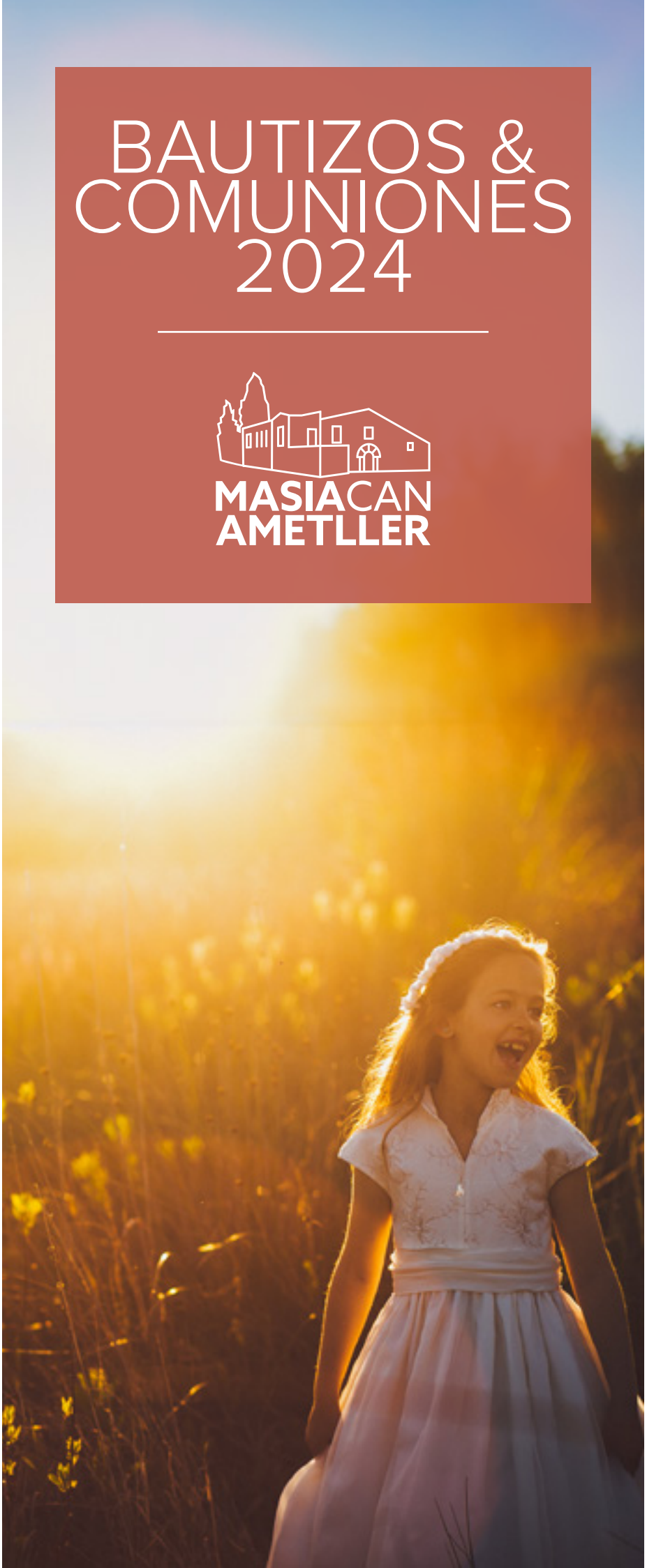
BAUTIZOS & COMUNIONES 2024

MASIACAN AMETLLER



MENÚ 1

Aperitivo en Mesa

Jamón Ibérico con Pan de Coca con Tomate

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

Croquetas de Rabo de Toro con Mayonesa de Kimchi

Pinzas de Tataki de Atún Rebozado con Sésamo Blanco y Negro

Primer Plato (a escoger)

Ajoblanco de Coco con Tartar de Gamba y Caviar de Salmón

Ensalada Walford con Queso Azul

Segundo Plato (a escoger)

Filete Ibérico con Lágrima de Manzana y salsa Marchand du Vins

Suprema de Dorada con Mantequilla de Limón y Chips de Yuca

Postres

Pastel de Celebración Escogido

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:
Mediodía 56,00€ IVA incluido
Noche 47,60€ IVA incluido

MENÚ 2

Aperitivo en Mesa

Jamón Ibérico con Pan de Coca con Tomate

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

Croquetas de Rabo de Toro con Mayonesa de Kimchi

Pinzas de Tataki de Atún Rebozado con Sésamo Blanco y Negro

Primer Plato (a escoger)

Bouquet de Gambas com Mango y Brotes Verdes con Vinagreta de Caviar

Sopa Fría de Melón con Cava al Aroma de Menta Fresca y Crujiente Ibérico

Segundo Plato (a escoger)

