GRUPOS & CELEBRACIONES

MASIACAN AMETLLER

PRESENTACIÓN

Restaurant **Masia Can Ametller** es un establecimiento singular situado en la población de **Sant Cugat del Vallès**. La finca, una antigua casa de Masoveria y hoy rehabilitada para su uso, dispone de grandes espacios para celebrar cualquier tipo de evento.

La Masía está ubicada en un punto excepcional. Su proximidad de Barcelona, capital catalana, el eje de la B-30 y la estación de los FGC a tan sólo 5 minutos, le otorgan una fantástica combinación para llegar desde cualquier lugar.

Sus vistas sobre la cordillera de Collserola, la tranquilidad de estar apartada del centro del pueblo, hacen de su situación un espacio extraordinario.

Interiormente, **Masia Can Ametller** tiene ocho **Salones Privados**, con capacidades de 4 a 20 personas, y seis **Grandes Salones** con capacidades que van desde las 18 hasta las 300 personas. También hay **Espacios Exteriores y Jardines**, así como un **Parking** privado gratuito con capacidad para 300 coches.

MENÚ 1

Primer Plato Pica-Pica en Mesa

Jamón Ibérico con Pan de Coca con Tomate y AOVE

Bombón de Foie sobre Coca de Recapte con Manzana Caramelizada

Bouquet de Burrata con Tomates en Dos Texturas y Olivada Negra

Croquetas de la Masia de Rabo de Toro y Mayonesa de Kimchi

Patatas Bravas al estilo de Can Ametller con Sobrasada y Huevo de Codorniz

Segundo Plato a Escoger

Arroz de Verduras de Temporada ECO

Canelón XL de Pollo de Corral con Bechamel de Foie y Trufa

Suprema de Lubina con Pil-Pil de Olivas de Kalamata y Wok de Verduritas

Postre

Tulipa con Helado de Lima&Limón

Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla

Surtido de Fruta de Temporada

Bodega

Aguas Minerales

Vino Blanco Montemar D.O. Terra Alta

Vino Tinto Montemar D.O. Terra Alta

Cava Castell de Ribes Brut Nature

Cafés e Infusiones

Precio por persona:
43,00 € IVA Incluido

MENÚ 2

Primero Pica-Pica en Mesa

Jamón Ibérico con Pan de Coca con Tomate y AOVE

Bombón de Foie sobre Coca de Recapte con Manzana Caramelizada

Bouquet de Burrata con Tomates en dos Texturas y Olivada Negra

Croquetas de la Masia de Rabo de Toro y Mayonesa de Kimchi

Patatas Bravas al estilo de Can Ametller con Sobrasada y Huevo de Codorniz

Segundo Plato a Escoger

Arroz de Secreto Ibérico y Setas de Temporada

Lingote de Ternera con reducción de Ratafia y Cebollita Perla

Lomo de Salmón con salsa Teriyaki y Chips de Berenjena

Postre

Tulipa con Helado de Lima&Limón

Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla

Surtido de Fruta de Temporada

Bodega

Aguas Minerales

Vino Blanco Montemar D.O. Terra Alta

Vino Tinto Montemar D.O. Terra Alta

Cava Castell de Ribes Brut Nature

Cafés e Infusiones

Precio por persona:
47,00 € IVA Incluido

MENÚ 3

Primero Pica-Pica en Mesa

Jamón Ibérico con Pan de Coca con Tomate y AOVE

Bombón de Foie sobre Coca de Recapte con Manzana Caramelizada

Timbal de Aguacate y Gambas Braseadas con Canónigos

Croquetas de la Masia de Rabo de Toro y Mayonesa de Kimchi

Patatas Bravas al estilo de Can Ametller con Sobrasada y Huevo de Codorniz

Segundo Plato a Escoger

Arroz de Marisco con Gambas y Almejas

Filete Ibérico con Lágrima de Manzana y salsa Marchand du Vins

Bacalao a la "Empordanesa" con Crujiente de Porro

Postre

Tulipa con Helado de Lima&Limón

Crème Brûlée con Fresitas

Roche de Chocolate con Avellanas y Coulis de Mango

Bodega

Aguas Minerales

Vino Blanco Montemar D.O. Terra Alta

Vino Tinto Montemar D.O. Terra Alta

Cava Parxet Brut Reserva

Cafés e Infusiones

Precio por persona:
51,00 € IVA Incluido

MENÚ 4

Primero Pica-Pica en Mesa

Jamón Ibérico con Pan de Coca con Tomate y AOVE

Bombón de Foie sobre Coca de Recapte con Manzana Caramelizada

Timbal de Aguacate y Gambas Braseadas con Canónigos

Patatas Bravas al estilo de Can Ametller con Sobrasada y Huevo de Codorniz

Langostinos en Tempura con Miel Picante

Segundo Plato a Escoger

Tatin de Magret de Pato con Pera Caramelizada y Bouquet de Hojaldre

Suprema de Corvina Marinada con salsa de Yuzu Miso con Tirabeques y Chips de Yuca

