

LUNCH DE NADAL

PER EMPRESES



**MASIACAN
AMETLLER**





PRESENTACIÓ

Com cada any, arriben les festes de nadal i volem celebrar-les amb tots aquells companys de feina amb els que cada dia hem treballat colze amb colze.

Per a nosaltres és un plaer presentar-los la nostra proposta de lunch de nadal per a empreses.

Esperem que la nostra oferta sigui del seu interès.

Bon Nadal!

MASIA CAN AMETLLER

LUNCH 1

Xips de Fruites i Verdures

Pernil Ibèric sobre Pa de Coca amb Tomàquet i AOVE

Bombó de Foie sobre Coca de Recapte i Poma Caramel·litzada

Croquetes Casolanes de Carn d'Olla amb Maionesa de Mostassa

Gyozas d'Ànec amb salsa Yakitory i Xile Deshidratat

Broqueta de Salmó Fumat i Formatge Feta amb Salsa de Cítrics

Coca d'Escalivada i Gamba Brasejada

Mini Caneló de Pollastre de Corral amb Beixamel de Foie i Tòfona

Torradeta amb Alvocat, Anxova i Cherry

Bao de Pulled Pork amb "Chutney" de Tomàquet

Buffet de Fideuà de Ploma Ibèrica i Bolets

Postres

Assortiment de Mini Rebosteria Ametller Neules i Torrons

Celler (format barra)

Aigües Minerals

Refrescs i Cervesa

Vi Blanc Tarón D.O. Rioja

Vi Negre Tarón D.O. Rioja

Cava Parxet Brut Nature

Preu per reserves en divendres
49€ + IVA (10%)

Preus per reserves en dijous o dissabte
44€ + IVA (10%)

Preu per reserves de dilluns a dimecres
41€ + IVA (10%)





LUNCH 2

Xips de Fruites i Verdures

Pernil Ibèric sobre Pa de Coca amb Tomàquet i AOVE

Bombó de Foie sobre Coca de Recapte i Poma Caramel·litzada

Croquetes Casolanes de Cua de Bou amb Maionesa de Kimchie

Llagostí en Tempura amb Mel Picant

Biquini Trufat de Pernil Ibèric

Tàrtar de Tonyina Vermella amb Mostassa de Wasabi sobre Torradeta Cruixent

Mini Caneló de Pollastre de Corral amb Beixamel de Foie i Tòfona

Blinis de Salmó Fumat sobre crema d'Alvocat

Coca d'Escalivada i Gamba Brasejada

Mini Hamburguesa de Vedella amb Formatge i Ceba Caramel·litzada

Buffet d'Arròs de Marisc i Buffet d'Arròs de Muntanya

Postres

Assortiment de Mini Rebosteria Ametller

Neules i Torrons

Celler (format barra)

Aigües Minerals

Refrescs i Cervesa

Vi Blanc Samerola D.O. Terra Alta

Vi Negre Samerola D.O. Terra Alta

Cava Parxet Brut Nature

*Preu per reserves en divendres**

54€ + IVA (10%)

*Preus per reserves en dijous o dissabte**

49€ + IVA (10%)

*Preu per reserves de dilluns a dimecres**

44€ + IVA (10%)

LUNCH 3

Xips de Fruites i Verdures

Pernil Ibèric sobre Pa de Coca amb Tomàquet i AOVE

Bombó de Foie sobre Coca de Recapte i Poma Caramel·litzada

Llagostí en Tempura amb Mel Picant

Esfèrica de Mouse de Mascarpone amb Tòfona Negra

Blinis de Salmó Fumat sobre crema d'Alvocat

Croquetes Casolanes de Cua de Bou amb Maionesa de Kimchie

Mini Caneló de Pollastre de Corral amb Beixamel de Foie i Tòfona

Broqueta de Pinya Caramel·litzada i Pernil d'Ànec

Broqueta de Filet de Vedella amb Pebrots del Padrón

Mini Hamburguesa de Vedella amb Formatge i Ceba Caramel·litzada

Mini Caneló de Llamàntol amb Beixamel de Carabiners

Buffet d'Arròs del Senyoret

Buffet de Formatges amb Assortiment de Pans i Melmelades

Postres

Assortiment de Mini Rebosteria Ametller

Neules i Torrons

Celler (format barra)

