarroca Blanc de Blancs D.O. Penedès

Sumarroca Nostrat Classic Negre D.O. Penedès

Cava Sumarroca Lonia Brut D.O. Cava

Café o infusión

LUNCH INFANTIL

APERITIVOS

- Chips de patata
- Caramelos de fuet
- Mini frankfurts
- Mix de mini croquetas
- Aceitunas rellenas
- Jamón ibérico con pan de coca
- Daditos de queso
- Mini hamburguesa con ketchup
- Piccolinis de jamón y queso
- Dados de tortilla de patatas

POSTRE

- Tarrina de helado de vainilla y chocolate

BODEGA (formato barra)

- Aguas minerales
- Refrescos
- Zumos de fruteas

A bouquet of white baby's breath flowers is the central focus, resting on a rustic wooden surface. The background is a soft-focus view of a body of water, likely the sea, under a bright sky. A dark red rectangular box is overlaid on the left side of the image, containing the text 'BODAS' and 'TARIFAS' in white serif font, separated by a horizontal white line.

BODAS

TARIFAS

TARIFAS ADULTO

OPCIÓN 1: 110,00€ IVA incl.
OPCIÓN 2: 125,00€ IVA incl.
OPCIÓN 3: 100,00€ IVA incl.

TARIFAS INFANTIL

OPCIÓN 1: 45,00€ IVA incl.
OPCIÓN 2: 55,00€ IVA incl.
OPCIÓN 3: 45,00€ IVA incl.

*Descuento del 10% sobre el precio del menú aplicable de noviembre a marzo ambos incluidos.

EL PRECIO INCLUYE

Personal de servicio
Montaje y desmontaje
Menaje básico (blanco, negro o crema)
Centro básico de flor natural
Minutas, seating y sitting (banquete en la mesa)
Barra libre durante 2h
Parking para invitados
Parque infantil
Degustación para 2 personas, los novios (si se quiere venir acompañado son 50€ por cada acompañante)

A photograph of a bride and groom standing in a grassy field at night. The bride is wearing a white wedding dress and holding a bouquet of flowers. The groom is wearing a dark suit and a light-colored vest. They are standing next to large, illuminated letters that spell out 'LOVE'. The letters are white with a gold outline and are lit up with warm white lights. The background shows dark trees and a clear night sky.

BODAS

EXTRAS

BUFFET QUESOS

Mahón, Gorgonzola, Garrotxa y Pesto

Acompañado con una amplia variedad de panes y confituras artesanas

7,00€ por persona

BUFFET DE JAMÓN

Paleta ibérica de bellota al corte
(hasta 50 personas)

450,00€ por unidad

Jamón ibérico de bellota al corte (hasta
100 personas)

750,00€ por unidad

BUFFET DE JAPONÉS

Sushi, Makis y Nigiris

Acompañado con Wasabi y
salsa de soja

12,00€ por persona

HEALTHY CORNER

Bikini trufado de jamón ibérico y
mozzarella

Mini hamburguesas con pan de colores

Mini ensalada de mango y queso feta

Sorbete de crema de melón al cava con
crujiente de jamón

10,50€ por persona

BUFFET AMERICANO

Mini hamburguesa con queso

Barquita de patatas fritas

Nuggets de pollo

Mini frankfurt con cebolla crujiente

Acompañado con ketchup, mostaza, mayonesa
y salsa barbacoa

10,50€ por persona

BUFFET BROCHETAS

Brocheta de rape y langostino

Brocheta de magret de pato y piña
caramelizada

Brocheta de secreto ibérico y cebolla
confitada

Acompañado con salsa tártara, Oporto,
Mostaza antigua y Café París

11,00€ por persona

*Para este buffét es necesario el servicio de
cocinero para showcooking 150,00€ IVA incl.

BEBIDA Y COPAS

Barra libre 2h (incluido en el menú)

Whisky J&B | Whisky Ballantine's

Ron Bacardi | Ron Brugal

Ginebra Bombay | Ginebra Seagrams

Vodka Absolut | Vodka Moskovskaya

Refrescos | Cerveza | Zumos de frutas

Aguas Minerales

Vino y Cava seleccionado para el evento

Precio hora extra adultos

*1ª hora extra por el 80% dels comensales adultos

*2ª hora extra por 70% dels comensales adultos

10,00€ IVA incl.
por adulto y hora

Precio hora extra niños

7,00€ IVA incl.
por niño y hora

Buffet de aguas aromatizadas
(natural, menta, limón, fresa)

150,00€ IVA incl.

Buffet de cervezas Damm

(a escoger 3 opciones entre: Turia, AK Damm, Voll Damm, DammLemon, Inedit)

7,00€ IVA incl.
por persona y hora

Barra libre Mojitos

(opción para añadir al aperitivo o barra libre)

8,00€ IVA incl.
por persona y hora

Barra GINTÒNICS PREMIUM

(servido con copa balón y tónica Fever Tree)

Ginebras incluidas:

Bombay Sapphire, Bulldog, Citadelle, G'Vinc

12,00€ IVA incl.
por persona y hora

CEREMONIA CIVIL

Entre 50 y 99pax

600,00€ IVA incl.

