

MENÚ DE LUNCH EMPRESA



**MASIACAN
AMETLLER**





LUNCH 1

Jamón Ibérico con Pan de Coca con Tomate y AOVE

Chupito de Crema de Melón con Cava y aroma de Menta Fresca o Crema de Calabaza con Curry Rojo (según temporada)

Esférica de Mouse de Mascarpone con Trufa Negra

Croquetas de Cecina con Mayonesa de Mostaza

Cestita de Pera Caramelizada con Perlas de Foie

Dados de Salmón con cremoso de Albahaca y Lima

Bao de Pulled Pork con Chutney de Tomate

Cucharita de Bacalao Marinado con salsa Yuzu

Minihamburguesas de Ternera con Queso y Cebolla Caramelizada

Buffet de Fideuá de Marisco

Postres

Mini Pastelería Can Ametller

Bodega *(en formato barra)*

Aguas Minerales

Refrescos y Cerveza

Vino Blanco Arnot

Vino Tinto Arnot

Cava Castell de Ribes Brut Nature

Precio por persona:

40,00€ + IVA

LUNCH 2

Jamón Ibérico con Pan de Coca con Tomate y AOVE

Chupito de Salmorejo de Frutas Rojas con Picatostes de Albahaca o Caldo de la Masia (según temporada)

Cucharita de Bombón de Foie con Crocanti de Almendras sobre Mermelada de Pedro Ximénez

Brioche de Txangurro con Mayonesa de Kimchi

Croquetas de Cecina con Mayonesa de Mostaza

Gyozas de Langostinos con salsa Teriyaki y Jengibre

Brocheta de Jamón de Pato con Piña Braseada

Tartar de Atún Rojo con Mostaza de Wasabi sobre Tostadita Crujiente

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

Cucharita de Pulpo Melado con Allioli suave

Buffet de Fideuá de Marisco y de Fideuá de Butifarra del Perol con Verduras de Temporada

Mini Pastelería Can Ametller

Bodega (en formato barra)

Aguas Minerales

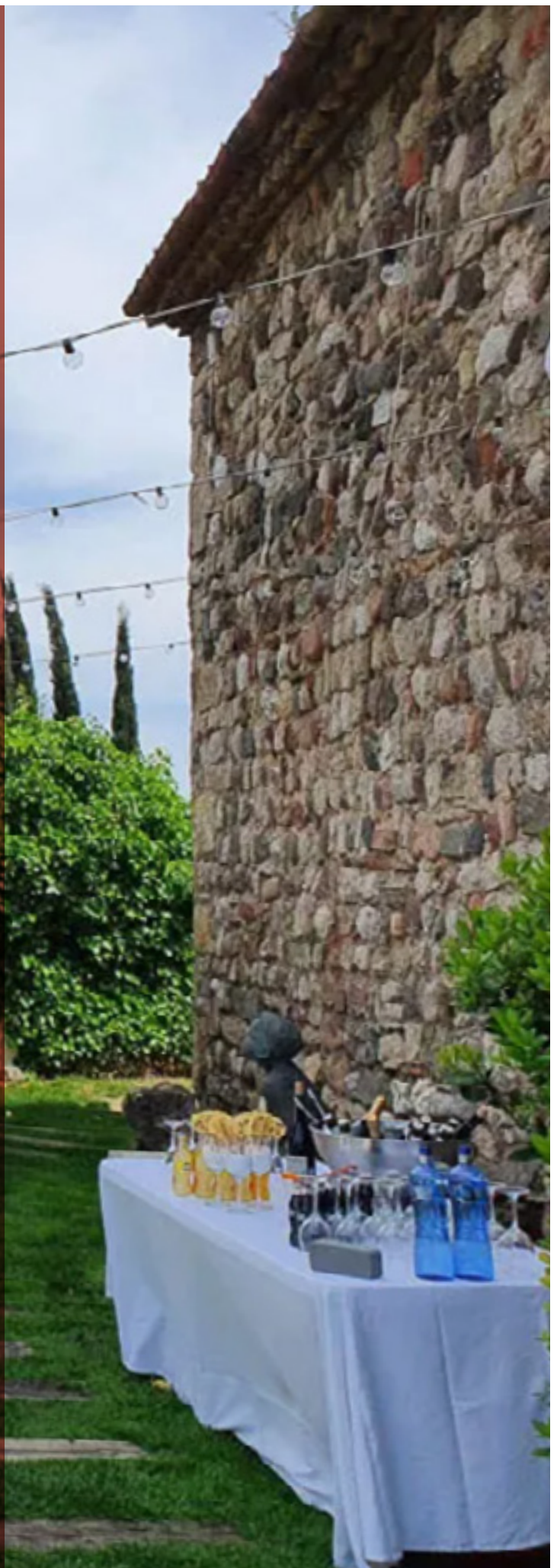
Refrescos y Cerveza

Vino Blanco Montemar

Vino Tinto Montemar

Cava Castell de Ribes Brut Nature

Precio por persona:
43,00€ + IVA



LUNCH 3

Jamón Ibérico con Pan de Coca con Tomate y AOVE

Chupito de Ajoblanco de Coco con Perlas de Aceite o Crema de Ceps con Parmesano (según temporada)

