BODAS

EL CELLER DE LA MASIA

La Masia

RESTAURANT

Carretera C- 66, km 6,
17110 Sant Climent de Peralta

MENÚ DE BODAS

PARA EMPEZAR

Copa de cava de bienvenida

Chips de verdura

Crujientes de hojaldres variados

Surtido de:

Mini blinis de salmón ahumado y caviar de huevas

Nido de hojaldre con crema de sobrasada

con pera caramelizada y germinados

Canapé de mousse de langosta, gambas y pétalos de flor

Canapé de crema de queso con nueces y cebollino.

A CONTINUACIÓN

Escoger 11 aperitivos (6 fríos y 5 calientes)

y un buffet de cada (1caliente y 1frío)

BODEGA & BEBIDAS - APERITIVO

Vino blanco, vino tinto, aguas minerales,

refrescos y cervezas

EL CELLER DE

La Masia

APERITIVOS FRIOS

- Bombón de foie con pistachos y nueces
- Mini airbar de Gorgonzola y nueces
- Salmorejo de tomate raf con picadillo de ibérico
- Crema de calabaza 100% con aceite de piñones y daditos de calabaza confitada
- Botellita de gazpacho de fresones y frambuesas
- Mozarella, tomate cherry asado y emulsión de pesto
- Melón, mojito y sardina ahumada
- Mini carpaccio de ternera al aroma de hierbas con ensalada ácida, escamas de sal y de parmesano
- Huevo poché de codorniz sobre crema de sobrasada, miel de caña y germinados
- Foie micuit con mermelada de tomate y vainilla sobre tostada de nueces
- Cuchara de bacalao confitado con mermelada de tomate y alioli de peras
- Cuchara de anchoa de Palamós con frambuesa y caramelo de Módena
- Tartar de salmón con emulsión de salsa tártara y caviar de huevas
- Cornet de atún marinado con salsa teriyaki, algas y sésamo garrapiñado
- Tataki de atún con crema de ajo blanco, aceite de arbequina y sésamo negro
- Mejillón en escabeche suave sobre picadillo de verduras frescas
- Mini pita con humus y polvo de oliva de kalamata

Coca de escalivada y anchoas de Palamós

- Mini brioche de roast-beeaf a baja temperatura con emulsión de mostaza y miel

APERITIVOS CALIENTES

- Crema de hongos con aceite de trufa
- Crema de espárragos trigueros con
feta y aceite de arbequina
- Crema de patata, huevo de codorniz
y migas del pastor
- Mini albóndigas con salsa teriyaki
y sésamo garrapiñado
- Gyoza de verduras fritas con salsa ponzu
- Patatas bravas y no bravas
- Mini bao tibio con panceta marinada,
chimichurry y germinados
- Cucurucho de mini croquetas:
pollo asado, ceps, calamarcitos y queso
(Elegir dos clases)
- Mini canelón de pollo asado con
crema de setas y polvo de parmesano
- Magret de pato al estilo Pekin
con verduritas en brocheta
- Brocheta de solomillo de ternera
con caramelo de PX y escamas de sal
- Mini Burger completa
- Brocheta de pollo marinado a la soja
- Ravioli de langostinos
y puerros caramelizados sobre crema de marisco
- Langostinos en tempura de algas crujientes
con mayonesa de lima
- Brocheta de calamar a la andaluza
con alioli de tinta
- Brocheta de pulpo y papada confitada
con pimentón de la Vera y aceite de arbequina

BUFFET DE JAMÓN

Jamón de cebo de campo 75% Ibérico

D.O. Pedroches, Córdoba.

(7-8 kg.)

Acompañado de Pan de vidrio del Montseny

con tomate y aceite

(Cortador de jamón incluido)

BUFFET DE QUESOS

- Parmesano seco
- Nevat cremoso
- Corçà de Oveja semi-curado
- Corçà de cabra de ceniza
- Blau de Jutglar (Queso azul de vaca)

Los quesos irán acompañados con uvas,

mermelada de tomate, frutos seco

y surtido de panes

BUFFET DE JAMÓN Y QUESOS

Parmesano seco

Nevat cremoso

Corçà de Oveja semi-curado

Conos de jamón ibérico con picos de pan

Los quesos irán acompañados con uvas,

mermelada de tomate, frutos secos

y surtido de panes

BUFFET DEL VERMUT

- Anxoves de Palamós en aceite
- Boquerones de Palamós en vinagre
- Pan de cristal del Montseny
con tomate y aceite
- Conos de patatas chips
- Surtido de aceitunas
(Negra de Aragón, verde rota y aliñadas)

