

NADAL PER EMPRESES





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 menús de nadal per a empreses.

Esperem que la nostra oferta sigui del seu interès.

Bon Nadal!

MASIA CAN AMETLLER



MENÚ 1

Pica-pica (servit a taula)

Pernil Ibèric sobre Pa de Coca amb Tomàquet i AOVE

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

Bouquet de Burrata amb Duo de Tomàquets i salsa Pesto

Croquetes Casolanes de Carn d'Olla amb Maionesa de Mostassa

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

Segon Plat (a escollir)

Costellam Ibèric a Baixa Temperatura macerat en salsa de Mel i Romaní amb Morter de Moniato i Xips de Luca

Llom de Llobarro al Forn amb Espaguetis de Carbassó i Alls Tendres

Postres (a escollir)

Cistelleta de Cookie amb Gelat de logurt amb Fruits del Bosc

Lemon Pie amb Merengue

Neules i Torrons

Celler

Aigües Minerals

Vi Blanc Bitàcora Verdejo D.O. Rueda

Vi Negre Celistia Terra D.O. Costers del Segre

Cava Parxet Brut Nature

Cafès i Infusions

Preu per reserves en divendres

53€ + IVA (10%)

Preus per reserves en dijous o dissabte

49€ + IVA (10%)

Preu per reserves de dilluns a dimecres

44€ + IVA (10%)

MENÚ 2

Pica-pica (servit a taula)

Pernil Ibèric sobre Pa de Coca amb Tomàquet i AOVE

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

Brioche amb Escalivada i Gambeta Brasejada

Croquetes de Cecina amb Maionesa de Mostassa

Xarrup de Caldo amb Pilota i Galet

Segon Plat (a escollir)

Confit d'Ànec amb Salsa de Ratafia i Xips de Patata Violeta

Bacallà fresc Confitat en Crema de Porros i el seu Cruixent amb Patates Grill

Postres (a escollir)

Cistelleta de Cookie amb Gelat de logurt amb Fruits del Bosc

Lemon Pie amb Merengue

Neules i Torrons

Celler

Aigües Minerals

Vi Blanc Inurrieta Orchidea Blanc D.O. Navarra

Vi Negre Inurrieta Roble D.O. Navarra

Cava Parxet Brut Nature

Cafès i Infusions

Preu per reserves en divendres

57€ + IVA (10%)

Preus per reserves en dijous o dissabte

52€ + IVA (10%)

Preu per reserves de dilluns a dimecres

47€ + IVA (10%)





MENÚ 3

Pica-pica (servit a taula)

Pernil Ibèric sobre Pa de Coca amb Tomàquet i AOVE

Blinis de Salmó Fumat sobre crema d'Alvocat

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

Primer Plat (a escollir)

Bouquet de Papaia i Pinya amb Vieira Confitada, Brots Verds i Vinagreta de Cítrics

Crema de Ceps amb Cruixent de Parmesà i Oli de Tòfona Negra

Segon Plat (a escollir)

Duo de Filet de Vedella amb salsa Bearnesa i Graten de Patata (el filet es servirà al punt)

Suquet de Turbot a l'Estil Can Ametller amb Gambes i Cloïsses

Postres (a escollir)

Cistelleta de Cookie amb Gelat de Caramel Salat

Ferrero Cruixent amb interior de Crema de Xocolata d'Avellanes

Neules i Torrons

Celler

Aigües Minerals

Vi Blanc Bestué Chardonnay D.O. Somontano

Vi Negre Prado del Rey Roble D.O. Ribera del Duero

Cava Parxet Brut Nature

Cafès i Infusions

*Preu per reserves en divendres
65€ + IVA (10%)*

*Preus per reserves en dijous o dissabte
60€ + IVA (10%)*

*Preu per reserves de dilluns a dimecres
55€ + IVA (10%)*

MENÚ VEGÀ

Pica-pica servit a taula

Xarrup de Guacamole amb Natxos
"Farcellet" de Verduretes en Tempura
Timbal de Pebrots del "Piquillo" al Allet
Babagadusch amb Formatge de Tofu i Pipes de Carbassa
Duo de Burguer de carxofes

Primer Plat (a escollir només en cas d'escollir el menú n°3)

Bouquet de Mango i Alvocat amb Nous
Crema de Ceps amb Cruixent de Porro

Segon Plat (a escollir)

Arròs amb Verduretes de Temporada
Caneló farcit d'Espinacs i Carbassa amb Beixamel de Soja i Ametlles

Postres (a escollir)

Mousse de Xocolata Vegana
Tàrtar de Fruites de Temporada i Sorbet de Mandarina

Celler

Celler del Menú Principal Escollit pel Grup
Cafès i infusions

Preu segons menú escollit





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
Seating plan i sitting 2,00€ + IVA per persona
Servei Floral segons pressupost
Servei de Disk-jockey amb 2h de festa 500€ + IVA
Lloguer d'altaveu amb connexió bluetooth 75€ + IVA
Música en directe segons pressupost
Opció de fotomatón, plataforma 360°, etc., segons pressupost

Suplement refresc/cervesa il·limitat durant el sopar 6,50€ + IVA per persona
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