

# EMPRESSES



# PRESENTACIÓ

Restaurant **Masia Can Ametller** és un establiment singular situat a la població de **Sant Cugat del Vallès**. La finca, una antiga casa de Masoveria i avui rehabilitada per al seu ús, disposa de grans espais per a la celebració de qualsevol tipus d'esdeveniment.

La Masia està ubicada a un punt excepcional. La seva proximitat de Barcelona, capital catalana, l'eix de la B-30 i l'estació dels FGC a tan sols 5 minuts, li atorguen una fantàstica combinació per a arribar-hi des de qualsevol indret.

Les seves vistes sobre la serralada de Collserola, la tranquil·litat d'estar apartada del centre del poble, fan de la seva situació un espai extraordinari.

Interiorment, la **Masia Can Ametller** disposa de sis **Salons Privats**, amb capacitats de 4 a 12 persones, i cinc **Grans Salons** amb capacitats que van des de les 18 fins a les 300 persones. També disposa d'**Espais Exteriors i Jardins**, així com un **Pàrquing** privat gratuït amb capacitat per 300 cotxes.

# ÍNDEX

PRESENTACIÓ .....	2
REUNIONS I CONVENCIONS .....	4
SALONS .....	3
AMETLLER .....	6
COLLSEROLA .....	7
ERMITA .....	8
MIRASOL .....	9
PRIVATS .....	10
TIBIDABO .....	11
CAPELLA .....	12
GASTRONOMIA .....	13
COFFEE BREAKS .....	14
MENÚS .....	17
LUNCH.....	22
MINI-GRUPS.....	26
SERVEIS.....	29



# REUNIONS I CONVENCIONS

Si estàs pensant en fer un esdeveniment per a la teva empresa, una reunió de treball, llançament d'un nou producte ... hi ha diverses coses que has de tenir en compte.

A Masia Can Ametller ens agrada personalitzar els esdeveniments, fer-los a mida, i que cap sigui igual que l'anterior, però sobretot volem que se sentin com a casa seva.

Creiem en el valor personal de l'equip, els petits detalls, una exquisida gastronomia envoltats d'un espai únic com és la nostra masia.



Totes les nostres sales  
disposen de connexió  
**wi-fi gratuïta.**

# SALONS

Un entorn atractiu, comfortable i proper,  
és el millor punt d'arrencada per a  
assolir l'èxit a les reunions, trobades o  
convencions empresarials.



## AMETLLER

L'Ametller és l'escència de la Masia. El saló gran de l'interior de la Masia. Ocupa l'espai del que antigament havia sigut la cavallerissa de la finca. Té l'encís de les antigues Masies catalanes, decorat amb elegància però sense perdre el seu punt més acollidor i emblemàtic de la Masia Can Ametller.

**Dimensions** 19x10m

### Capacitats

Banquet	150 persones
Cabaret	90 persones
Còctel	200 persones
Escola	100 persones
Imperial	100 persones (en 2 taules)
Teatre	200 persones
U	100 persones

## COLLSEROLA

Un espai únic, diàfan i polivalent, on realitzar els seus millors esdeveniments. La seva gran capacitat així com les seves magnífiques vistes exteriors a la serralada de Collserola, el fan un espai únic.

**Dimensions** 15x15m

### Capacitats

Banquet	220 persones
Cabaret	120 persones
Cóctel	350 persones
Escola	100 persones
Imperial	300 persones (en 5 taules)
Teatre	250 persones
U	100 persones





## ERMITA

Un saló modern a la segona planta de la masia. Disposa d'una terrassa privada amb vistes a Collserola.

**Dimensions** 11x6,5m

### Capacitats

Banquet	60 persones
Cabaret	36 persones
Cóctel	80 persones
Escola	45 persones
Imperial	35 persones
Teatre	70 persones
U	-



## PRIVATS

Els 5 espais més petits de la masia ideals per a reunions per a grups reduïts. Tots ells amb llum natural.

### Capacitats

- PRIVAT 2 8 persones en taula quadrada
- PRIVAT 3 10 persones en taula rodona
- PRIVAT 4 6 persones en taula rodona
- PRIVAT 5 12 persones en taula imperial
- PRIVAT 7 10 persones en taula quadrada





## MIRASOL

El Mirasol té l'encant dels petits racons, l'encís de les estances tradicionals d'una Masia catalana.

