GRUPOS
DICIEMBRE

MASIACAN
AMETLLER

MENÚ 1

Pica-pica (servido en mesa)

Jamon Ibérico sobre Pan de Coca con Tomate

Tostadita de Bombón de Foie con Crujiente de Almendra sobre Mermelada de Papaya

Mini Canelón de Pollo de Corral con salsa de Setas y Trufas

Croquetas de Rabo de Toro con Mayonesa de Kimchi

Pinzas de Tataki de Atún Rebozado con Sésamo Blanco y Negro con Salsa Yakitori

Segundo Plato (a escoger)

Lingote de Ternera con Mortero de Calabaza y Salsa de Pedro Ximénez

Suprema de Corvina con salsa de Yuzu y Tirabeques

Postres (a escoger)

Cestita de Cookies con Sorbete de Stracciatella

Pastel de Queso con Coulís de Frutos Rojos

Neulas y Turrones

Bodega

Aguas Minerales

Vino Blanco Orchidea Sauvignon D.O. Navarra

Vino Tinto Abadal Matís D.O. Pla del Bages

Cava Esential Juvé i Camps D.O. Penedès

Cafés e Infusiones

Precio por persona
48€ IVA Incluido

MENÚ 2

Pica-pica (servido en mesa)

Jamon Ibérico sobre Pan de Coca con Tomate

Tostadita de Bombón de Foie con Crujiente de Almendra sobre Mermelada de Papaya

Mini Canelón de Pollo de Corral con salsa de Setas y Trufas

Croquetas de Rabo de Toro con Mayonesa de Kimchi

Pinzas de Tataki de Atún Rebozado con Sésamo Blanco y Negro con Salsa Yakitori

Segundo Plato (a escoger)

Solomillo Ibérico con Lágrima de Manzana y salsa Marchand du Vins

"Suquet" de Colita de rape con Almejas y su Patata

Postres (a escoger)

Cestita de Cookie con Sorbete de Lima&Limón

Lingote de Ferrero Rocher con Coulís de Pistachos

Neulas y Turrones

Bodega

Aguas Minerales

Vino Blanco Casar de Burbia Godello D.O. Bierzo

Vino Tinto Cair Cuvée D.O. Ribera del Duero

Cava Esential Juvé i Camps D.O. Penedès

Cafés e Infusiones

Precio por persona
51€ IVA Incluido

MENÚ 3

Pica-pica (servido en mesa)

Jamon Ibérico sobre Pan de Coca con Tomate

Tostadita de Bombón de Foie con Crujiente de Almendra sobre Mermelada de Papaia

Croquetas de Rabo de Toro de Mayonesa de Kimchi

Pinzas de Tataki de Atún Rebozado con Sesamo Blanco i Negro con Salsa Yakitori

Primer Plato (a escoger)

Crema de Marisco con Brunoise de Carabineros

Ensalada Tibia de Tatin de Pato con Pera Confitada

Segundo Plato (a escoger)

Medallones de Ternera con salsa de Foie y Reducción de Ratafia con Espárragos Trigueros y Cebolla Perla

Rodaballo al Horno al Aroma de Azafrán con Cigala y Chips de Yuca

Postres (a escoger)

Cestita de Cookie con Sorbete de Lima&Limón

Lingote de Ferrero Rocher con Coulis Pistachos

Neulas y Turrones

Bodega

Aguas Minerales

Vino Blanco Casar de Burbia Godello D.O. Bierzo

Vino Tinto Cair Cuvée D.O. Ribera del Duero

Cava Esential Juvé i Camps D.O. Penedès

Cafés e Infusiones

Precio por persona
58€ IVA Incluido

MENÚ VEGANO

Pica-pica servido en mesa
Chupito de Guacamole con Nachos
"Farcellet" de Verduritas en Tempura
Timbal de Pimientos del Piquillo al Ajillo
Babagadusch com Queso de Tofu y Pipas de Calabaza
Mini Burguer de Garbanzos y Tomate Casée

