

LUNCH DE NAVIDAD PARA EMPRESAS





PRESENTACIÓN

Llegan las fiestas de Navidad, una de las épocas más especiales del año. Un momento para detenernos, compartir y agradecer todo lo vivido a lo largo del año con quienes nos han acompañado día tras día. Una ocasión para fortalecer vínculos y celebrar los logros compartidos con los compañeros de trabajo.

Nos hace especial ilusión presentaros nuestra propuesta de lunch de Navidad para empresas, pensada para ofrecer una experiencia única, inolvidable y festiva.

Esperamos que nuestras propuestas sean de vuestro interés y os ayuden a vivir una Navidad muy especial con Masia Can Ametller.

¡Feliz Navidad!

MASIA CAN AMETLLER



LUNCH 1

Galleta de Parmesano con Pipas de Calabaza
Jamón Ibérico sobre Pan de Coca con Tomate y AOVE

Bombón de Foie sobre Crujiente de Cebolla Caramelizada

Croquetas Caseras de Cocido con Mayonesa de Curry Rojo

Brioche de Calamares a la Andaluza con Mayonesa de Lima

Coca de Recapte con Escalivada y Gambita Braseada

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

Brocheta de Dado de Salmón Ahumado y Mozzarella con salsa de Cítricos

Tostadita con Aguacate, Anchoa y Cherry

Chupito de Caldo con Galet y Pelota

Bao de Pulled Pork con Chutney de Tomate

Buffet de Fideua de Pluma Ibérica y Setas de Temporada

Postres

Surtido de Mini Repostería Ametller

Barquillos y Turrones

Bodega (formato barra)

Aguas Minerales

Refrescos y Cerveza

Vino Blanco Taron D.O. Rioja

Vino Tinto Taron D.O. Rioja

Cava Parxet Brut ECO

Precio para reservas en viernes

53 € + IVA

Precios para reservas en jueves o sábado

49 € + IVA

Precios para reservas de lunes a miércoles

45 € + IVA

LUNCH 2

Galleta de Parmesano con Pipas de Calabaza
Jamón ibérico sobre Pan de Coca con Tomate y AOVE
Bombón de Foie sobre Crujiente de Cebolla Caramelizada
Croquetas Caseras de Cecina con Mayonesa de Curry Rojo
Langostino en Tempura con Miel Picante
Biquini Trufado de Jamón Ibérico
Coca de Recapte con Escalivada y Gambita Braseada
Mini Canelón de Pollo de Corral con Bechamel de Foie y Trufa
Cucharita de Lubina con Crujiente Ibérico sobre fondo de Patata con Curry Rojo
Brocheta de Jamón de Pato con Piña Glaseada
Tártar de Atún Rojo con Mostaza de Wasabi sobre Tostadita Crujiente
Mini Hamburguesa de Ternera con Queso y Cebolla Caramelizada

Bufet de Arroz de Marisco

Postres

Mini Brownie de Chocolate Glaseado
Barquillos y Turrone

Bodega (formato barra)

Aguas Minerales
Refrescos y Cerveza
Vino Blanco Dinarells D.O. Empordà
Vino Tinto Dinarells D.O. Empordà
Cava Parxet Brut ECO

Precio para reservas en viernes
57 € + IVA

Precios para reservas en jueves o sábado
53 € + IVA

Precios para reservas de lunes a miércoles
49 € + IVA





LUNCH 3

Jamón ibérico sobre Pan de Coca con Tomate y AOVE

Virutas de Foie Fresco sobre Tostadita con Sal Maldon

Broqueta de Langostino rebozado con Panko y Romesco

Cilindro de Patata Brava con Sobrasada y Huevo de Codorniz

Dados de Salmón Marinado con Lima y Eneldo

Mini Ensalada Tibia de Alcachofas con Tocino Crujiente y Aceite de Trufa

Coca de Recapte con Escalivada y Gambita Braseada

Brioche de Steak Tartar de Can Ametller con Sal Negra

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

Cucharita de Pulpo Melado sobre Parmentier de Patata

Brocheta de Filete de Ternera y Pimiento del Padrón

Buffet de Arroz del Señorito

Buffet de Quesos con Surtidos de Panes y Mermelada

Postres

Surtido de Mini Lionesas

Barquillos y Turrónes

Bodega (formato barra)