Postre

Tulipa con Helado de Lima&Limón

Crème Brûlée con Fresitas

Roche de Chocolate con Avellanas y Coulis de Mango

Bodega

Aguas Minerales

Vino Blanco Vincles D.O. Penedès

Vino Tinto Heredad Don Tomás D.O. Rioja

Cava Parxet Brut Reserva

Cafés e Infusiones

Precio por persona:
56,00 € IVA Incluido

MENÚ 5

Primero Pica-Pica en Mesa

Jamón Ibérico con Pan de Coca con Tomate y AOVE

Bombón de Foie sobre Coca de Recapte con Manzana Caramelizada

Timbal de Aguacate y Gambas Braseadas con Canónigos

Patatas Bravas al estilo de Can Ametller con Sobrasada y Huevo de Codorniz

Pulpo Melado sobre Parmentier de Pimentón

Langostinos en Tempura con Miel Picante

Segundo Plato a Escoger

Dúo de Solomillo de Ternera con salsa cremosa de Ceps y Trufa Negra *(el solomillo se servirá al punto)*

Caldereta de Rodaballo con Gambas, Almejas y Patata

Postre

Tulipa con Helado de Lima&Limón

Crème Brûlée con Fresitas

Roche de Chocolate con Avellanas y Coulis de Mango

Bodega

Aguas Minerales

Vino Blanco Vincles D.O. Penedès

Vino Tinto Heredad Don Tomás D.O. Rioja

Cava Parxet Brut Reserva

Cafés e Infusiones

Precio por persona:
62,00 € IVA Incluido

MENÚ VEGANO

Primero Pica-Pica en Mesa

Chupito de Guacamole con Nachos

"Farcellet" de Verduritas en Tempura

Timbal de Pimientos del Piquillo al Ajillo

Baba ganush con Queso de Tofu y Pipas de Calabaza

Mini Burguer de Garbanzos y Tomate Casée

Segundo Plato a Escoger

Arroz con Verduritas de Temporada

Canelón Relleno de Espinacas con Bechamel de Soja y Almendras

Postre

Mousse de Chocolate Vegano

Tartar de Frutas de Temporada y Sorbete de Mandarina

Bodega

Según el Menú Escogido por el Grupo

Precio por persona:
Según el Menú Escogido por el Grupo

VERMUT DE BIENVENIDA

OPCIÓN 1

Chips de frutas y verduras
Piruletas de parmesano
Dados de tortilla de patata
Calamares a la andaluza

Barra de bebidas
Aguas minerales, refrescos y cerveza
Vino blanco y tinto seleccionados para el evento
Copa de cava

Precio por persona:
16,50 € IVA incluido

OPCIÓN 2

Chips de frutas y verduras
Aceitunas Gazpacha
Surtido de dados de queso

Barra de bebidas
Aguas minerales, refrescos y cerveza
Vino blanco y tinto seleccionados para el evento
Copa de cava

Precio por persona:
11,00 € IVA incluido

OPCIÓN 3

Chips de frutas y verduras
Aceitunas Gazpacha

Barra de bebidas
Aguas minerales, refrescos y cerveza
Vino blanco y tinto seleccionados para el evento
Copa de cava

Precio por persona:
8,00 € IVA incluido

OPCIÓN 4

Chips de frutas y verduras

Barra de bebidas
Aguas minerales, refrescos y cerveza
Vino blanco y tinto seleccionados para el evento
Copa de cava

Precio por persona:
6,00 € IVA incluido

MENÚ INFANTIL

Primer Plato a Escoger
Macarrones a la Boloñesa
Canelones de Carne Gratinados
Arroz a la Cubana

Segundo Plato a Escoger
Hamburguesa con Patatas Fritas
Merluza a la Romana
Pechuga de Pollo Rebozado con Patatas Fritas

Postre
Crema Catalana
Terrina de Helado
Surtido de Frutas de Temporada

Bodega
Refrescos y Aguas
Zumos de Frutas

Precio por niño:
20,00 € IVA incluido

PLATO COMBINADO INFANTIL

Plato único
Espirales de Colores a la Boloñesa y
Hamburguesa con Patatas Fritas Naturales

