

# 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 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)**

Jamón ibérico sobre Pan de Coca con Tomate y AOVE

Bombón de Foie sobre Coca de Recapte i Manzana Caramelizada

Bouquet de Burrata con Dúo de Tomates y salsa Pesto

Croquetas Caseras de Cocido con Mayonesa de Mostaza

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

## **Segundo Plato (a escoger)**

Costillar Ibérico a Baja temperatura macerado en salsa de Miel y Romero con Mortero de Boniato y Chips de Yuca

Lomo de Lubina al Horno con Espaguetis de Calabacín y Ajos Tiernos

## **Postres (a escoger)**

Cestita de Cookie con Sorbete Helado de Yogur con Frutos del Bosque

Lemon Pie con Merengue

Neulas y Turrone

## **Bodega**

Aguas Minerales

Vino Blanco Bitácora Verdejo D.O. Rueda

Vino Tinto Celistia Terra D.O. Costers del Segre

Cava Parxet Brut Nature

Cafés e Infusiones

*Precio para reservas en viernes*

*53€ + IVA (10%)*

*Precios para reservas en jueves o sábado*

*49€ + IVA (10%)*

*Precios para reservas de lunes a miércoles*

*44€ + IVA (10%)*



# MENÚ 2

## **Pica-pica (servido en mesa)**

Jamón ibérico sobre Pan de Coca con Tomate y AOVE

Bombón de Foie sobre Coca de Recapte i Manzana Caramelizada

Brioche con Escalivada y Gambita Braseada

Croquetas de Cecina con Mayonesa de Mostaza

Chupito de Caldo con Pelota y Galet

## **Segundo Plato (a escoger)**

Confit de Pato con Salsa de Ratafia y Chips de Patata Violeta

Bacalao fresco Confitado con Crema de Puerros y su Crujiente con Patatas Gajo

## **Postres (a escoger)**

Cestita de Cookie con Sorbete Helado de Yogur con Frutos del Bosque

Lemon Pie con Merengue

Neulas y Turrone

## **Bodega**

Aguas Minerales

Vino Blanco Inurrieta Orchidea Blanco D.O. Navarra

Vino Tinto Inurrieta Roble D.O. Navarra

Cava Parxet Brut Nature

Cafés e Infusiones

*Precio para reservas en viernes*

*57€ + IVA (10%)*

*Precios para reservas en jueves o sábado*

*52€ + IVA (10%)*

*Precios para reservas de lunes a miércoles*

*47€ + IVA (10%)*





# MENÚ 3

## **Pica-pica (servido en mesa)**

Jamón ibérico sobre Pan de Coca con Tomate y AOVE

Blinis de Salmón Ahumado sobre crema de Aguacate

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

## **Primer Plato (a escoger)**

Bouquet de Papaya y Piña con Vieira Confitada, Brotes Verdes y Vinagreta de Cítricos

Crema de Ceps con Crujiente de Parmesano y Aceite de Trufa Negra

## **Segundo Plato (a escoger)**

Dúo de Filete de Ternera con salsa Bearnesa y Graten de Patata (el filete se servirá en su punto)

“Suquet” de Rodaballo al estilo Can Ametller con Gambas y Almejas

## **Postres (a escoger)**

Cestita de Cookie con Helado de Caramelo Salado

Ferrero Crujiente con interior de Crema de Chocolate de Avellanas

Neulas y Turrone

## **Bodega**

Aguas Minerales

Vino Blanco Bestué Chardonnay D.O. Somontano

Vino Tinto Prado del Rey Roble D.O. Ribera del Duero

Cava Parxet Brut Nature

Cafés e Infusiones

*Precio para reservas en viernes*  
65€ + IVA (10%)

*Precios para reservas en jueves o sábado*  
60€ + IVA (10%)

*Precios para reservas de lunes a miércoles*  
55€ + 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  
Dúo de Burguer de Alcachofas

## **Primer Plato (a escoger solo en caso de escoger el menú n°3)**

Bouquet de Mango y Aguacate con Nueces  
Crema de Ceps con Crujiente de Puerro

## **Segundo Plato (a escoger)**

Arroz com 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*







# 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  
Seating plan y sitting 2,00€ + IVA por persona  
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

Suplemento refresco/cerveza ilimitado durante la cena 6,50€ + IVA por persona  
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](http://www.canametller.com)  
[info@canametller.com](mailto:info@canametller.com)