

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 menús 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



MENÚ 1

Pica-pica (en mesa para compartir)

Jamón ibérico sobre Pan de Coca con Tomate y AOVE

Bombón de Foie sobre Crujiente de Cebolla Caramelizada

Timbal de Tomate de Invierno con Bonito y Vinagreta de Cilantro

Croquetas Caseras de Cecina con Mayonesa de Curry Rojo

Coca de Recapte con Escalivada y Anchoa

Segundo Plato (a escogeer)

Pollo de Corral Asado al Estilo de la Masia con Ciruelas

Suprema de Dorada con salsa Santurce y Patata Panadera

Postres (a escoger)

Cestita de Cookie con Helado de Chocolate Belga

CheeseCake de la Masia con Coulis de Frutos del Bosque

Neulas y Turrone

Bodega

Aguas Minerales

Vino Blanco Dinarells D.O. Empordà

Vino Tinto Dinarells D.O. Empordà

Cava Parxet Brut ECO

Cafés e Infusiones

Precio para reservas en viernes

54 € + IVA

Precios para reservas en jueves o sábado

50 € + IVA

Precios para reservas de lunes a miércoles

45 € + IVA

MENÚ 2

Pica-pica (en mesa para compartir)

Jamón ibérico sobre Pan de Coca con Tomate y AOVE

Bombón de Foie sobre Crujiente de Cebolla Caramelizada

Bouquet de Aguacate Braseado con Salmón Ahumado y Vinagreta de Caviar

Croquetas Caseras de Gamba con Mayonesa de Tártara

Cilindro de Patata Brava con Sobrasada y Allioli Melado

Segundo Plato (a escoger)

“El Canelón” de Ibérico de Can Ametller con Bechamel de Trufa y Foie

“Suquet” de Corvina con Almejas al Estilo de Can Ametller

Postres (a escoger)

Cestita de Cookie con Helado de Chocolate Belga

CheeseCake de la Masia con Coulis de Frutos del Bosque

Neulas y Turrónes

Bodega

Aguas Minerales

Vino Blanco Bestué Chardonnay D.O. Somontano

Vino Tinto Bestué Roble D.O. Somontano

Cava Parxet Brut ECO

Cafés e Infusiones

Precio para reservas en viernes

58 € + IVA

Precios para reservas en jueves o sábado

53 € + IVA

Precios para reservas de lunes a miércoles

48 € + IVA





MENÚ 3

Pica-pica (en mesa para compartir)

Jamón ibérico sobre Pan de Coca con Tomate y AOVE

Dados de Salmón Marinado con Lima y Eneldo

Chupito de Caldo de la Masia con Pelota y "Galet"

Primer Plato (a escoger)

Velouté con Ravioli de Marisco

Ensalada Tibia de Alcachofas con Tocino y Aceite de Trufa

Segundo Plato (a escoger)

Medallones de Ternera con reducción de Pedro Ximénez y Foie (*el filete se servirá en su punto*)

Rodaballo al Horno con Gambas al Aroma de Azafrán

Postres (a escoger)

Cestita de Cookie con Helado de Lotus

Lingote de Ferrero con Crujiente de Pistacho

Neulas y Turrone

Bodega

Aguas Minerales

Vino Blanco Legaris Verdejo D.O. Rueda

Vino Tinto Austum ECO D.O. Ribera del Duero

Cava Parxet Brut ECO

Cafés e Infusiones

Precio para reservas en viernes

66 € + IVA

Precios para reservas en jueves o sábado

61 € + IVA

Precios para reservas de lunes a miércoles

56 € + IVA

MENÚ VEGANO

Pica-pica (en mesa para compartir)

** opciones menú 3*

*Chupito de Guacamole con Nachos

*Brochetas de Verduras con Aceite de Curry Rojo

*Cilindro de Patata relleno de Baba Ganoush y Nueces

Brioix de Escalivada con Trufa y Pipa de Calabaza

Mini Hamburguesa de Alcachofa con Tomate y Rúcula

Primer Plato (en caso de escoger el menú 3)

Timbal de Quinoa con Mango y Aguacate

Crema de Espárragos con Crujiente de Puerro y láminas de Almendras

Segundo Plato (a escoger)

Arroz con Verduritas de Temporada

Canelón de Espinacas con Bechamel de Soja

Postres (a escoger)

Mousse de Chocolate Vegano

Tartar de Frutas de Temporada con Sorbete de Lima y Limón

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

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)	
Refresco/Cerveza ilimitado:	6,50 € por persona + IVA
(durante la comida)	

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

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. Es necesario confirmar las elecciones de los platos y postres elegidos con una antelación de 10 días. 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 pârquing.
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