Primer Plato (a escoger solo en caso de escoger el menú nº3)
Bouquet de Mango y Aguacate con Nueces
Crema de Ceps con Crujiente de Puerro

Segundo Plato (a escoger)
Arroz con Verduritas de Temporada
Canelón Relleno de Espinacas con Bechamel de Soja y Almendras

Postres (a escoger)
Mousse de Chocolate Vegano
Tartar de Frutas de Temporada y Sorbete de Mandarina

Bodega
Bodega del Menú Principal Escogido para el Grupo
Cafés e Infusiones

Precio según menú escogido

MENÚ INFANTIL

Primer plato (a escoger)
Macarrones a la Boloñesa
Canelones de Carne Gratinados
Arroz a la Cubana
Mini Piccolinis de Jamón York y Queso

Segundo Plato (a escoger)
Hamburguesa con Patatas
Merluza a la Romana
Pechuga de Pollo Rebozado con Patatas
Albóndigas con Salsa de Tomate

Postres (a escoger)
Crema Catalana
Fruta Natural
Terrina de Helado
Pastel de Chocolate

Bodega
Aguas Minerales
Refrescos y Zumos

Precio por niño
22€ IVA Incluido

LUNCH 1

Piruletas de Parmesano

Jamon Ibérico sobre Pan de Coca con Tomate

Tostadita de Bombón de Foie con Crujiente de Almendra sobre Mermelada de Papaya

Croquetas de Rabo de Toro con Maionesa de Kimchi

Espeto de Langostino en Tempura con Miel Picante

Pinzas de Tataki de Atún Rebozado con Sésamo Blanco y Negro con Salsa Yakitori

Cucharita de Bacalao con salsa Yuzu sobre fondo de Patata

Mini Taco con Guacamole

Mini Canelón de Pollo de Corral con salsa de Setas y Trufa

Brocheta de Jamón de Pato con Piña Braseada

Mini Hamburguesa de Ternera con Queso y Cebolla Caramelizada

Buffet de Fideua de Marisco

Postres

Surtido de Mini Repostería Ametller

Neulas y Turrones

Bodega

Aguas Minerales

Vino Blanco Orchidea Sauvignon D.O. Navarra

Vino Tinto Abadal Matís D.O. Pla del Bages

Cava Esential Juvé i Camps D.O. Penedès

Cafés e Infusiones

Precio por persona
44€ IVA Incluido

LUNCH 2

Piruletas de Parmesano

Jamon Ibérico sobre Pan de Coca con Tomate

Tostadita de Bombón de Foie con Crujiente de Almendra sobre Mermelada de Papaya

Croquetas de Rabo de Toro con Maionesa de Kimchi

Espeto de Langostino en Tempura con Miel Picante

Pinzas de Tataki de Atún Rebozado con Sésamo Blanco y Negro con Salsa Yakitori

Cucharita de Bacalao con salsa Yuzu sobre fondo de Patata

Mini Taco con Guacamole

Mini Canelón de Pollo de Corral con salsa de Setas y Trufa

Brocheta de Jamón de Pato con Piña Braseada

Mini Hamburguesa de Ternera con Queso y Cebolla Caramelizada

Buffet de Arroz de Marisco

Buffet de Quesos con Surtidos de Panes y Mermelada

Postres

Surtido de Mini Repostería Ametller

Brocheta de Fruta Natural

Neulas y Turrones

Bodega

Aguas Minerales

Vino Blanco Casar de Burbia Godello D.O. Bierzo

Vino Tinto Cair Cuvée D.O. Ribera del Duero

Cava Esential Juvé i Camps D.O. Penedès

Cafés e Infusiones

Precio por persona
48€ IVA Incluido

LUNCH 3

Piruletas de Parmesano

Jamon Ibérico sobre Pan de Coca con Tomate

Tostadita de Bombón de Foie con Crujiente de Almendra sobre Mermelada de Papaya

Chupito de Crema de Setas

Croquetas de Rabo de Toro con Mayonesa de Kimchi

Espeto de Langostino en Tempura con Miel Picante

Pinzas de Tataki de Atún Rebozado con Sésamo Blanco y Negro

Cucharita de Bacalao con salsa Yuzu sobre fondo de Patata

Tostada de Sobrasada con Huevo de Codorniz

Mini Taco con Guacamole

Mini Canelón de Pollo de Corral con salsa de Setas y Trufa

