

LUNCH DE NADAL

PER EMPRESES





PRESENTACIÓ

Arriben les festes de Nadal, una de les èpoques més especials de l'any. Un moment per aturar-nos, compartir i agrair tot el viscut al llarg de l'any amb aquells que ens han acompanyat dia rere dia. Una ocasió per enfortir vincles i celebrar els èxits compartits amb els companys de feina.

Ens fa especial il·lusió presentar-vos la nostra proposta de lunch de Nadal per a empreses, pensada per oferir una experiència única, inoblidable i festiva.

Esperem que les nostres propostes siguin del vostre interès i us ajudin a viure un Nadal ben especial amb Masia Can Ametller.

Bon Nadal!

MASIA CAN AMETLLER



LUNCH 1

Galeta de Parmesà amb Pipes de Carbassa

Pernil Ibèric sobre Pa de Coca amb Tomàquet i OOVE

Bombó de Foie sobre Cruixent de Ceba Caramel·litzada

Croquetes Casolanes de Rostit amb Maionesa de Curri Vermell

Brioix de Calamars a l'Andalusa amb Maionesa de Lima

Coca de Recapte amb Escalivada i Gambeta Brasejada

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

Broqueta de Dau de Salmó Marinat i Mozzarella amb salsa de Cítrics

Torradata amb Alvocat, Anxova i Cherry

Xarrup de Caldo amb Galet i Pilota

Bao de Pulled Pork amb "Chutney" de Tomàquet

Buffet de Fideuà de Ploma Ibèrica i Bolets de Temporada

Postres

Assortiment de Mini Rebosteria Ametller

Neules i Torrons

Celler (format barra)

Aigües Minerals

Refrescs i Cervesa

Vi Blanc Taron D.O. Rioja

Vi Negre Taron D.O. Rioja

Cava Parxet Brut ECO

Preu per reserves en divendres

53 € + IVA

Preus per reserves en dijous o dissabte

49 € + IVA

Preu per reserves de dilluns a dimecres

45 € + IVA

LUNCH 2

Galeta de Parmesà amb Pipes de Carbassa

Pernil Ibèric sobre Pa de Coca amb Tomàquet i OOVE

Bombó de Foie sobre Cruixent de Ceba Caramel·litzada

Croquetes Casolanes de Cecina amb Maionesa de Curri Vermell

Llagostí en Tempura amb Mel Picant

Biquini Trufat de Pernil Ibèric

Coca de Recapte amb Escalivada i Gambeta Brasejada

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

Cullereta de Llobarro amb Cruixent Ibèric sobre fons de Patata amb Curri Vermell

Broqueta de Pernil d'Ànec amb Pinya Glacejada

Tàrtar de Tonyina Vermella amb Mostassa de Wasabi sobre Torradeta Cruixent

Mini Hamburguesa de Vedella amb Formatge i Ceba Caramel·litzada

Bufet d'Arròs de Marisc

Postres

Mini Brownie de Xocolata Glacejat

Neules i Torrons

Celler (format barra)

Aigües Minerals

Refrescs i Cervesa

Vi Blanc Dinarells D.O. Empordà

Vi Negre Dinarells D.O. Empordà

Cava Parxet Brut ECO

Preu per reserves en divendres
57 € + IVA

Preus per reserves en dijous o dissabte
53 € + IVA

Preu per reserves de dilluns a dimecres
49 € + IVA





LUNCH 3

Pernil Ibèric sobre Pa de Coca amb Tomàquet i OOVE

Encenalls de Foie Fresc sobre Torradeta amb Sal Maldon

Broqueta de Llagostí arrebossat amb Panko i Romesco

Cilindre de Patata Brava amb Sobrassada i Ou de Guatlla

Daus de Salmó Marinat amb Lima i Anet

Mini Amanida Tèbia de Carxofes amb Cansalada Cruixent i Oli de Tòfona

Coca de Recapte amb Escalivada i Gambeta Brasejada

Briox de Steak Tartar de Can Ametller amb Sal Negra

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

Cullereta de Pop Melat sobre Parmentier de Patata

Broqueta de Filet de Vedella i Pebrot del Padró

Buffet d'Arròs del Senyoret

Buffet de Formatges amb Assortiment de Pans i Melmelada

Postres

Assortiment de Mini Lioneses

Neules i Torrons

Celler (format barra)