Aigües Minerals

Refrescs i Cervesa

Vi Blanc Vincles Sumarroca D.O. Penedès

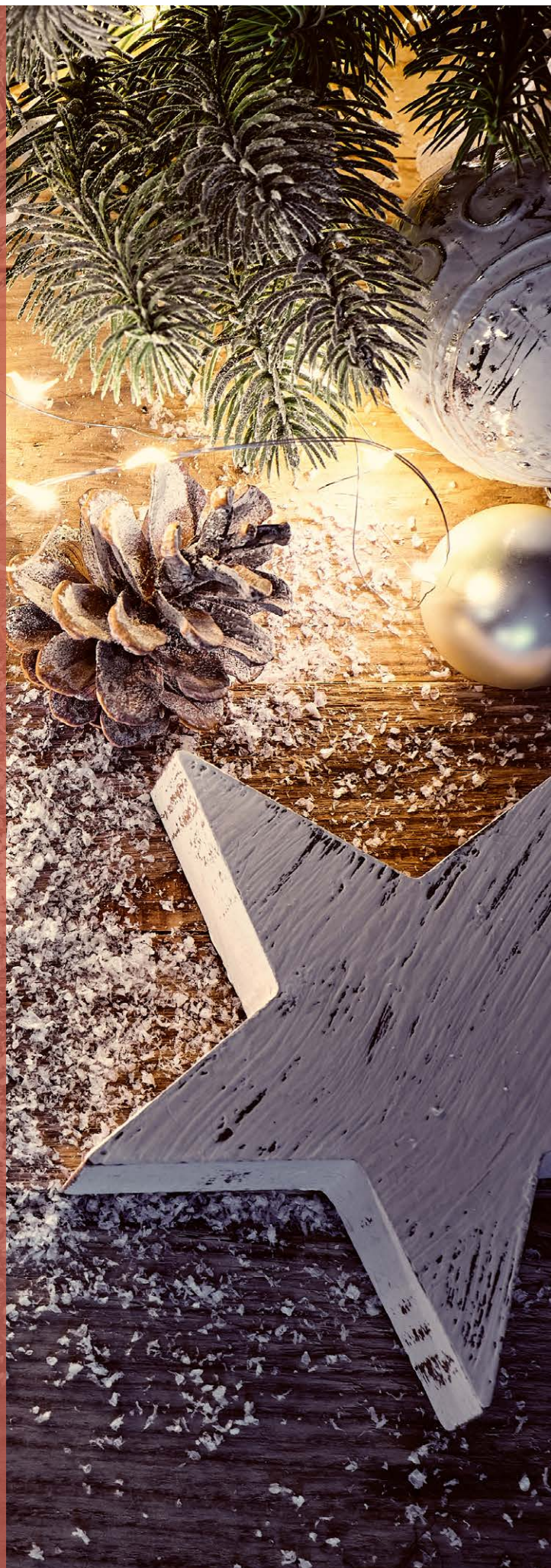
Vi Negre Vincles Sumarroca D.O. Penedès

Cava Parxet Brut Nature

Preu per reserves en divendres
59€ + IVA (10%)

Preus per reserves en dijous o dissabte
54€ + IVA (10%)

Preu per reserves de dilluns a dimecres
49€ + IVA (10%)





COPA DE BENVINGUDA

OPCIÓ 1

Xips de fruites i verdures
Piruletes de parmesà
Daus de truita de patata
Calamars a l'andalusa

Barra de begudes

Aigües minerals , refrescos i cervesa
Vi blanc i negre seleccionat per a l'esdeveniment
Copa de cava