Aguas Minerales

Refrescos y Cerveza

Vino Blanco Bestué Chardonnay D.O. Somontano

Vino Tinto Bestué Roble D.O. Somontano

Cava Parxet Brut ECO

Precio para reservas en viernes
62 € + IVA

Precios para reservas en jueves o sábado
58 € + IVA

Precios para reservas de lunes a miércoles
54 € + IVA

LUNCH VEGANO

Chips de Frutas y Verduras
"Farcellet" de Verduritas en Tempura
Nachos con Guacamole
Croquetas Veganas
Hummus de Garbanzos con Crudités
Brioche de Escalivada con Trufa y Pipas de Calabaza
Mini Hamburguesa de Alcachofa
Chupito de Crema de Setas
Brocheta de Verduras con Aceite de Curry Rojo
Milhojas de Patata Brava
Timbal de Pimientos del "Piquillo" al Ajillo

Buffet de Arroz de Verduras y Setas de Temporada

Postre

Mousse de Chocolate Vegano

Bodega (formato barra)

Según el Menú Elegido por el Grupo

Precio según menú escogido





COPA DE BIENVENIDA

OPCIÓN 1

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

OPCIÓN 2

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 3

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 4

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

OPCIONES

Música

DJ con 2h de Fiesta:	600 € + IVA
Altavoz con Bluetooth:	80 € + IVA
Música en directo	Según Presupuesto

Copas

Barra Libre (2 horas):	25 € + IVA por persona
Tiquet Consumición:	10 € + IVA una copa
(mínimo 1 opción por persona)	18 € + IVA 2 copas
Servicio Barra Abierta:	90 € + IVA por hora
(Copas a parte)	
Café/Infusión:	2 € por persona + IVA

Otros

Minutas	1,50 € por minuta + IVA
Seating + sitting	2 € por persona + IVA
Decoración floral en mesa	A partir de 4 € por persona + IVA
Espectáculo Privado (Magia, Hipnosis, Monólogos...)	Según Presupuesto
Decoración Personalizada (Flores, Globos, ...)	Según Presupuesto
Fotomatón (2 horas)	450 € + IVA
Plataforma 360° (2 horas)	590 € + IVA
Karaoke	750 € + IVA
Micrófono Inalámbrico	75 € + IVA
Pantalla de TV interactiva	220 € + IVA
Tarima (máximo 2x6)	250 € + IVA
Lotes de Navidad	Según Presupuesto
*Consultar catálogo	

SERVICIOS INCLUIDOS

Oferta gastronómica adjunta
Montaje y desmontaje
Personal de servicio
Aparcamiento gratuito



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:
Hasta 50 pax: 300 €.
De 51 a 100 pax: 500 €.
De 101 a 200 pax: 800 €.
Más de 201 pax: 1.000 €.
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, como tarde, 48 horas lectivas antes.**
5. Formas de pago: Efectivo (cantidades menores a 1.000€), transferencia bancaria o tarjeta de crédito.
6. 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.
7. **Es necesario confirmar el número de comensales finales definitivo con una antelación de 10 días.** Se facturará en base los comensales confirmados entonces.
8. En caso de que algún comensal tenga alguna intolerancia alimenticia, podemos adaptar el menú escogido. En el caso de alergias graves con posibilidad de intoxicación por contacto o contaminación, no podemos hacernos responsables del riesgo.
9. La Sala Privada tiene un coste de 5 € por persona.
10. **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 modifiación (siempre que sea posible), aplicando un suplemento de 200 € + 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.
11. **La empresa se reserva el derecho de cambiar la sala del evento por causas de fuerza mayor o por variación del número de comensales.**
12. 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 de 150 € + IVA. No nos hacemos responsables de los retrasos producidos en el horario por proveedores externos, no pudiendo, por tanto, variar el mismo.
13. No está permitido pegar nada en las paredes sin el permiso del establecimiento. En caso de incumplimiento, la empresa cobrará un canon de limpieza de 100 €.
14. La empresa dispone de un seguro de responsabilidad civil que cubre todas las instalaciones, con excepción del párquing.
15. **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