Brocheta de Jamón de Pato con Piña Braseada

Mini Hamburguesa de Ternera con Queso y Cebolla Caramelizada

Buffet de Arroz del Señorito

Buffet de Quesos con Surtidos de Panes y Mermelada

Postres

Surtido de Mini Repostería Ametller

Brocheta de Fruta Natural

Neulas y Turrones

Bodega

Aguas Minerales

Vino Blanco Casar de Burbia Godello D.O. Bierzo

Vino Tinto Cair Cuvée D.O. Ribera del Duero

Cava Esential Juvé i Camps D.O. Penedès

Cafés e Infusiones

Precio por persona
53€ IVA Incluido

LUNCH INFANTIL

Patatas Chip y Olivas Rellenas
Montadito de Jamón Ibérico
Dados de Tortilla de Patata
Mini Bikinis de Jamón Dulce y Queso
Croquetas de Cocido
Mini Hamburguesas de Ternera con su Quetchup
Nuggets Americanos
Cazuelita de Mini Albóndigas con Tomate

Postres (a escoger)
Mini Pastel
Helado

Bodega
Aguas Minerales
Refrescos y Zumos

Precio por niño
22€ IVA Incluido

CONDICIONES GENERALES

1. Los precios incluyen el IVA, que es de un 10%
2. La r**eserva se considerará efectiva a la entrega de la paga y señal** por una cantidad de 550€ por las salas Collserola y Ametller, 330€ por las salas Tibidabo, Ermita i Montserrat, 220€ por el resto de espacios.
3. En caso de anulación, **las cantidades entregadas no se devolverán**. Si la celebración se aplaza tampoco quedaran a cuenta para la nueva fecha.
4. **El evento quedará abonado en su totalidad 7 días antes.**
5. El número de comensales se podrá variar en un 10% menos del número inicial al firmar el contrato. Si la variación es superior se cobrará el 50% del precio del menú seleccionado por comensal que falte.
6. **Es necesario confirmar el número de comensales finales definitivo con una antelación de 10 días.** Se facturará en base los comensales confirmados entonces.
7. Formas de pago: Efectivo (cantidades menores a 1.000€), transferencia bancaria o tarjeta de crédito
8. **Los horarios de mediodía seran de 13h a 18h, y los de tarde de 20h a 01h.** Se podran modificar tanto el horario de entrada como de salida, pactandao con el restaurante esta modificiación (siempre que sea posible), aplicando un suplemento de 180€ por hora en concepto de sala y servicio + una consumición mínima del 50% de los comensales. En caso de tener contratado disk-jockey, el coste de alargar este servicio será de 250€ por hora.
9. La empresa dispone de proveedor de fotografía, flores, servicio de música, etc. Si el cliente quiere aportar cualquier servicio de forma externa, la empresa cobrará un canon (variable según el servicio). No nos hacemos responsables de los retrasos producidos en el horario por proveedores externos, no pudiendo, por tanto, variar el mismo.
10. Los aperitivos contratados en exterior (suplemento de 5€), en caso de mal tiempo se celebrarán en la misma sala del evento.
11. La propuesta de vinos podría estar sometida a posibles cambios.
12. **La empresa se reserva el derecho de cambiar la sala del evento por causas de fuerza mayor o por variación del número de comensales.**
13. La empresa dispone de un seguro de responsabilidad civil que cubre todas las instalaciones, con excepción del párquing.
14. **La contratación del evento en nuestro establecimiento implica la aceptación de estas condiciones.**

MASIACAN AMETLLER

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

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

AMETLLER © GRUP DE RESTAURACIÓ