Preu per persona:
15,00 € + IVA

OPCIÓ 2

Xips de fruites i verdures
Olives Gaspatxes
Assortiment de daus de formatge

Barra de begudes

Aigües minerals , refrescos i cervesa
Vi blanc i negre seleccionat per a l'esdeveniment
Copa de cava

Preu per persona:
10,00 € + IVA

OPCIÓ 3

Xips de fruites i verdures
Olives Gaspatxes

Barra de begudes

Aigües minerals , refrescos i cervesa
Vi blanc i negre seleccionat per a l'esdeveniment
Copa de cava

Preu per persona:
7,00 € + IVA

OPCIÓ 4

Xips de fruites i verdures

Barra de begudes

Aigües minerals , refrescos i cervesa
Vi blanc i negre seleccionat per a l'esdeveniment
Copa de cava

Preu per persona:
5,50 € + IVA

EL PREU INCLOU

Oferta gastronòmica adjunta
Lloguer de l'espai
Muntatge i Desmuntatge
Personal de Servei
Pàrquing gratuït

OPCIONES EXTRES

Minuts 1,50€ + IVA per minuta
Servei Floral segons pressupost
Servei de Disk-jocjey amb 2h de festa 500€ + IVA
Lloguer d'altaveu amb connexio bluetooth 75€ + IVA
Música en directe segons pressupost
Opció de fotomatón, plataforma 360°, etc., segons pressupost

Barra lliure durant 2h 24€ + IVA
Tiquet consumició 10€ + IVA
Servei de barra oberta (copes segons consum) 80€ + IVA l'hora

CONDICIONS GENERALS

1. Els preus no inclouen l'IVA, que és d'un 10%
2. La **reserva es considerarà efectiva a l'entrega de la paga i senyal** per una quantitat de 550€ per les sales Collserola i Ametller, 330€ per les sales Tibidabo, Ermita i Montserrat, 220€ per la resta d'espais.
3. En cas d'anul·lació, **les quantitats entregades no es retornaran.** Si la celebració s'ajorna tampoc quedarà a compte per la nova data.
4. **L'esdeveniment quedarà abonat en la seva totalitat 7 dies abans.**
5. El número de comensals podrà variar un 10% menys del número inicial al firmar el contracte. Si la variació és superior es cobrarà el 50% del preu del menú seleccionat per comensal que falti.
6. **Es necessari confirmar el número de comensals finals definitiu amb una antelació de 10 dies.** Es facturarà en base els comensals confirmats llavors.
7. Formes de pagament: Efectiu (quantitats menors a 1.000€), transferència bancària o targeta de crèdit
8. **Els horaris de migdia seran de 13h a 18h, i els de la tarda de 20h a 01h.** Es podran modificar tan l'horari d'entrada com de sortida, pactant amb el restaurant aquesta modificació (sempre que sigui possible), aplicant un suplement de 180€ + IVA per hora en concepte de sala i servei + una consumició mínima del 50% dels comensals. En cas de tenir contractat disk-jockey, el cost d'allargar aquest servei serà de 250€ + IVA per hora.
9. L'empresa disposa de proveïdor de fotografia, flors, servei de música, etc. Si el client vol aportar qualsevol servei de manera externa, l'empresa cobrarà un cànon (variable segons el servei). No ens fem responsables dels retards produïts en l'horari per proveïdors externs, no podent, per tant, variar el mateix.
10. Els aperitius contactats a l'exterior (suplement de 5€ + IVA), en cas de mal temps es celebrarà dins de la mateixa sala de l'esdeveniment.
11. La proposta de vins podria estar sotmesa a possibles canvis.
12. **L'empresa es reserva el dret de canviar la sala de l'esdeveniment per causes de força major o per variació del número de comensals.**
13. L'empresa disposa d'una assegurança de responsabilitat civil que cobreix totes les instal·lacions, amb excepció del pàrquing.
14. **La contractació de l'esdeveniment al nostre establiment implica l'acceptació d'aquestes condicions.**



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

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