

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 menús 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



MENÚ 1

Pica-pica (a taula per compartir)

Pernil Ibèric sobre Pa de Coca amb Tomàquet i OOVE

Bombó de Foie sobre Cruixent de Ceba Caramel·litzada

Timbal de Tomàquet d'Hivern amb Bonítol i Vinagreta de Coriandre

Croquetes Casolanes de Cecina amb Maïonesa de Curri Vermell

Coca de Recapte amb Escalivada i Anxova

Segon Plat (a escollir)

Pollastre de Corral Rostit a l'Estil de la Masia amb Prunes

Suprema d'Orada amb salsa Santurce i Patata Fornera

Postres (a escollir)

Cistelleta de Cookie amb Gelat de Xocolata Belga

CheeseCake de la Masia amb Coulis de Fruits del Bosc

Neules i Torrons

Celler

Aigües Minerals

Vi Blanc Dinarells D.O. Empordà

Vi Negre Dinarells D.O. Empordà

Cava Parxet Brut ECO

Cafès i Infusions

Preu per reserves en divendres
54 € + IVA

Preus per reserves en dijous o dissabte
50 € + IVA

Preu per reserves de dilluns a dimecres
45 € + IVA

MENÚ 2

Pica-pica (a taula per compartir)

Pernil Ibèric sobre Pa de Coca amb Tomàquet i OOVE

Bombó de Foie sobre Cruixent de Ceba Caramel·litzada

Bouquet d'Alvocat Brasejat amb Salmó Fumat i Vinagreta de Caviar

Croquetes Casolanes de Gamba amb Maïonesa de Tàrtara

Cilindre de Patata Brava amb Sobrassada i Allíoli Melat

Segon Plat (a escollir)

"El Caneló" d'Ibèric de Can Ametller amb Beixamel de Tòfona i Foie

Suquet de Corball amb Cloïsses a l'Estil de Can Ametller

Postres (a escollir)

Cistellet de Cookie amb Gelat de Xocolata Belga

CheeseCake de la Masia amb Coulis de Fruits del Bosc

Neules i Torrons

Celler

Aigües Minerals

Vi Blanc Bestué Chardonnay D.O. Somontano

Vi Negre Bestué Roble D.O. Somontano

Cava Parxet Brut ECO

Cafès i Infusions

Preu per reserves en divendres

58 € + IVA

Preus per reserves en dijous o dissabte

53 € + IVA

Preu per reserves de dilluns a dimecres

48 € + IVA





MENÚ 3

Pica-pica (a taula per compartir)

Pernil Ibèric sobre Pa de Coca amb Tomàquet i OOVE

Daus de Salmó Marinat amb Llima i Anet

Xarrup de Caldo amb Pilota i Galet

Primer Plat (a escollir)

Velouté amb Ravioli de Marisc

Amanida Tèbia de Carxofes amb Cansalada i Oli de Tòfona

Segon Plat (a escollir)

Medallons de Vedella amb reducció de Pedro Ximénez i Foie *(el filet es servirà al punt)*

Turbot al Forn amb Gambes a l'Aroma de Safrà

Postres (a escollir)

Cistelleta de Cookie amb Gelat de Lotus

Lingot de Ferrero amb Cruixent de Festuc

Neules i Torrons

Celler

Aigües Minerals

Vi Blanc Legaris Verdejo D.O. Rueda

Vi Negre Austum ECO D.O. Ribera del Duero

Cava Parxet Brut ECO

Cafès i Infusions

Preu per reserves en divendres
66 € + IVA

Preus per reserves en dijous o dissabte
61 € + IVA

Preu per reserves de dilluns a dimecres
56 € + IVA

MENÚ VEGÀ

Pica-pica (a taula per compartir)

** opcions menú 3*

*Xarrup de Guacamole amb Natxos

*Broqueta de Verdures amb Oli de Curri Vermell

*Cilindre de Patata farcit de Baba Ganoush i Nous

Briox d'Escalivada amb Tòfona i Pipa de Carbassa

Mini Hamburguesa de Carxofa amb Tomàquet i Ruca

Primer Plat (en cas d'escollir el menú 3)

Timbal de Quinoa amb Mango i Alvocat

Crema d'Espàrrecs amb cruixent de Porros i llamines d'Ametlla

Segon Plat (a escollir)

Arròs amb Verdures de Temporada

Caneló d'Espinacs amb Beixamel de Soja

Postres (a escollir)

Mousse de Xocolata Vegana

Tàrtar de Fruites de Temporada amb Sorbet de Llima i Llimona

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

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)	
Refresc/cervesa il·limitat:	6,50 € per persona + IVA
(durant l'àpat)	

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

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. És necessari confirmar les eleccions dels plats i postres triats amb una antelació de 10 dies. 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