

CASAMENTS



**MASIACAN
AMETLLER**

PRESENTACIÓ

La il·lusió... la força d'un sentiment...

Un sentiment que ens fa voler crear un compromís etern amb la persona estimada...

És la il·lusió de fer realitat un somni, de marcar amb foc una data en el calendari que us acompanyarà tota la vida.

És aquesta il·lusió la que ens porta a dedicar tota la nostra feina, tot el nostre esforç, a crear un dia inoblidable al vostre costat.

A Masia Can Ametller us acompanyarem durant els preparatius oferint-vos el nostre consell construït sobre la base de l'experiència i la dedicació, i viurem amb vosaltres el somni d'un dia, el compromís d'una vida.

Gaudiu de la nostra proposta mentre la il·lusió converteix el somni en realitat.

MASIA CAN AMETLLER

A bouquet of white baby's breath flowers (Gypsophila) is arranged on a rustic wooden surface. The flowers are delicate and numerous, creating a soft, ethereal look. The background is a blurred view of a body of water and distant hills under a bright sky.

CASAMENTS

PROPOSTA N°1

BENVINGUDA

Copa de benvinguda
Xips de fruites i verdures
Galeta de parmesà

CELLER APERITIU

Martini Blanc i Martini Rosso
Refrescs i cervesa
Sucs de fruites
Aigües minerals
Vi i cava seleccionats per
l'esdeveniment

PER COMENÇAR

APERITIUS FREDS

Pernil ibèric sobre pa de coca amb tomàquet i OOVE

Bombó de foie sobre coca de recapte i poma
caramel·litzada

Ceviche de tomàquet amb olivada de Kalamata

Dau de salmó marinat amb Eneldo i perles de caviar

APERITIUS CALENTS

Paperina de calamars a l'Andalusa amb all i oli negre

Mini caneló de pollastre amb salsa de ceps i tòfona

Espeto de llagostí amb fideus grecs i salsa de mel i soja

Patata brava amb sobrassada i ou de guatlla

BUFFET

(escollir una referència)

Fideuà de marisc

Arròs de marisc

Arròs de verdures ECO

Arròs del senyoret amb rap, sèpia i gambes (+7€)

A TAULA

PLAT PRINCIPAL

(escollir una opció)

Lingot de vedella gallega sobre carpaccio de poma
caramel·litzada i llàgrima de carbassa

Llom de llobarro sobre llit de verdures i salsa de
múrgoles

Medallons de filet ibèric amb salsa de raïm i cruixent de
cansalada ibèrica (+3€)

Bacallà reposat amb trompetes de la mort (+3€)

PASTÍS NUPCIAL

(escollir una opció)

Massini (nata, trufa i crema cremada)

Sàcher (xocolata i melmelada d'albercoc)

Mousse 3 xocolates (negra, amb llet i blanca)

CELLER

Aigües minerals

Sumarroca Blanc de Blancs D.O. Penedès

Sumarroca Nostrat Classic Negre D.O. Penedès

Cava Sumarroca Lonia Brut D.O. Cava

Cafè o infusió

MENU INFANTIL

APERITIU

Xips de patata
Caramels de fuet
Mix de mini croquetes
Olives farcides
Dauets de formatge
Picolinis de pernil i formatge

PLAT PRINCIPAL

(escollir una opció)

Volcà d'espaguetis a la bolonyesa
Canelons de carn de la Masia
Escalopa de pollastre a la milanesa amb patates

POSTRE

(escollir una opció)

Mousse de xocolata explosiva amb peta zetas
Copa de gelat de vainilla i xocolata

CELLER

Aigües minerals
Sucs de fruites
Refrescs



A bouquet of white baby's breath flowers (Gypsophila) is arranged on a rustic wooden surface. The flowers are delicate and numerous, creating a soft, ethereal look. The background is a blurred view of a body of water and distant hills under a bright sky.

CASAMENTS

PROPOSTA N°2

BENVINGUDA

Copa de benvinguda
Xips de fruites i verdures
Galeta de parmesà

CELLER APERITIU

Martini Blanc i Martini Rosso
Refrescs i cervesa
Sucs de fruites
Aigües minerals
Vi i cava seleccionats per
l'esdeveniment



PER COMENÇAR

APERITIUS FREDS

Pernil ibèric sobre pa de coca amb tomàquet i OOVE
Gaspaxo de síndria o crema de ceps (segons temporada)
Bombó de foie sobre coca de recapte i poma
caramel·litzada
Ceviche de tomàquet amb olivada de Kalamata
Dau de salmó marinat amb Eneldo i perles de caviar