**Dimensions** 11x6,5m

**Capacitats**

Banquet	-
Cabaret	-
Cóctel	30 persones
Escola	15 persones
Imperial	30 persones
Teatre	25 persones
U	15 persones

## TIBIDABO

Can Ametller presenta la seva carpa petita. Envoltada dels jardins de la Masia, la sala Tibidabo disposa de jardí privat.

### Dimensions

8x12m

### Capacitats

Banquet	70 persones
Cabaret	42 persones
Cóctel	90 persones
Escola	40 persones
Imperial	90 persones (en 3 taules)
Teatre	80 persones
U	-





## CAPELLA

Una sala oberta a la claror del dia per a les reunions i celebracions més especials.

### Capacitats

Banquet

18 persones

Cóctel

18 persones

# GASTRONOMIA

Un bon escenari, un ambient agradable... i una bona cuina. Aquests són els ingredients necessaris per a l'èxit d'una bona trobada.

Els nostres Xefs han preparat per a tots vosaltres una gran proposta gastronòmica basada en la cuina tradicional mediterrània però amb els punts distintius necessaris per a convertir-la en una cuina d'excepció. Consulta els nostres lunch o els menús.



# COFFEE BREAKS

La cuina de la Masia de Can Ametller és una cuina creativa mediterrània que sempre ofereix delicioses propostes. Consulta els nostres coffee-breaks, no et decepcionaran!

## COFFEE 1

Pastes de Tè  
Cafè, Llet i Infusions  
Sucs de Fruites

Preu: 5,50 € + IVA

## COFFEE 2

Mini Croissant de Xocolata  
Mini Croissant de Mantega  
Cafè, Llet i Infusions  
Sucs de Fruites

Preu: 6,50 € + IVA

## COFFEE 3

Mini Croissant de Xocolata  
Mini Croissant de Mantega  
Mini Entrepà de Formatge  
Mini Entrepà d'Embotits  
Cafè, Llet i Infusions  
Sucs de Fruites

Preu: 8,00 € + IVA

## COFFEE 4

Mini Croissant de Xocolata  
Mini Croissant de Mantega  
Mini Entrepà de Formatge  
Mini Entrepà d'Embotits  
Mini Magdalenes  
Cafè, Llet i Infusions  
Sucs de Fruites

Preu: 9,00 € + IVA

## COFFEE 5

Mini Croissant de Xocolata  
Mini Croissant de Mantega  
Mini Entrepà de Formatge  
Mini Entrepà d'Embotits  
Broqueta de Fruita  
Cafè, Llet i Infusions  
Sucs de Fruites

Preu: 9,50 € + IVA

## COFFEE 6

Mini Donut  
Mini Napolitana de Crema  
Mini Tap d'Embotits  
Broqueta de Fruita Banyada amb Xocolata  
Cafè, Llet i Infusions  
Sucs de Fruites

Preu: 10,00 € + IVA

## COFFEE 7

Mini Croissant de Xocolata  
 Mini Croissant de Mantega  
 Mini Quiche Lorraine  
 Mini Brioche de Pernil Ibèric  
 Mini Tap de Formatge  
 Cafè, Llet i Infusions  
 Suc de Fruites

Preu: 11,00 € + IVA

## COFFEE 8

Mini Napolitana de Crema  
 Mini Quiche Lorraine  
 Mini Entrepà de Cereals amb Pernil Ibèric  
 Mini Brioix de Pernil Ibèric  
 Mini Tap de Formatge  
 Broqueta de Fruita Banyada amb Xocolata  
 Cafè, Llet i Infusions  
 Suc de Fruites

Preu: 12,50 € + IVA

## XOCOLATADA

Xocolata a la Tassa  
 Melindros  
 Bescuit  
 Suc de Fruites

Preu: 11,00 € + IVA

## EL PREU INCLOU

Oferta gastronòmica adjunta, muntatge i  
 desmuntatge, personal de servei, aparcament  
 gratuït





# MENÚS

Un bon àpat és sempre el millor preludi o un espectacular final per a una reunió d'empresa.