Foie Micuit sobre Coca de Recapte con Manzana Caramelizada

Esférica de Mouse de Mascarpone con Trufa Negra

Blinis de Salmón Ahumado sobre crema de Aguacate

Patatas Bravas Can Ametller con Sobrasada y Huevo de Codorniz

Espeto de Langostino en Tempura con Miel Picante

Biquini Trufado de Jamón Ibérico

Cucharita de Corvina sobre Parmentier de Pimentón

Brocheta de Filete de Ternera con Pimientos del Padrón

Buffet de Fideuá de Marisco del Señorito y de Fideuá de Filete Ibérico con Setas de Temporada

Buffet de Quesos con Confituras y Surtido de Panes

Mini Pastelería Can Ametller

Mini Brocheta de Fruta

Bodega (en formato barra)

Aguas Minerales

Refrescos y Cerveza

Vino Blanco Montemar

Vino Tinto Montemar

Cava Castell de Ribes Brut Nature

Precio por persona:
47,00€ + IVA

LUNCH VEGANO

Farcellet de Verduritas en Tempura

Nachos con Guacamole

Croquetas Veganas

Crema de Setas

Babaganusch con Queso de Tofu y Pipas de Calabaza

Hummus de Garbanzos y Crudites

Min Burguer de Alcachofas

Mil Hojas de Patata Brava

Timbal de Pimientos del Piquillo al Ajillo

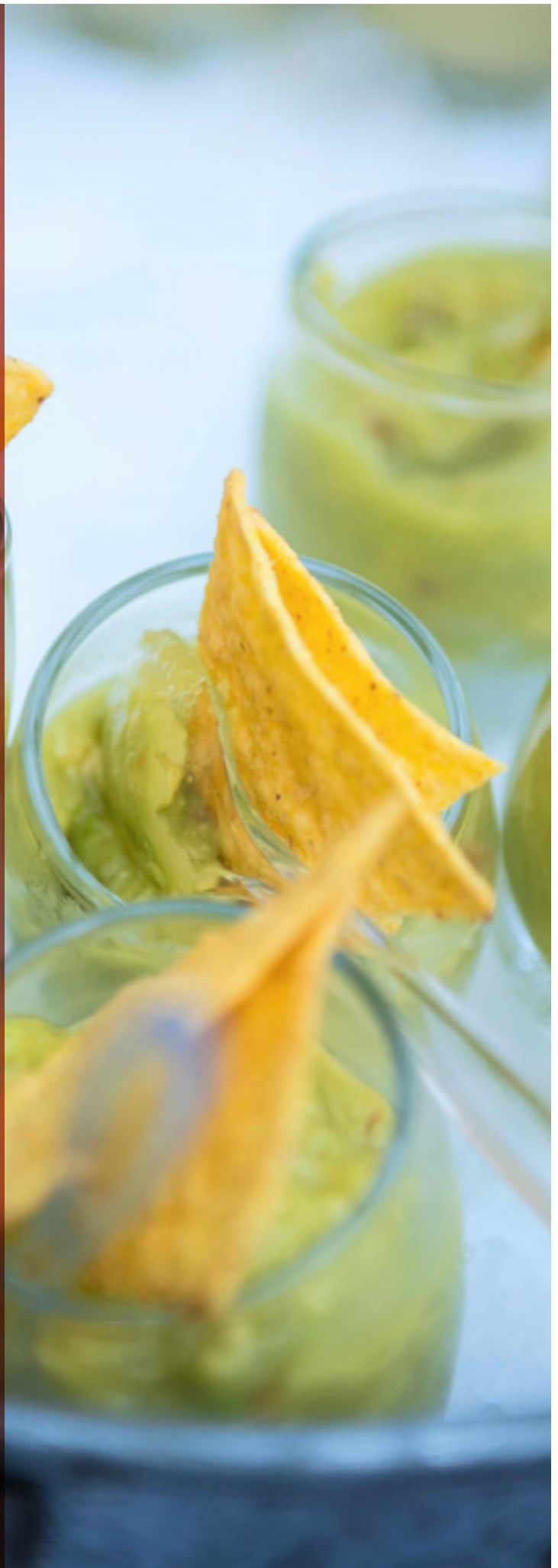
Fideuá de Verduritas y Setas de Temporada