APERITIUS CALENTS

Paperina de calamars a l'Andalusa amb all i oli negre
Mini caneló de pollastre amb salsa de ceps i tòfona
Broqueta de filet i patata confitada amb reducció de
P.Ximenez
Espeto de llagostí amb fideus grecs i salsa de mel i soja
Patata brava amb sobrassada i ou de guatlla

BUFFET

(escollir una referència)

Fideuà de marisc

Arròs de marisc

Arròs de verdures ECO

Arròs del senyoret amb rap, sèpia i gambes (+7€)

A TAULA

ENTRANT (escollir una opció)

- “Salmorejo” de maduixots amb reducció de jabugo i micro vegetals
- Amanida de llagostins, alvocat i mango amb vinagreta de cítrics
- Crema de marisc amb vieires a la brasa i teules de pernil ibèric (+4€)
- Raviolis de bolets i llagostins amb salsa de foie (+5€)

PLAT PRINCIPAL (escollir una opció)

- Lingot de vedella gallega sobre carpaccio de poma caramel·litzada i llàgrima de carbassa
- Llom de llobarro sobre llit de verdures i salsa de múrgoles
- Medallons de filet ibèric amb salsa de raïm i cruixent de cansalada ibèrica (+3€)
- Bacallà reposat amb trompetes de la mort (+3€)

A TAULA

PRE-POSTRE

(escollir una opció)

Sopeta freda de llimona i menta amb gelé de cava

Sorbet de mandarina amb canyella

Sorbet de pinya amb reducció de malibú

PASTÍS NUPCIAL

(escollir una opció)

Massini (nata, trufa i crema cremada)

Sàcher (xocolata i melmelada d'albercoc)

Mousse 3 xocolates (negra, amb llet i blanca)

CELLER

Aigües minerals

Petites Estones blanc D.O. Terra Alta

Petites Estones negre D.O. Montsant

Cava Juvé & Camps Essential t D.O. Cava

Cafè o infusió



MENU INFANTIL

APERITIU

Xips de patata
Caramels de fuet
Mix de mini croquetes
Olives farcides
Dauets de formatge
Picolinis de pernil i formatge

PRIMER PLAT

(escollir una opció)

Volcà d'espaguetis a la bolonyesa
Canelons de carn de la Masia
Arròs a la cubana amb ou ferrat i salsa de tomàquet

MENU INFANTIL

PLAT PRINCIPAL

(escollir una opció)

Filet de llenguado a la planxa amb patates
Medallons de filet de vedella a la planxa amb patates
Escalopa de pollastre a la Milanesa amb patates

POSTRE

(escollir una opció)

Mousse de xocolata explosiva amb peta zetas
Copa de gelat de vainilla i xocolata

CELLER

Aigües minerals
Sucs de fruites
Refrescs

A bouquet of white baby's breath flowers (Gypsophila) is arranged on a rustic wooden surface. The flowers are delicate and numerous, creating a soft, ethereal look. The background is a blurred view of a body of water and distant hills under a bright sky.

CASAMENTS

PROPOSTA N°3

Lunch

BENVINGUDA

Copa de benvinguda
Xips de fruites i verdures

CELLER APERITIU

Martini Blanc i Martini Rosso
Refrescs i cervesa
Sucs de fruites
Aigües minerals
Vi i cava seleccionats per
l'esdeveniment

APERITIUS FREDS

Pernil ibèric sobre pa de coca amb tomàquet i OOVE
Gaspaxo de síndria o crema de ceps (segons temporada)
Hummus amb crudités de pastanaga i espàrrec verd
Bombó de foie sobre coca de recapte i poma
caramel·litzada
Ceviche de tomàquet amb olivada de Kalamata
Dau de salmó marinat amb Eneldo i perles de caviar
Rotllet de roast beef sobre poma caramel·litzada i
reducció de P.Ximenez
Mini taco de guacamole i “pico de gallo”

APERITIUS CALENTS

Paperina de calamars a l'Andalusa amb all i oli negre
Mini caneló de pollastre amb salsa de ceps i tòfona
Cullereta de pop a Feira sobre parmentier de patata
Broqueta de filet i patata confitada amb reducció de
P.Ximenez
Espeto de llagostí amb fideus grecs i salsa de mel i soja
Patata brava amb sobrassada i ou de guatlla
Broqueta de filet i patata confitada

BUFFET

(escollir una referència)

Fideuà de marisc

Arròs de marisc

Arròs de verdures ECO

Arròs del senyoret amb rap, sèpia i gambes (+7€)

PASTÍS NUPCIAL

(escollir una opció)

Massini (nata, trufa i crema cremada)

Sàcher (xocolata i melmelada d'albercoc)

Mousse 3 xocolates (negra, amb llet i blanca)