## MENÚ 1

### Primer Plat

Bouquet de Llagostins amb Mango i Brots Verds amb Vinagreta de Caviar

Crema de Ceps amb Cruixent de Parmesà i Oli de Tòfona (Temp. Hivern)

Sopa Freda de Meló amb Cava, Aroma de Menta Fresca i Cruixent d'Ibèric (Temp. Estiu)

### Segon plat

Arròs de Verdures de Temporada ECO

Caneló XL de Pollastre de Corral amb Beixamel de Foie i Tòfona

Suprema de Llobarro amb Pil-Pil d'Olives de Kalamata i Wok de Verdurettes

### Postres

Tulipa amb Gelat de Llima&Llimona

Coulant de Xocolata amb Gelat de Vainilla

Assortiment de Fruita de Temporada

### Celler

Aigües Minerals

Vi Blanc Montemar D.O. Terra Alta

Vi Negre Montemar D.O. Terra Alta

Cava Castell de Ribes Brut Nature

Cafès i Infusions

Preu: 40,00 € + IVA

## MENÚ 2

### Primer pica-pica

Pernil Ibèric amb Pa de Coca amb Tomàquet i AOVE

Bombó de Foie sobre Coca de Recapte amb Poma Caramel·litzada

Bouquet de Burrata amb Tomàquets en dues Textures i Olivada Negra

Croquetes de la Masia de Cua de Bou amb Maionesa de Kimchi

Patates Braves a l'estil de Can Ametller amb Sobrassada i Ou de Guatlla

### Segon plat

Arròs de Secret Ibèric i Bolets de Temporada

Lingot de Vedella amb reducció de Ratafia i Cebeta Perla

Llom de Salmó amb salsa Teriyaki i Xips d'Albergínia

### Postres

Tulipa amb Gelat de Llima&Llimona

Coulant de Xocolata amb Gelat de Vainilla

Assortiment de Fruita de Temporada

### Celler

Aigües Minerals

Vi Blanc Montemar D.O. Terra Alta

Vi Negre Montemar D.O. Terra Alta

Cava Castell de Ribes Brut Nature

Cafès i Infusions

Preu: 43,00 € + IVA

## MENÚ 3

### Primer pica-pica

Pernil Ibèric amb Pa de Coca amb Tomàquet i AOVE

Bombó de Foie sobre Coca de Recapte amb Poma Caramel·litzada

Croquetes de la Masia de Cua de Bou amb Maionesa de Kimchi

Timbal d'Alvocat i Gambes Glacejades amb Canonges

Patates Braves a l'estil de Can Ametller amb Sobrassada i Ou de Guatlla

### Segon plat

Arròs de Marisc amb Gambes i Cloïsses

Filet Ibèric amb Llàgrima de Poma i salsa Marchand du Vins

Bacallà a la Empordanesa amb Cruixent de Porro

### Postres

Tulipa amb Gelat de Llima&Llimona

Crème Brûlée amb Maduixetes

Roche de Xocolata amb Avellanes i Coulis de Mango

### Celler

Aigües Minerals

Vi Blanc Montemar D.O. Terra Alta

Vi Negre Montemar D.O. Terra Alta

Cava Parxet Brut Reserva

Cafès i Infusions

Preu: 47,00 € + IVA

## MENÚ 4

### Primer pica-pica

Pernil Ibèric amb Pa de Coca amb Tomàquet i AOVE

Bombó de Foie sobre Coca de Recapte amb Poma Caramel·litzada

Timbal d'Alvocat i Gambes Glacejades amb Canonges

Patates Braves a l'estil de Can Ametller amb Sobrassada i Ou de Guatlla

Llagostins en Tempura amb Mel Picant

### Segon plat

Tatin de Magret d'Ànec amb Pera Caramel·litzada i Bouquet de Pasta de Full

Suprema de Corball Marinat amb salsa de Yuzu Miso amb Tirabecs i Xips de luca

### Postres

ulipa amb Gelat de Llima&Llimona

Crème Brûlée amb Maduixetes

Roche de Xocolata amb Avellanes i Coulis de Mango