Mousse de Chocolate Vegano

Bodega (en formato barra)

Según el Menú Elegido por el Grupo

*Precio por persona:
Según el Menú Elegido por el Grupo*





ESTACIONES

BUFFET DE ARROCES Y FIDEUÁ

(escoger una referencia)

Fideuá de marisco
Arroz de marisco
Arroz de verduras ECO
Arroz caldoso de bogavante (supl. 5€)
Arroz del señorito con rape, sípia y gambas (supl. 6,5€)

Precio por persona: 5,50€ + IVA

ESTACIÓN DE QUESOS

Mahó
Gorgonzola
Garrotxa
Pesto

Acompañado de una amplia variedad de panes, confituras artesanas y frutos secos

Precio por persona: 5,90€ + IVA

ESTACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

Paletilla Ibérica de Bellota al corte (hasta 50 personas)

Precio: 450,00 €/u

Jamón Ibérico de Bellota al corte (hasta 100 personas)

Precio: 750,00 €/u

*Ambas opciones acompañadas de pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen. *Suplemento segundo jamón 350€*

ESTACIÓN AMERICANA

Mini hamburguesa de ternera con queso y cebolla caramelizada

Pepito de lomo con pimientos y queso

Nuggets de pollo con salsa barbacoa

Mini frankfurt con cebolla crujiente

Acompañado de ketchup, mostaza, mayonesa y salsa barbacoa

Precio por persona: 7,50€ + IVA

ESTACIÓN SALUDABLE

Bikini de jamón ibérico, mozzarella y trufa

Mini hamburguesa de salmón con pan de colores

Mini ensalada de mango y queso hecha

Charrup de crema de melón al cava con crujiente de jamón

Guacamole con langostino braseado y nachos

Precio por persona: 9,50€ + IVA

ESTACIÓN DE JAPONÉS

Sushi, makis, nigiris

Acompañado por wasabi y salsa de soja

Precio por persona: 9,50€ + IVA

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:
15,00 € + IVA

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:
10,00 € + IVA

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:
7,00 € + IVA

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:
5,50 € + IVA





RESOPÓN

RESOPÓN SALADO

Mini de Ibérico
Mini de Manchego
Mini Sandwich Vegetal

Precio por persona: 8,00 € + IVA

RESOPÓN DULCE

Mini Croissants (Normales y de Chocolate)
Mini Donuts
Bombón de Fruta (Bañadas de Chocolate y Naturales)

Precio por persona: 11,00 € + IVA

RESOPÓN MIXTO

Mini de Ibérico
Mini de Manchego
Mini Croissant o Mini Donuts (a escoger)
Bombón de Fruta (Bañadas de Chocolate y Naturales)

Precio por persona: 13,00 € + IVA

CANDY BAR

Precio: 270,00 € + IVA

FUENTE DE CHOCOLATE

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

Precio: A partir de 495,00 € + IVA

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: 6,50 € + IVA

OPCIÓN REFRESCOS Y CERVEZAS

Refrescos y Cerveza ilimitados durante la
comida

Precio por persona: 5,00 € + IVA

OPCIÓN CAFÉS E INFUSIONES

Cafés e infusiones

Precio por persona: 2,00 € + IVA

OPCIONES

Música

DJ con 2h de Fiesta:	500 € + IVA
Altavoz con Bluetooth:	70 € + IVA
Música en directo	Según Presupuesto

Copas

Barra Libre: (mínimo 2h)	12 € + IVA por persona y hora
Tiquet Consumición: (mínimo 1 opción por persona)	8 € + IVA una copa 15 € + IVA dos copas
Servicio Barra Abierta: (Copas a parte)	70 € + IVA por hora

Otros

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

Consultar más Opciones en nuestro Dossier de Servicios Adicionales

SERVICIOS INCLUIDOS

Oferta gastronómica adjunta
Montaje y desmontaje
Personal de servicio
Aparcamiento gratuito

SERVICIOS NO INCLUIDOS

Audiovisuales





CONDICIONES GENERALES

Los precios NO incluyen el IVA, que es de un 10%.

La **reserva se considerará efectiva en 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 resto del importe del evento se abonará a como tarde 48 h laborables antes.

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.

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.

La empresa dispone de proveedor de audiovisuales, servicio de música, 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.

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 € + IVA por hora y un mínimo de consumo.

Los aperitivos contratados en el exterior (suplemento de 5 € + IVA 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 enganchar nada en las paredes sin el permiso del establecimiento. En caso de incumplimiento, la empresa cobrará un canon de limpieza de 100 € + IVA.

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

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



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

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