CELLER

(format barra)

Aigües minerals

Refrescs i cervesa

Sumarroca Blanc de Blancs D.O. Penedès

Sumarroca Nostrat Classic Negre D.O. Penedès

Cava Sumarroca Lonia Brut D.O. Cava

Cafè o infusió

LUNCH INFANTIL

APERITIUS

Xips de patata
Caramels de fuet
Mini frankfurts
Mix de mini croquetes
Olives farcides
Pernil ibèric amb pa de coca
Dauets de formatge
Mini hamburguesa amb quètxup
Picolinis de pernil i formatge
Daus de truita de patates

POSTRE

Terrina de gelat de vainilla i xocolata

CELLER (format barra)

Aigües minerals
Refrescs
Suc de fruites



CASAMENTS

TARIFES

TARIFES ADULT

OPCIÓ 1: 110,00€ IVA incl.

OPCIÓ 2: 125,00€ IVA incl.

OPCIÓ 3: 100,00€ IVA incl.

TARIFES INFANTIL

OPCIÓ 1: 45,00€ IVA incl.

OPCIÓ 2: 55,00€ IVA incl.

OPCIÓ 3: 45,00€ IVA incl.

*Descompte del 10% sobre el preu del menú aplicable de novembre a març ambdós inclosos.

EL PREU INCLOU

Personal de servei

Muntatge i desmuntatge

Parament bàsic (blanc, negre o crema)

Centre bàsic de flor natural

Minutes, seating i sitting (banquet a taula)

Barra lliure durant 2h

Pàrquing per convidats

Parc infantil

Degustació per a 2 persones, els nuvis (si es vol venir acompanyat son 50 € per cada acompanyant)

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

CASAMENTS

EXTRES

BUFFET FORMATGES

Mahó, Gorgonzola, Garrotxa i Pesto

Acompanyat amb una ampla varietat de pans i confitures artesanes

7,00€ per persona

BUFFET DE PERNIL

Espatlla ibèrica de gla al tall
(fins a 50 persones)

450,00€ per unitat

Pernil ibèric de gla al tall
(fins a 100 persones)

750,00€ per unitat

BUFFET DE JAPONÈS

Sushi, Makis i Nigiris

Acompanyat amb Wasabi i salsa de soja

12,00€ per persona

HEALTHY CORNER

Bikini trufat de pernil ibèric i mozzarella

Mini hamburgueses amb pa de colors

Mini amanida de mango i formatge feta

Xarrup de crema de meló al cava amb cruixent de pernil

10,50€ per persona

BUFFET AMERICÀ

Mini hamburguesa amb formatge

Barqueta de patates fregides

Nuggets de pollastre

Mini frankfurt amb ceba cruixent

Acompanyat amb ketchup, mostassa, maionesa i salsa barbacoa

10,50€ per persona

BUFFET BROQUETES

Broqueta de rap i llagostí

Broqueta de magret d'ànec i pinya caramel·litzada

Broqueta de secret ibèric i ceba confitada

Acompanyat amb salsa tàrtara, Oporto, Mostassa antiga i Cafè París

11,00€ per persona

*Per aquest buffet és necessari el servei de cuinar pel showcooking - 150,00€ IVA incl.

BEGUDA I COPES

Barra lliure 2h (inclòs al menú)

Whisky J&B | Whisky Ballantine's

Ron Bacardi | Ron Brugal

Ginebra Bombay | Ginebra Seagrams

Vodka Absolut | Vodka Moskovskaya

Refrescs | Cervesa | Sucs de fruites

Aigües Minerals

Vi i Cava seleccionat per l'esdeveniment

Preu hora extra adults

*1ª hora extra pel 80% dels comensals adults

*2ª hora extra pel 70% dels comensals adults

10,00€ IVA incl.
per adult i hora

Preu hora extra nens

7,00€ IVA incl.
per nen i hora

Buffet d'aigües aromatitzades
(natural, menta, llimona, maduixa)

150,00€ IVA incl.

Buffet de cerveses Damm

(a escollir 3 opcions entre: Turia, AK Damm, Voll Damm, DammLemon, Inedit)

7,00€ IVA incl.
per persona i hora

Barra lliure Mojitos

(opció per afegir a l'aperitiu o barra lliure)

8,00€ IVA incl.
per persona i hora

Barra GINTÒNICS PREMIUM

(servit amb copa balón i tònica Fever Tree)
Ginebres incloses:

Bombay Sapphire, Bulldog, Citadelle, G'Vinc

12,00€ IVA incl.
per persona i hora

CERIMÒNIA CIVIL

Entre 50 i 99pax

A partir de 100pax

El preu inclou: lloguer de l'espai,
muntatge bàsic, decoració floral i so.