### Celler

Aigües Minerals

Vi Blanc Vincles D.O. Penedès

Vi Negre Heredad Don Tomás D.O. Rioja

Cava Parxet Brut Reserva

Cafès i Infusions

Preu: 51,00 € + IVA

## MENÚ 5

### Primer pica-pica

Pernil Ibèric amb Pa de Coca amb Tomàquet i AOVE

Bombó de Foie sobre Coca de Recapte amb Poma Caramel·litzada

Timbal d'Alvocat i Gambes Glacejades amb Canonges

Patates Braves a l'estil de Can Ametller amb Sobrassada i Ou de Guatlla

Pop Melat sobre Parmentier de Pebre Vermell

Llagostins en Tempura amb Mel Picant

### Segon plat

Duo de Filet de Vedella amb salsa Cremosa de Ceps i Tòfona Negra (el filet es servirà al punt)

Caldereta de Turbot amb Gambes, Cloïsses i Patata

### Postres

Tulipa amb Gelat de Llima&Llimona

Crème Brûlée amb Maduixetes

Roche de Xocolata amb Avellanes i Coulis de Mango

### Celler

Aigües Minerals

Vi Blanc Vincles D.O. Penedès

Vi Negre Heredad Don Tomás D.O. Rioja

Cava Parxet Brut Reserva

Cafès i Infusions

Preu: 57,00 € + IVA

# MENÚ VEGÀ

## Primer pica-pica

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

Arròs amb Verduretes de Temporada

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

## Postres

Mousse de Xocolata Vegana

Tàrtar de Fruites de Temporada amb Sorbet de Mandarina

## Celler

Segons el Menú Escollit pel Grup

## Preu:

Segons el Menú Escollit pel Grup



# LUNCH

Un pica-pica a peu dret afavoreix la interacció entre tots els assistents



# LUNCH 1

Piruletes de Cruixent de Parmesà  
 Encenalls de Pernil Ibèric amb Pa de Coca amb Tomàquet  
 Xarrup de Gaspaxo de Maduixa / Crema de Bolets (segons temporada)  
 Cullereta de Ceviche de Corball a l'Aroma de Lima  
 Broqueta de Tomàquet Sec, Mozzarella i Salmó Fumat

Llagostí en Tempura a la Mel Picant  
 Torradeta de Sobrassada i Ou de Guatlla  
 Barqueta de Calamars a l'Andalusa amb Maionesa  
 Mini McCugat amb Formatge Fos i Ceba Caramel·litzada

Buffet de Fideuà Marinera

Mini Pastís Massini

## **Celler (en format barra)**

Aigües Minerals  
 Refrescs i Cervesa  
 Vi Blanc Vincles Sumarroca D.O. Penedès  
 Vi Negre Vincles Sumarroca D.O. Penedès  
 Cava Parxet Brut Reserva  
 Cafès i Infusions

Preu per persona:  
 37,00 € + IVA





## LUNCH 2

Piruletes de Cruixent de Parmesà  
 Encenalls de Pernil Ibèric amb Pa de Coca amb Tomàquet  
 Xarrup de Gaspaxo de Maduixa / Crema de Bolets (segons temporada)  
 Cistelleta de Poma Caramel·litzada amb Perles de Foie  
 Broqueta de Tomàquet Sec, Mozzarella i Salmó Fumat

Llagostí en Tempura a la Mel Picant  
 Torradeta de Sobrassada i Ou de Guatlla  
 Barqueta de Calamars a l'Andalusa amb Maionesa  
 Cullereta de Pop amb Parmentier de Patata i Allioli  
 Mini McCugat amb Formatge Fos i Ceba Caramel·litzada

Buffet de Fideuà Marinera  
 Mini Pastissos Massini i Sàcher

### **Celler (en format barra)**

Aigües Minerals  
 Refrescs i Cervesa  
 Vi Blanc Vincles Sumarroca D.O. Penedès  
 Vi Negre Vincles Sumarroca D.O. Penedès  
 Cava Parxet Brut Reserva  
 Cafès i Infusions