Lingote de Ternera com Mortero de Calabaza y salsa de Pedro Ximénez

Suprema de Corvina con salsa de Yuzu y Tirabeques

Postres

Pastel de Celebración Escogido

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:
Mediodía 62,00€ IVA incluido
Noche 52,70€ IVA incluido

MENÚ 3

Aperitivo en Mesa

Jamón Ibérico con Pan de Coca con Tomate

Cucharita de Pulpo Melado sobre Parmentier de Patata

Croquetas de Rabo de Toro con Mayonesa de Kimchi

Crujiente de RoastBeff de Vaca Vieja con Mostaza Antigua y Aroma de Romero

Pinzas de Tataki de Atún Rebozado con Sésamo Blanco y Negro

Primer Plato (a escoger)

Cóctel de Carabineros con Perlas de Aguacate

Ensalada de Foie com Manzana Caramelizada y Nueces

Segundo Plato (a escoger)

Caldereta de Colita de Rape con Cigalas y Almejas

Dúo de Medallones de Ternera con reducción de Ratafia y Espárragos Trigueros

Postres

Pastel de Celebración Escogido

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:
Mediodía 68,00€ IVA incluido
Noche 57,80€ IVA incluido

MENÚ VEGANO

Pica-Pica 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)

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 escollir)

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

MENÚ INFANTIL

Primer Plato (a escoger)
Canalones de la Masia Gratinados
Espirales de Colores a la Boloñesa
Volcán de Arroz con Salsa de Tomate y Huevo Frito

Segundo Plato (a escoger)
Medallones de Filete de ternera con Patatas Fritas Naturales
Llibritos de Lomo con Patatas Fritas Naturales
Hamburguesa con Patatas Fritas Naturales

Postres
Pastel de Celebración Escogido

Bodega
Refrescos y Aguas
Zumos de Frutas

Precio por niño:
32,00€ IVA incluido

PLATO COMBINADO INFANTIL

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

Postres
Pastel de Celebración Escogido

Bodega
Refrescos y Aguas
Zumos de Frutas

Precio por niño:
24,00€ IVA incluido

APERITIVO INFANTIL (OPCIONAL)

Fuet
Olivas rellenas
Patatas Chips
Mini Croquetas de Jamón

Precio por niño:
12,00€ IVA incluido

PASTEL DE CELEBRACIÓN

Pastel Sacher *(Chocolate y Mermelada)*
Massini *(Nata, Trufa y Crema Cremada)*
Trio de Chocolates *(Negra, con Lech y Blanca)*
Selva Negra *(Nata y Chocolate)*
Mousse de Llimón
Cheese Cake *(4 quesos)*
Sara *(Mantequilla y Almendras)*
Hojaldre de Crema y Fruta

LUNCH 1

Virutas de Jamón Ibérico con Pan de Coca y Tomate

Chupito de Crema de Melón con Cava al Aroma de Menta Fresca

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

Croquetas de Rabo de Toro con Mayonesa de Kimchi

Mini Taco de Guacamole con "Pico de Gallo"

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

Cucharita de Bacalao con salsa Yuzu sobre fondo de Patata

Brocheta de Jamón de Pato con Piña Braseada

Mini Hamburguesas de Ternera con Queso y Cebolla Caramelizada

Buffet de Fideuá de Marisco

Postres

Pastel de Celebración Escogido

Bodega en Formato Barra

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:
42,00€ IVA incluido

**Sólo Comuniones de Tarde*

LUNCH 2

Virutas de Jamón Ibérico con Pan de Coca y Tomate

Chupito de Crema de Melón con Cava al Aroma de Menta Fresca

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

Croquetas de Rabo de Toro con Mayonesa de Kimchi

Mini Taco de Guacamole con "Pico de Gallo"

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 Canelón de Pollo de Corral con salsa de Ceps y Trufa

Brocheta de Jamón de Pato con Piña Braseada

Mini Hamburguesas de Ternera con Queso y Cebolla Caramelizada

Buffet de Fideuá de Marisco

Postres

Pastel de Celebración Escogido

Bodega en Formato Barra

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:
46,00€ IVA incluido

**Sólo Comuniones de Tarde*

LUNCH 3

Virutas de Jamón Ibérico con Pan de Coca y Tomate

Chupito de Crema de Melón con Cava al Aroma de Menta Fresca

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

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 con Salsa Yakitori

Cucharita de Bacalao con salsa Yuzu sobre fondo de Patata

Tostadita de Sobrasada com Huevo de Codorniz

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

Brocheta de Jamón de Pato con Piña Braseada

Mini Hamburguesas de Ternera con Queso y Cebolla Caramelizada

Buffet de Fideuá del Señorito

Buffet de Quesos con Surtido de Panes y Mermeladas

Postres

Pastís de Celebració Escollit

Bodega en Formato Barra

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:
51,00€ IVA incluido

**Sólo Comuniones de Tarde*

LUNCH INFANTIL

Patatas Chips y Olivas Rellenas
Jamón Ibérico con Pan de Coca con Tomate
Dados de Tortilla de Patata
Mini Bikinis de Jamón Dulce y Queso
Croquetas de asado
Mini Hamburguesas de Ternera con su Quéchup
Nuggets Americanos
Cazuelita de Mini Albóndigas con Tomate