600,00€ IVA incl.

800,00€ IVA incl.

Mestre de cerimònies

Bossa de pètals de flors

300,00€ IVA incl.

40,00€ IVA incl.

MÚSICA

Servei de DJ amb 2h de ball

Hora extra DJ

750,00€ IVA incl.

250,00€ IVA incl.

Música en directe

Segons pressupost

AUDIOVISUALS

Pantalla TV interactiva

Micròfon inalàmbric

Tarima (màxim 12m2)

220,00€ IVA incl.

70,00€ IVA incl.

250,00€ IVA incl.

RESSOPONS I DOLÇOS

Ressopó salat
Puces d'ibèric i Manxec, Mini sandwich vegetal 8,50€ IVA incl.
per persona i hora

Ressopó dolç
Mini croissant (normal i xoco), mini dònuts,
bombó de fruita (banyat en xocolata i normal) 9,00€ IVA incl.
per persona i hora

Ressopó mixt
Puces d'ibèric i Manxec, mini croissants o
mini donuts (a escollir), bombó de fruita 12,00€ IVA incl.
per persona i hora

Candy bar fins a 99pax 250,00€ IVA incl.

Candy bar per a +100pax 370,00€ IVA incl.

Taula dolça
(Galletes, mini cupcakes, cake pops, etc) Segons pressupost

Font de xocolata fins a 100pax 695,00€ IVA incl.
(Escollir entre: negra, amb llet, blanca)
El preu inclou: servei 2h, tècnic, taula il·luminada
fruita de temporada, pa de pessic i núvols.

ANIMACIÓ INFANTIL

Espectacle de màgia (1h) 480,00€ IVA incl.

Servei de monitor (mínim 2h)
(nens a partir de 3 anys i màxim 10 nens
per monitor) 40,00€ IVA incl.
per hora

Monitor amb globoflexia/pintacares 95,00€ IVA incl.
(mínim 2h - nens a partir de 3 anys i
màxim 10 nens per monitor) per hora

Pack jocs amb monitors 485,00€ IVA incl.
(servei de 3h amb 2 monitors - màxim 20 nens
jocs d'esports, manualitats, paracaigudes i construcció) per hora

ALTRES SERVEIS

Hora extra de sala/servei 220,00€ l'hora IVA incl.

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

Servei continuat neteja de banys 150,00€ IVA incl.

Decoració personalitzada Segons pressupost

Parasols, carpes, estufes ... Segons pressupost

Material i mobiliari especial Segons pressupost

CONDICIONS

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

Les tarifes son per un mínim de 50 comensals adults. Per menys comensals s'haurà d'abonar una penalització de 50,00€ per comensal que falti fins al mínim demanat.

Condicions de reserva:

- L'espai i la data quedaran confirmats un cop s'efectuï un pagament de 1.000,00€ en concepte de paga i senyal.
- Es realitzarà un segon pagament 3 mesos abans de la celebració del 50% del pressupost acceptat.
- L'esdeveniment haurà de quedar abonat en la seva totalitat, com a tard, 72h abans de la celebració.

Formes de pagament: efectiu (quantitats menors a 1.000€), targeta de crèdit o transferència bancària.

En cas d'anul·lació, les quantitats entregades no es retornaran. Si el casament s'ajorna, tampoc es retornaran, ni quedaran a compte per una nova data ni cap altre 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%, es cobrarà el 50% del preu del menú seleccionat per comensal que falti.

Cal confirmar el nombre de comensals definitiu amb una antelació de 10 dies. Es facturarà en base al nombre de comensals confirmats 10 dies abans de l'esdeveniment. Un cop tancat el número de comensals no es podrà modificar a la baixa.

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.

Els horaris de migdia seran de 13h fins a les 19h, i els de tarda de 20h a 02h. Es podrà modificar tant l'horari d'entrada com de sortida, pactant amb el restaurant aquesta modificació, aplicant el suplement establert per hora i un mínim de consum. L'hora màxima en torn de nit son les 03h de la matinada.

L'empresa disposa de proveïdor de fotografia, flors, servei de música i audiovisuals. Si el client vol aportar qualsevol servei de manera externa, l'empresa cobrarà un cànon de 150 € per proveïdor no contractat. No ens fem responsables dels retards produïts en l'horari per proveïdors externs.

No està permès el llançament d'arròs, confeti, petards ni l'ús de bengales de foc a les nostres instal·lacions. Tampoc es pot enganxar res a les parets sense el permís de l'establiment. En cas d'incompliment, l'empresa cobrarà un cànon de neteja de 150€.

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.



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

Tlf. 936749151
info@canametller.com