Preu per persona:  
 41,00 € + IVA



# LUNCH 3

Piruletes de Cruixent de Parmesà  
 Encenalls de Pernil Ibèric amb Pa de Coca amb Tomàquet  
 Torradeta d'Steak Tàrtar de la Casa  
 Xarrup de Guacamole amb Natxos  
 Cullereta de Ceviche de Corball a l'Aroma de Lima  
 Encenalls de Foie Fresc amb Torradetes, Sal Maldon i Oli d'Oliu Verge de Siurana  
 Cistelleta de Poma Caramel·litzada amb Perles de Foie

Broqueta d'Entrecot i Pebrot del Piquillo  
 Croquetes de Bacallà amb Salsa Romesco  
 Torradeta de Sobrassada i Ou de Guatlla

Buffet de Formatges amb Assortiment de Panets i Melmelades  
 Buffet de Fideuà Marinera

Mini Pastís Massini  
 Mini Broqueta de Fruita de Temporada

## **Celler (en format barra)**

Aigües Minerals  
 Refrescs i Cervesa  
 Vi Blanc Celístia Tierra D.O. Costers del Segre  
 Vi Negre Celístia Tierra D.O. Costers del Segre  
 Cava Parxet Brut Reserva  
 Cafès i Infusions

*Preu per persona:  
 45,00 € + IVA*



# MINI-GRUPS

Per a grups de màxim 16 Persones

## MENÚ I

### Primer pica-pica

Pernil Ibèric amb Pa de Coca amb Tomàquet  
Encenalls de Foie Fresc amb Melmelada de Pètals de Rosa i les Seves Torradetes  
Amanida amb Formatge Parmesà, Poma i Nous  
Croquetes de la Masia

### Segon plat

Lingot de Vedella amb Salsa Oporto i Patata Palla  
Arròs de Costelletes Ibèriques i Verdures de Temporada  
Suprema d'Orada amb Xips d'Albergínia i Pesto Vermell

### Postres

Coulant de Xocolata amb Gelat de Vainilla  
Gelat de la Casa  
Assortiment de Fruites de Temporada

### Celler

Aigües Minerals  
Vi Blanc l'Arnot D.O. Terra Alta  
Vi Negre l'Arnot D.O. Terra Alta  
Cafès i Infusions  
*\*Opció de Vi Rosat*

Preu: 33,00 € + IVA

## MENÚ II

### Primer pica-pica

Pernil Ibèric amb Pa de Coca amb Tomàquet  
Encenalls de Foie Fresc amb Melmelada de Pètals de Rosa i les Seves Torradetes  
Amanida amb Formatge Parmesà, Poma i Nous  
Calamarsons Encebats amb Alls Tendres i Tomàquet Sec  
Croquetes de la Masia

### Segon plat

Suprema de Llobarro a la Gaditana amb Verdures de Tempura  
Arròs Negre amb Gambes i Sèpia  
Ploma Ibèrica amb Gratinat de Patata i Salsa de Formatge

### Postres

Coulant de Xocolata amb Gelat de Vainilla  
Sopeta de logurt amb Fruits Vermells  
Assortiment de Fruites de Temporada

### Celler

Aigües Minerals  
Vi Blanc Vincles Sumarroca D.O. Penedès  
Vi Negre Vincles Sumarroca D.O. Penedès  
Cava Sumarroca Brut Reserva  
Cafès i Infusions  
*\*Opció de Vi Rosat*

Preu: 37,00 € + IVA

## MENÚ III

### Primer pica-pica

Pernil Ibèric amb Pa de Coca amb Tomàquet  
Encenalls de Foje Fresc amb Melmelada de Pètals de Rosa i les seves Torradetes  
Amanida de Formatge Feta, Mango i Alvocat  
Llagostins en Tempura amb Mel Picant  
Croquetes de Cua de Bou

### Segon plat

Llom de Bacallà amb Formatge de Cabra Gratinat  
Arròs d'Escamarlà i Cloïsses  
Magret d'Ànec amb Xutney de Pinya

### Postres

Coulant de Xocolata amb Gelat de Vainilla  
CheeseCake amb Fruïts Vermells  
Assortiment de Fruïtes de Temporada

### Celler

Aigües Minerals  
Vi Blanc Gregall Despiells (Juve&Camps) D.O. Penedes  
Vi Negre Celistia D.O. Costers de Segre  
Cava Parxet Brut Reserva  
Cafès i Infusions  
*\*Opció de Vi Rosat*