A partir de 100pax

800,00€ IVA incl.

El precio incluye: alquiler del espacio,
montaje básico, decoración floral y sonido.

Maestro de ceremonias

300,00€ IVA incl.

Bolsa de pétalos de flores

40,00€ IVA incl.

MÚSICA

Servicio de DJ con 2h de baile

750,00€ IVA incl.

Hora extra DJ

250,00€ IVA incl.

Música en directo

Según presupuesto

AUDIOVISUALES

Pantalla TV interactiva

220,00€ IVA incl.

Micrófono inalámbrico

70,00€ IVA incl.

Tarima (máximo 12m2)

250,00€ IVA incl.

RESOPONES Y DULCES

Resopón salado Pulgas de Ibérico y Manchego, Mini sándwich vegetal	8,50€ IVA incl. por persona y hora
Resopón dulce Mini croissant (normal y choco), mini donuts, bombón de fruta (bañado en chocolate y normal)	9,00€ IVA incl. por persona y hora
Resopón mixto Pulgas de Ibérico y Manchego, mini croissants o mini donuts (a escoger), bombón de fruta	12,00€ IVA incl. por persona y hora
Candy bar hasta 99pax	250,00€ IVA incl.
Candy bar para +100pax	370,00€ IVA incl.
Mesa dulce (Galletas, mini cupcakes, cake pops, etc)	Según presupuesto
Fuente de chocolate hasta 100pax (Escoger entre: negro, con leche, blanco) El precio incluye: servicio 2h, técnico, mesa iluminada fruta de temporada, bizcocho y nubes.	695,00€ IVA incl.

ANIMACIÓN INFANTIL

Espectáculo de magia (1h) 480,00€ IVA incl.

Servicio de monitor (mínimo 2h)
(niños a partir de 3 años y máximo 10 niños
por monitor) 40,00€ IVA incl.
per hora

Monitor con globoflexia/pintacaras
(mínimo 2h - niños a partir de 3 años y
máximo 10 niños por monitor) 95,00€ IVA incl.
per hora

Pack juegos con monitores 485,00€ IVA incl.
(servicio de 3h con 2 monitores - máximo 20 niños
juegos de deportes, manualidades, paracaidas i construcción) per hora

OTROS SERVICIOS

Hora extra de sala/servicio 220,00€ la hora IVA incl.

Menú staff (dj, foto, video, ...) 50,00€ IVA incl.

Servicio continuado limpieza de baños 150,00€ IVA incl.

Decoración personalizada Según presupuesto

Parasoles, carpas, estufas ... Según presupuesto

Material y mobiliario especial Según presupuesto

CONDICIONES

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

Las tarifas son por un mínimo de 50 comensales adultos. Por menos comensales, deberá abonarse una penalización de 50,00€ por comensal que falte hasta el mínimo pedido.

Condiciones de reserva:

- El espacio y la fecha quedarán confirmados una vez se efectúe un pago de 1.000,00 € en concepto de paga y señal.
- Se realizará un segundo pago 3 meses antes de la celebración del 50% del presupuesto aceptado.
- El evento deberá quedar abonado en su totalidad, como tarde, 72h antes de la celebración.

Formas de pago: efectivo (cantidades menores a 1.000€), tarjeta de crédito o transferencia bancaria.

En caso de anulación, las cantidades entregadas no se devolverán. Si la boda se aplaza, tampoco se devolverán, ni quedarán a cuenta por una nueva fecha ni ningún otro 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.

Es necesario confirmar el número de comensales definitivo con una antelación de 10 días. Se facturará en base al número de comensales confirmados 10 días antes del evento. Una vez cerrado el número de comensales no podrá modificarse a la baja.

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

Los horarios de mediodía serán de 13h hasta las 19h y los de tarde de 20h a 02h. Se podrá modificar tanto el horario de entrada como de salida, pactando con el restaurante esta modificación, aplicando el suplemento establecido por hora y un mínimo de consumo. La hora máxima en turno de noche son las 03h de la madrugada.

La empresa dispone de proveedor de fotografía, flores, servicio de música y audiovisuales. Si el cliente quiere aportar cualquier servicio de forma externa, la empresa cobrará un canon de 150 € por proveedor no contratado. No nos hacemos responsables de los retrasos producidos en el horario por proveedores externos.

No está permitido el lanzamiento de arroz, confeti, petardos ni el uso de bengalas de fuego en nuestras instalaciones. Tampoco se puede enganchar nada en las paredes sin el permiso del establecimiento. En caso de incumplimiento, la empresa cobrará un canon de limpieza de 150 €.

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

La contratación del evento en nuestro restaurante, implica la aceptación de estas condiciones.



Cami Can Ametller s/n
08195 - Sant Cugat del Vallès

Tlf. 936749151
info@canametller.com