BUFFET DE ARROCES

SHOW-COOKING

(A escoger 1 variedad)

- Arroz negro con alioli suave
- Rissotto de trufa y boletus con
virutas de parmesano
- Fideuá con gambas
- Arroz típico del Empordà con salchichas y sepia

BUFFET TRADICIONAL

Surtido de platillos tradicionales

(A escoger 2 variedades)

- Albóndigas con sepia
- Habas a la catalana
- Fricandó de ternera con moixernons
- Salteado de butifarra con setas
- Bacalao con samfaina

BUFFET DE MARISCO

SHOW-COOKING

- Cigalas de Palamós (2 piezas x persona)
- Gambas de Palamós (2 piezas x persona)
- Navajas (2 piezas x persona)

Todo cocinado a la plancha

(Suplemento de 9€ por persona)

PRIMEROS A ESCOGER

- Canelón de crepes y confit de pato, cebolla confitada, pera y salsa de foie gras
- Gazpacho de Fresones con sardina ahumada, huevas de salmón y micro mezclum
- Ensalada de langostinos, mango, tomates especiados y vinagreta de maracuyá
- Crema de calabaza asada con ravioli de gorgonzola y aceite de piñones
- Parmentier de patata trufada, huevo 65º, salteado de setas y butifarra negra con jugo de carne
- Nido de salmón ahumado Cartier relleno de mousse de bogavante, caviar de huevas, aceite de eneldo y germinados
- Foie micuit crujiente con praliné de avellanas e higos confitados (Supl. de 3,50 € p.p)
- Tataki de atún marinado, humus de garbanzos y aceitunas de kalamata (Supl. de 3,50 € p.p)
- Vieiras braseada, crema de almendras y “trinxat” de algas y aceite de gambas de Palamós (Supl. de 3,50 € p.p)

SEGUNDOS A ESCOGER

- Meloso de ternera a baja temperatura lacado
con salsa de oporto sobre patatas enmascaradas
- Suprema de bacalao confitado sobre pétalos de
tomate caramelizado y allioli de peras gratinado
- Tronco de merluza a la donostiarra con
mini verduras al aceite de carbon
- Dorada a filete, calabaza en texturas y aceite de nueces
- Medallones de solomillo de cerdo de Duroc
con salsa de vino rancio y "trinxat" de
espárragos trigueros y setas de temporada
- Paletilla de cordero del país al horno con milhojas de
patata y aceitunas de kalamata (Supl.3,00 € p.p.)
- Colita de rape en suquet con
mini patatas y alemjas (Supl.de 4,00 € p.p)
- Rodaballo a la brasa, cremoso de patata
al jamón ibérico y aceite de ajos confitados
y vinagre de jérez Supl. de 4,00 € p.p
- Tarrina de cochinillo con salsa de su jugo, manzana asada,
ensalada de anisados y manzana verde
(Supl.de 4,50 € p.p)
- Filete de ternera 180 tarrina de foie gras, jugo de carne,
frutos secos y Pedro Ximénez
(Supl.de 4,50 € p.p)
- Espalda de cabrito confitada 24 horas con mini patatas
al caliu y pimientos del Padrón
(Supl.de 6,00 € p.p)

PRE-POSTRES A ESCOGER

- Sorbete de mandarina sobre ratatouille de frutas frescas y espuma de mango y fruta de la pasión
- Mini-Chocolatisimo con crumble de chocolate y frambuesas
- Mousse de chocolate sobre crema de mascarpone y vainilla y picadillo de "carquiñolis"
- Piña colada

(Piña caramelizada a la vainilla, azúcar mascabado y sorbete de coco, gelée de ron y menta fresca)

* * * * *

TARTA NUPCIAL

(A escoger del listado adjunto, incluye figura de los novios)

- Sacher
- Massini
- Pastel cremosos de chocolate blanco
- Red Velvet
- Jijona y chocolate (Supl. 1,50€ p.p)
- Tiramisú (Supl. 1,50€ p.p)
- Tartaleta de frutas naturales (Supl. 1,50€ p.p)
- Tartaleta de merengue i limón (Supl. 1,50€ p.p)

* * * * *

Cafés e Infusiones, Petit-Fours y Carro de licores

* * * * *

BODEGA

Vino tinto, vino blanco y cava

(A escoger del listado adjunto)

