



RESTAURANT & EVENTS

Menús
— MASIA —
CASTELLARNAU



www.masiacastellarnau.com



MENÚ CÓCTEL

MENÚS DE CELEBRACIONES

52€

(IVA incluido)

APERITIVO

- Chip de polenta con mozarela, tomate seco y tapenada de Aragón
- Crujiente de langostino con romesco
- Buñuelos de bacalao
- Brocheta de pollo, miel, soja y sésamo
- Croqueta de jamón de Guijuelo
- Mini hamburguesa de ternera con cebolla confitada
- Coca de *recapte*
- Mollete de pulled pork a baja temperatura con cerveza y cítricos



BUFFETS

- Tabla de embutidos ibéricos y quesos nacionales con pan de coca, membrillo, confituras y chutneys
- Risotto de ceps con virutas de parmesano y tomates secos / Paella marinera

POSTRES (a escoger)

SURTIDO DE MINI POSTRES (a escoger 3)

- Cúpula de frutos rojos
- Chocolate y frambuesa
- Tarta de almendra y manzana
- Lemon Pie
- *Financier* de pistacho

PASTEL

- Ópera
- *Sacher* con naranja
- *Carrot cake*
- Mascarpone y frutos rojos
- Chocolate blanco y maracuyá.

BODEGA

- Bicicletas y Peces Verdejo DO Rueda
- Blau DO Montsant
- Marta Brut Nature rva.
- Agua, refrescos, zumos y cervezas



MENÚ 1

MENÚS DE CELEBRACIONES

55€

(IVA incluido)

APERITIVO

- Crujiente de langostino con romesco
- Buñuelos de bacalao
- Croqueta de jamón de Guijuelo
- Pan de coca tostado con tomate de colgar
- Pizarra de embutidos ibéricos y quesos nacionales
- Mini hamburguesa de ternera con cebolla confitada
- Coca de *recapte*



SEGUNDO (a escoger)

- Entrecot de ternera a la brasa con guarnición de temporada
- Lubina a la parrilla con *cepsen* su jugo

POSTRES (a escoger)

SURTIDO DE MINI POSTRES

(a escoger 3)

- Cúpula de frutos rojos
- Chocolate y frambuesa
- Tarta de almendra y manzana
- Lemon Pie
- Financier de pistacho

PASTEL

(a escoger una opción)

- Ópera
- *Sacher* con naranja
- *Carrot cake*
- Mascarpone y frutos rojos
- Chocolate blanco y maracuyá.

BODEGA

- Bicicletas y Peces Verdejo DO Rueda
- Blau DO Montsant
- Marta Brut Nature rva.
- Agua, refrescos, zumos y cervezas



MENÚ 2

MENÚS DE CELEBRACIONES

59€

(IVA incluido)

APERITIVO

- Pan de coca tostado con tomate de colgar
- Pizarra de embutidos ibéricos y quesos nacionales
- Salmon ahumado y perifollo sobre pan negro
- Croqueta de jamón de Guijuelo
- Crujiente de langostino con romesco



PRIMERO

- Ravioli de vieiras y verduras en salsa de marisco
- Crema de setas silvestres con crujiente de parmesano, semillas de calabaza y estragón

SEGUNDO

- Magret de pato con muselina de boniato y salsa de frutos rojos
- Dorada rellena de setas silvestres, chips de ajo y albahaca

POSTRES

SURTIDO DE MINI POSTRES

(a escoger 3)

- Cúpula de frutos rojos
- Chocolate y frambuesa
- Tarta de almendra y manzana
- Lemon Pie
- Financier de pistacho

PASTEL

(a escoger una opción)

- Ópera
- *Sacher* con naranja
- *Carrot cake*
- Mascarpone y frutos rojos
- Chocolate blanco y maracuyá

BODEGA

- Bicicletas y Peces Verdejo DO Rueda
- Blau DO Montsant
- Marta Brut Nature rva.
- Agua, refrescos, zumos y cervezas



MENÚ INFANTIL

MENÚS DE CELEBRACIONES

26€

(IVA incluido)

APERITIVO

- Mini bocadillos de embutidos y quesos
- Patatas chips y olivas
- Mini hamburguesa con queso
- Croquetas de jamón DO Guijuelo

PRIMERO

- Macarrones a la boloñesa con parmesano

SEGUNDO

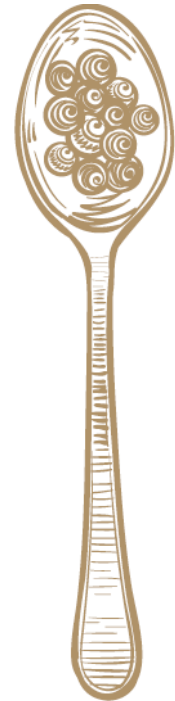
- Escalopa de pollo a la milanesa con patatas

POSTRES

- Coulant de chocolate con helado de vainilla

BODEGA

- Agua, refrescos y zumos





CONDICIONES GENERALES

MENUS DE CELEBRACIONES

- Los menús de celebraciones incluyen:
 - Sala privada, a concretar con el departamento comercial en función del nº de personas.
 - Servicio de 3 horas y bebida ilimitada durante el mismo.
 - Montaje y menaje.
 - Personal de servicio en exclusiva.
 - Centro de mesa estándar Masia.
 - Minutas con opción de logo en color.
 - Comercial para la organización y coordinación de la celebración.
 - Parking en la Masia.
- Servicios extras:
 - Opción de barra libre por 10€/persona/hora.
 - Opción de copas por 8€/copa
 - Pre-postre per 5€/persona
- Los horarios de entrada y salida se acordarán con el departamento comercial.
- Los precios incluyen el IVA, que es de un 10%.
- Para confirmar se requiere una paga y señal de 200€ + IVA
- Hay una facturación mínima de 600€ + IVA por evento.
- 15 días antes del evento se tendrá que tener el menú elegido y el número aproximado de comensales y 7 días antes se tendrá que confirmar el número definitivo de comensales y se facturará en base a este número
- En caso de anular la reserva, la paga y señal entregada no se devolverá. Si la celebración se aplaza por restricciones relacionadas con el COVID, la paga y señal entregada se mantendrá para la nueva fecha.
- En el caso de que se contraten aperitivos aparte del menú en el exterior, si el tiempo no lo permite, se celebrarán en la misma sala del evento.
- La empresa se reserva el derecho de variar la sala del evento por causas de fuerza mayor o por variación del número de comensales.
- La empresa dispone de un seguro de responsabilidad civil, que cubre todas las instalaciones, con excepción del parking.
- La contratación del menú de celebraciones en la Masia Castellarnau implica la aceptación de estas condiciones.



RESTAURANT & EVENTS



www.masiacastellarnau.com