Postre
Helado o Pastel

Bodega
Refrescos y Aguas
Zumos de Frutas

Precio por niño:
16,50 € IVA incluido

RESOPÓN

RESOPÓN SALADO

Mini de Ibérico

Mini de Manchego

Mini Sandwich Vegetal

Precio por persona: 9,00 € IVA Incluido

RESOPÓN DULCE

Mini Croisants *(Normales y de Chocolate)*

Mini Donuts

Bombón de Fruta *(Bañadas de Chocolate y Naturales)*

Precio por persona: 12,50 € IVA Incluido

RESOPÓN MIXTO

Mini de Ibérico

Mini de Manchego

Mini Croisant o Mini Donuts *(a escoger)*

Bombón de Fruta *(Bañadas de Chocolate y Naturales)*

Precio por persona: 14,50 € IVA Incluido

CANDY BAR

Precio: 295,00 € IVA Incluido

FUENTE DE CHOCOLATE

Chocolate (negro, con leche o blanco) con nubes, bizcocho y fruta de temporada

Precio: A partir de 550,00 € IVA Incluido

OPCIÓN BODEGA SUPERIOR

Vino Blanco Casar de Burbia D.O. Godello

Vino Tinto CuvéeCair D.O. Ribera del Duero

Cava Juve i Camps Xarel.lo

Precio por persona: 7,00 € IVA Incluido

OPCIÓN REFRESCOS Y CERVEZAS

Refrescos y Cerveza ilimitados durante la comida

Precio por persona: 5,00 € IVA Incluido

OPCIONES

Comida / Bebida

Se puede cambiar el postre del menú por Pastel de Celebración *(Supl. 3,50 € por persona) o añadir el Pastel de Celebración al menú (Supl. 6,50 € por persona).*

Pastel de Celebración a elegir:
Pastel Sacher *(Chocolate y Mermelada)*
Massini *(Nata, Trufa y Crema Quemada)*
Trío de Chocolates *(Negra, con Leche y Blanca)*
Selva Negra *(Nata y Chocolate)*
Mousse de Cheese Cake *(4 Quesos)*
Sara *(Mantequilla y Almendras)*
Milhojas de Crema y Fruta *(Supl. 2 € por persona)*

Música

DJ con 2h de Fiesta:	500 € IVA incluido
Música en directo	Según Presupuesto

Copas

Barra Libre: *(mínimo 2h)*	12 € por persona y hora
Barra Libre Niños:	7 € por niño y hora
Tiquet consumición: (mínimo 1 opción por persona)	8 € una copa 15 € dos copas
Servicio de Barra Abierta: *(Copas a parte)*	70 € por hora

Audiovisuales

Altavoz con Bluetooth:	70 € IVA incluido
Micrófono Inalámbrico:	70 € IVA incluido
Pantalla TV interactiva:	220 € IVA incluido

Otras

Minutas	1,70 € por minuta IVA incluido
Seating + sitting	2,20 € por persona IVA incluido
Decoración floral en mesa	A partir de 3,50 € por persona IVA incluido
Espectáculo Privado (Mágia, Hipnosis, Monólogos, ...)	Según Presupuesto
Decoración Personalizada (Flores, Globos, ...)	Según Presupuesto
Animación Infantil	Según Presupuesto
Fotomatón y/o Plataforma 360º	Según Presupuesto

Consultar más Opciones en nuestro Dossier de Servicios Adicionales

EL PRECIO INCLUYE

Oferta gastronómica adjunta
Montaje y desmontaje
Personal de servicio
Parking gratuito

CONDICIONES GENERALES

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

La r**eserva se considerará efectiva a la entrega de la paga y señal** por una cantidad de:
Hasta 50 pax: 300 €.
De 51 a 100 pax: 500 €.
De 101 a 200 pax: 800 €.
Más de 201 pax: 1.000 €.

El número de comensales solo 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.

En caso de anulación, las cantidades entregadas no se devolverán. Si la celebración se aplaza, tampoco se devolverá la paga y señal, ni quedará a cuenta para otro evento.

Hay que confirmar el número de comensales definitivo con una antelación de 7 días. Se facturará en base al número de comensales confirmados 7 días antes del evento.

El evento deberá quedar abonado en su totalidad como tarde 2 días hábiles antes del evento.

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

Formas de pago: Efectivo (cantidades menores a 1.000 €), Transferencia Bancaria o Tarjeta de Crédito.

No se aceptarán pagos de forma individual por comensal asistente. Sólo puede haber un único pago/pagador.

Los **horarios de mediodía serán de 13:00 hasta las 18:00 horas** y los de **tarde de 20:00 horas a 01:00**. Se podrá modificar tanto el horario de salida como el de entrada, pactando con el restaurante esta modificación, aplicando el suplemento establecido de 180 € por hora y un mínimo de consumo.

Los aperitivos contratados en el exterior (suplemento de 5 € por comensal), en caso de mal tiempo, se celebrarán en la misma sala del evento.

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

No está permitido el lanzamiento de arroz, confeti, petardos ni el uso 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 100 €.

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

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

MASIACAN AMETLLER

Camí de Can Ametller s/n
08173 Sant Cugat del Vallès
Barcelona

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

AMETLLER © GRUP DE RESTAURACIÓ