VINO BLANCO

Tous Baró - Muscat

Camino De La Fara Verdejo (D.O Rueda)

Castillo Perelada Blanc De Blancs (D.O. Empordà)

Castillo Irache Chardonnay (D.O. Navarra)

Torres Viña Sol (D.O Catalunya)

VINO NEGRO

Tous Baró Colliter

Glorioso Criança (D.O Rioja)

Abadal Tinto

Abadal Tinto (D.O Pla De Bages)

Cigonyes Negre (D.O. Empordà)

Casa Vella Juvé Y Camps Cabernet Sauvignon (D.O. Penedès)

Viña Real Criança (D.O Rioja)

Mas Del Nen (D.O Conca De Barberà)

CAVA

Escofet Rosell

Juve Camps - Brut Reserva

(Supl. 2,50€ p.p)

Gramona - Brut Nature Gran Reserva

(Supl. 4,00€ p.p)

LOS PRECIOS DEL MENÚ INCLUYEN:

- Aperitivo a elegir + bufets
- Menú: primer plato, segundo, pre-postre y tarta nupcial
- Impresión de las minutas
- Material de mesa y de cocina
- Degustación para 6 personas (Mínimo 100 invitados)
- Centros de mesa
- 2h de barra libre (Incluye brochetas de frutas y mini-bocadillos que se servirán a mitad de la barra libre)
- Servicio, coordinación y organización del evento

NO INCLUYEN:

- Resopón
- Decoración Floral
- Disc jockey
- Fotógrafo

PRECIO:

Desde 129€ por persona

(IVA INCLUIDO)

VARIACIONES DEL PRECIO:

(Los menús se pueden modificar al gusto del cliente,
añadiendo o eliminando lo que deseen)

Con 1 bufet: -9,00€

Sin Bufets -18,00€

Sin Pre postre -4,00€

Sin Primer Plato: -4,50€

Sin pastel: -2€

- Los precios de estos menús son
para un mínimo de 80 /100 personas.

- Para grupos de 60/70 personas el precio
se incrementará 4€ por persona.

- Para grupos inferiores, se facilitará
un presupuesto a medida.

(Los precios incluyen el 10% de IVA)

COMPLEMENTOS:

Ceremonia Civil 500€

Incluye sillas para la ceremonia (máx.60),
mesa para el oficiante, sillones para los novios,
alfombra roja y decoración floral en la mesa.

Menu Infantil 32€

Incluye aperitivo para los niños: chips, aceitunas,
fuet y queso y un plato único en la mesa a escoger
(macarrones boloñesa, canelones, pollo rebozado con
patatas, libritos de lomo con patatas, brocheta de
pollo con arroz salteado), helado o pastel, agua y refresco.

Menu Satff 50€

El staff (fotógrafos, músicos, etc..)
Se les servirá el mismo menú que al resto de los invitados

Se ofrecen menús especiales para alérgenos
e intolerancias según cada caso.

Recena desde 5€ por persona
Diferentes opciones durante la barra libre

Barra Libre

(después de las dos primeras horas)
5€/por persona y hora

CONDICIONES

- La degustación del menú es gratuita para 6 personas a partir de 100 invitados.
- El precio para cada persona extra en la degustación es de 50€
- La prueba de menú se realizara del mes de Noviembre a Abril, no incluyendo días festivos.
- El horario estará en función de las horas de barra libre que se contraten.
- Las mesas del banquetes son de mínimo 8 personas y máximo 12
- Queda prohibida la utilización de bengalas en la mesa, ya que puede quemar el mantel.
- Para utilizar velas en la mesa, se debe utilizar un recipiente que no deje cera en los manteles.
- Toda mantel que quede dañado, se facturará al cliente.
- Para la realización del banquete se cobrará una fianza de 400 €, que se devolverá la semana siguiente al evento.
- Para la realización del banquete se cobrará una fianza de 400 €, que se devolverá la semana siguiente al evento.
- Gascon se reserva el derecho de variar los menús o aperitivos en función del mercado, avisando previamente al cliente.

FORMA DE PAGO

- Se abonarán 1000€ en concepto de paga y señal al contratar el banquete
- El 50% del total se abonará 30 días antes del evento y el 50% restante 7 días antes del evento
- El numero de menús confirmados se cerrará 7 días antes del evento.



EL CELLER DE

La Masia

Carretera C- 66, km 6,
17110 Sant Climent de Peralta
Restaurantlamasia.net