Postres
Pastel Celebración o Helado

Bodega en Formato Barra
Refrescos y Aguas
Zumos de Frutas

Precio por niño:
22,00€ IVA incluido

**Sólo Comuniones de Tarde*

VERMUT DE BIENVENIDA

OPCIÓN Nº1

Chips de frutas y verduras
Piruletas de parmesano
Coca de escalivada
Calamares a la andaluza

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

Precio por persona:
14,50€ IVA incluido

OPCIÓN Nº2

Chips de frutas y verduras
Piruletas de parmesano
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 Parxet

Precio por persona:
8,50€ IVA incluido

OPCIÓN Nº3

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 Parxet

Precio por persona:
6,50€ IVA incluido

OPCIÓN Nº4

Chips de frutas y verduras

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

Precio por persona:
5,50€ IVA incluido

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 incluido

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 incluido

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 incluido

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 incluido

ESTACIÓN DE JAPONÉS

Sushi, makis, nigiris
Acompañado por wasabi y salsa de soja

Precio por persona: 9,50€ IVA incluido

OPCIONES Y EXTRAS

ANIMACIÓN INFANTIL

Castillo inflable + Monitor (3h): 350€ IVA incl. (niños a partir de 3 años y máximo 10 niños por monitor)

Espectáculo de mágia (1h): 350€ IVA incl.

Servicio de Monitor 35€/h IVA incl. (mínimo 2h y niños a partir de 3 años y máximo 10 niños por monitor)

Monitor con globoglexia, pintacaras, etc... 95€/h IVA incl. (mínimo 2h y niños a partir de 3 años y máximo 10 niños por monitor)

Pompas de Jabón: Según Presupuesto

Espectáculo Payasos: 440€ 1 Payaso / 730€ Payaso + Bufón

MÚSICA Y COPAS

DJ con 2h de Fiesta: 500€ IVA incluido

Música en Directo: Según Presupuesto

Barra Libre (mínimo 2h): 12€ por persona y hora

Tiquet Consumición (mínimo 1 opción por persona): 9€ una copa / 17€ dos copas

Servicio de Barra Abierta (copas a parte): 65€ la hora

AUDIOVISUALES

Pantalla y Proyector: 130€ IVA incluido

Altavoz con Bluetooth: 70€ IVA incluido

Micrófono Inalámbrico: 70€ IVA incluido

Pack Audiovisual Masia (pantalla, proyector, sonido): 175€ IVA incluido

Pantalla TV Interactiva: 220€ IVA incluido

OTROS

Figurita Pastel Comunión 20€ IVA incluido

Decoración Personalizada (flores, globos...): Según Presupuesto

Monologuista 545€ IVA incluido

Karaoke 620€ IVA incluido

Otras opciones a consultar y según presupuesto

CONDICIONES GENERALES

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

La **reserva se considerará efectiva a la entrega de la paga y señal**, de la cantidad de 300€ (importe no reemborsable). El **importe restante del evento se abonará, como tarde 48h antes del evento.**

El **servicio de sala privada** tendrá un s**uplemento de 5€ por comensal**.

El nombre de comensales sólo podrá variarun 15% menos del nombre incial al cerrar la reserva, si la variación és superior del 15% se cobrará el 50% del precio del emnú seleccionadp por comensal que falte.

Es necesario confirmar el número de comensales definitivo, con la relación de platos escogidos, con una antelación de 8 días. Se facturará en base de los comensales confirmados 8 días antes.

En caso de anulación, las cantidades de dinero entregadas no se devolverán. Si la celebración se aplaza, tampoco quedarán a cuenta para la nueva fecha.

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

Los horarios de mediodía seran de 13h hasta las 18h (hora máxima de salida), y los de tarde de 20h a 01h. Se podrá modificar tanto el horario de salida como de entrada, pactando con el restaurante esta modiciación siempre que haya disponibilidad, aplicando el suplemento establecido de 180€ por hora y un mínimo de consumo.

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.

No está permitido tirar arroz ni confeti en nuestras instal·laciones. Tampoco se puede pegar nada a las paredes sin el permiso del establecimiento. En caso de incumplimiento, se aplicará una penalización de 100€.

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

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