NAVIDAD
PARA EMPRESAS

MASIACAN AMETLLER

PRESENTACIÓN

Como cada año, llegan las fiestas navideñas y queremos celebrarlas con todos aquellos compañeros de trabajo con los que cada día hemos trabajado codo con codo.

Para nosotros es un placer presentarles nuestra propuesta de menús de navidad para empresas.

Esperamos que nuestra oferta sea de su interés.

¡Feliz Navidad!

MASIA CAN 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 para reservas en viernes
52€ + IVA (10%)

Precios para reservas en jueves o sábado
48€ + IVA (10%)

Precios para reservas de lunes a miércoles
43€ + IVA (10%)

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 para reservas en viernes
56€ + IVA (10%)

Precios para reservas en jueves o sábado
51€ + IVA (10%)

Precios para reservas de lunes a miércoles
46€ + IVA (10%)

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 para reservas en viernes
63€ + IVA (10%)

Precios para reservas en jueves o sábado
58€ + IVA (10%)

Precios para reservas de lunes a miércoles
53€ + IVA (10%)

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

EL PRECIO INCLUYE

Oferta gastronómica adjunta
Alquiler del espacio
Montaje y desmontaje
Personal de servicio
Parquing gratuito

OPCIONES EXTRA

Copa de cava de bienvenida con chips de verduras 4€ + IVA

Servicio Floral según presupuesto
Servicio de Disk-joquey con 2h de fiesta 500€ + IVA
Alquiler de altavoz con connexión bluetooth 75€ + IVA
Música en directo según presupuesto

Barra libre durante 2h 24€ + IVA
Tiquet consumición 10€ + IVA
Servicio de barra abierta (copas según consumo) 80€ + IVA la hora

CONDICIONES GENERALES

1. Los precios no 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€ + IVA 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€ + IVA 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€+IVA), 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