

LUNCH DE NAVIDAD PARA EMPRESAS





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 lunch de navidad para empresas.

Esperamos que nuestra oferta sea de su interés.

¡Feliz Navidad!

MASIA CAN AMETLLER

LUNCH 1

Chips de Frutas y Verduras

Jamón ibérico sobre Pan de Coca con Tomate y AOVE

Bombón de Foie sobre Coca de Recapte i Manzana Caramelizada

Croquetas Caseras de Rustido con Mayonesa de Mostaza

Gyozas de Pato con salsa Yakitory y Chile Deshidratado

Brocheta de Salmón Ahumado y Queso Feta con Salsa de Cítricos

Coca de Escalivada y Gamba Braseada

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

Tostadita con Aguacate, Anchoa y Cherry

Bao de Pulled Pork con Chutney de Tomate

Buffet de Fideua de Pluma Ibérica y Setas

Postres

Surtido de Mini Repostería Ametller

Neulas y Turrónes

Bodega (formato barra)

Aguas Minerales

Refrescos y Cerveza

Vino Blanco Tarón D.O. Rioja

Vino Tinto Tarón D.O. Rioja

Cava Parxet Brut Nature

Precio para reservas en viernes
49€ + IVA (10%)

Precios para reservas en jueves o sábado
44€ + IVA (10%)

Precios para reservas de lunes a miércoles
41€ + IVA (10%)





LUNCH 2

Chips de Frutas y Verduras

Jamón ibérico sobre Pan de Coca con Tomate y AOVE

Bombón de Foie sobre Coca de Recapte i Manzana Caramelizada

Croquetas Caseras de Rabo de Toro con Mayonesa de Kimchie

Langostino en Tempura con Miel Picante

Biquini Trufado de Jamón Ibérico

Tártar de Atún Rojo con Mostaza de Wasabi sobre Tostadita Crujiente

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

Blinis de Salmón Ahumado sobre crema de Aguacate

Coca de Escalivada y Gamba Braseada

Mini Hamburguesa de Ternera con Queso y Cebolla Caramelizada

Buffet de Arroz de Marisco y Buffet de Arroz de Montaña

Postres

Surtido de Mini Repostería Ametller

Neulas y Turrone

Bodega (formato barra)

Aguas Minerales

Refrescos y Cerveza

Vino Blanco Samerola D.O. Terra Alta

Vino Tinto Samerola D.O. Terra Alta

Cava Parxet Brut Nature

Precio para reservas en viernes

54€ + IVA (10%)

Precios para reservas en jueves o sábado

49€ + IVA (10%)

Precios para reservas de lunes a miércoles

44€ + IVA (10%)

LUNCH 3

Chips de Frutas y Verduras
Jamón ibérico sobre Pan de Coca con Tomate y AOVE
Bombón de Foie sobre Coca de Recapte i Manzana Caramelizada
Langostino en Tempura con Miel Picante
Esférica de Mouse de Mascarpone con Trufa Negra
Blinis de Salmón Ahumado sobre crema de Aguacate
Croquetas Caseras de Rabo de Toro con Mayonesa de Kimchie
Mini Canelón de Pollo de Corral con Bechamel de Foie y Trufa
Brocheta de Piña Caramelizada y Jamón de Pato
Brocheta de Filete de Ternera con Pimientos del Padrón
Mini Hamburguesa de Ternera con Queso y Cebolla Caramelizada
Mini Canelón de Bogavante con Bechamel de Carabineros

Buffet de Arroz del Señorito
Buffet de Quesos con Surtidos de Panes y Mermeladas

Postres

Surtido de Mini Repostería Ametller
Neulas y Turrónes

Bodega (formato barra)

Aguas Minerales
Refrescos y Cerveza
Vino Blanco Vincles Sumarroca D.O. Penedès
Vino Tinto Vincles Sumarroca D.O. Penedès
Cava Parxet Brut Nature

Precio para reservas en viernes
59€ + IVA (10%)

Precios para reservas en jueves o sábado
54€ + IVA (10%)

Precios para reservas de lunes a miércoles
49€ + IVA (10%)





COPA 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

EL PRECIO INCLUYE

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

OPCIONES EXTRA

Minutas 1,50€ + IVA por minuta
Servicio Floral según presupuesto
Servicio de Disk-joquey con 2h de fiesta 500€ + IVA
Alquiler de altavoz con conexión bluetooth 75€ + IVA
Música en directo según presupuesto
Opción de fotomatón, plataforma 360°, etc., 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 **reserva 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 modificación (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 pàrquing.
14. **La contratación del evento en nuestro establecimiento 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