Preu: 42,00 € + IVA

## MENÚ VEGÀ

### Primer pica-pica

Cruixent de Fruïtes i Verdures  
Xarrup de Guacamole amb Natxos  
Hummus de Remolatxa amb Dips de Pastanaga i Api  
Porro Confitat al Perfum de Romaní  
Coca de Recapte amb Pebrot, Ceba i Bolets  
Mini Hamburguesa de Cigrons

### Segon plat

Arròs de Verdures ECO de Temporada  
Pasta amb Tomàquet Sec i Bolets de Temporada  
Timbal d'Escalivada amb Olives de Kalamata i Oli d'Alfàbrega

### Postres

Assortiment de Fruïtes de Temporada  
Caipirinha amb Escuma de Cahaça i Llet de Coco  
*\*Figues Caramel·litzades amb Pedro Ximenez / Síndria Osmotitzada amb Sangria*

### Celler

Segons el Menú Escollit pel Grup

*\*Segons Temporada*

Preu segons menú escollit per a la resta del grup

# SERVEIS

A Ametller Grup, oferim serveis addicionals excepcionals per als esdeveniments de les empreses. A més de la nostre exquisida gastronomia, també oferim serveis audiovisuals, tècnics de so, tarimes i faristols, així com activitats d'animació i de team building per afegir un toc de diversió

## AUDIOVISUALS

Pack audiovisual Masia  
(inclou pantalla 2x2, projector 2500 l., so 1 altaveu)

Pantalla 4x3

Pantalla Led 3x2  
Pantalla Led 4x3

Pantalla interactiva

Ordinador

Projector 5500 lumens

Projector 7000 lumens

Passador de diapositives

Pack 2 altaveus

Microfonia inalàmbrica

Micròfon sobre taula

*\*Preus a consultar*





## ALTRES

Tarima 2x6  
Tarima 2x6 folrada  
Faristol  
Flipchard

Tècnic de so mitja jornada  
Tècnic de so jornada completa  
Hores extres

Material d'escriptura = inclòs en el lloguer de la sala

Activitats Team Building = Segons pressupost

*\*Preus a consultar*

# CATERING

Som una empresa de catering que ofereix serveis personalitzats i de gran qualitat per a tot tipus d'esdeveniments. Amb passió per la cuina mediterrània i una dedicació a la innovació, el nostre equip de xefs crea plats deliciosos que combinen tradició i creativitat.

Utilitzant ingredients frescos i de temporada oferim una experiència culinària excepcional en cada ocasió. Des de reunions corporatives fins a casaments elegants i celebracions íntimes, el nostre equip professional s'encarrega de tots els detalls per garantir un esdeveniment impecable.

A més del catering, també oferim serveis addicionals com la decoració, el lloguer de mobiliari i la coordinació general de l'esdeveniment. Ens assurem que tot estigui perfectament planificat i executat perquè tu i els teus convidats pugueu gaudir d'una experiència inigualable.

La qualitat i la satisfacció del client són la nostra prioritat. Valorem les relacions a llarg termini i treballam per oferir un servei excepcional en cada ocasió. Sigui quin sigui el teu esdeveniment, estem aquí per fer-lo únic i memorable.





## 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 200 € + IVA pels salons Privats i Mirasol, 300 € + IVA pels salons Ermita i Tibidabo, 500 € + IVA pels salons Ametller i Collserola. En el cas de Mini-Grups, la reserva es considerarà efectiva a l'entrega de la paga i senyal per una quantitat de 100 € + IVA per a grups de fins a 8 persones, o de 150 € + IVA per a grups de més de 8 persones.

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.

El preu del lloguer de sala inclou material d'escriptura i servei d'aigües.

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 1.000,- € + IVA), transferència bancària o targeta de crèdit.

Els horaris es consideraran de mitja jornada fins a 4h i jornada completa fins a 8h. L'horari de la masia és de 9h a 01h. Es podrà modificar tan l'horari de sortida com el d'entrada, pactant amb el restaurant aquesta modificació, aplicant el suplement establert de 180 € + IVA per hora.

Les activitats o 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.



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)