Aigües Minerals

Refrescs i Cervesa

Vi Blanc Bestué Chardonnay D.O. Somontano

Vi Negre Bestué Roble D.O. Somontano

Cava Parxet Brut ECO

Preu per reserves en divendres
62 € + IVA

Preus per reserves en dijous o dissabte
58 € + IVA

Preu per reserves de dilluns a dimecres
54 € + IVA

LUNCH VEGÀ

Xips de Fruites i Verdures
"Farcellet" de Verduretes en Tempura
Natxos amb Guacamole
Croquetes Veganes
Hummus de Cigrans amb Crudités
Briox d'Escalivada amb Tòfona i Pipes de Carbassa
Mini Hamburguesa de Carxofa
Xarrup de Crema de Bolets
Broqueta de Verdures amb Oli de Curri Vermell
Milfulls de Patata Brava
Timbal de Pebrots del "Piquillo" a l'Allet

Buffet d'Arròs de Verdures i Bolets de Temporada

Postres

Mousse de Xocolata Vegana

Celler (format barra)

Segons el Menú Escollit pel Grup

Preu segons menú escollit





COPA DE BENVINGUDA

OPCIÓ 1

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

OPCIÓ 2

Xips de Fruites i Verdures

Olives Gaspaxa

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 3

Xips de Fruites i Verdures

Olives Gaspaxa

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 4

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

OPCIONES

Música

DJ amb 2h de Festa:	600 € + IVA
Altaveu amb Bluetooth:	80 € + IVA
Música en directe	Segons Pressupost

Copes

Barra Lliure (2 hores):	25 € per persona + IVA
Tiquet Consumició:	10 € + IVA una copa
(mínim 1 opció per persona)	18 € + IVA 2 copes
Servei Barra Oberta:	90 € + IVA per hora
(Copes a part)	
Cafè/Infusió:	2 € per persona + IVA

Altres

Minutes	1,50 € per minuta + IVA
Seating + sitting	2 € per persona + IVA
Decoració floral a taula	A partir de 4 € per persona + IVA
Espectacle Privat (Màgia, Hipnosi, Monòlegs, ...)	Segons Pressupost
Decoració Personalitzada (Flors, Globus, ...)	Segons Pressupost
Fotomatón (2 hores)	450 € + IVA
Plataforma 360° (2 hores)	590 € + IVA
Karaoke	750 € + IVA
Micròfon Inalàmbic	75 € + IVA
Pantalla de TV interactiva	220 € + IVA
Tarima (màxim 2x6)	250 € + IVA
Lots de Nadal	Segons Pressupost
*Consultar catàleg	

SERVEIS INCLOSOS

Oferta gastronòmica adjunta
Muntatge i desmuntatge
Personal de servei
Aparcament gratuït



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:
Fins a 50 pax: 300 €.
De 51 a 100 pax: 500 €.
De 101 a 200 pax: 800 €.
Més de 201 pax: 1.000 €.
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, com a tard, 48 hores lectives abans.**
5. Formes de pagament: Efectiu (quantitats menors a 1.000 €), transferència bancària o targeta de crèdit.
6. 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.
7. **Es necessari confirmar el número de comensals finals definitiu amb una antelació de 10 dies.** Es facturarà en base els comensals confirmats llavors.
8. En cas que algun comensal tingui alguna intolerància alimentària, podem adaptar el menú escollit. En el cas d'al·lèrgies greus amb possibilitat d'intoxicació per contacte o contaminació, no ens podem fer responsables del risc.
9. La Sala Privada té un cost de 5 € per persona.
10. **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 200 € + 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.
11. **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.**
12. 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 de 150 € + IVA. No ens fem responsables dels retards produïts en l'horari per proveïdors externs, no podent, per tant, variar el mateix.
13. No està permès enganxar res a les parets sense el permís de l'establiment. En cas d'incompliment, l'empresa cobrarà un cànon de neteja de 100 €.
14. L'empresa disposa d'una assegurança de responsabilitat civil que cobreix totes les instal·lacions, amb excepció del pàrquing.
15. **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