



RESTAURANT & EVENTS

Menús
— MASIA —
CASTELLARNAU



www.masiacastellarnau.com



MENÚ CÓCTEL

MENÚS DE CELEBRACIONS

52€

(IVA inclòs)

APERITIU

- Xips de polenta amb mozzarella, tomàquet sec i tapenada d'Aragó
- Cruixent de llagostí amb romesco
- Bunyols de bacallà
- Brotxeta de pollastre, mel, soja i sèsam
- Croqueta de pernil de Guijuelo
- Mini hamburguesa de vedella amb ceba confitada
- Coca de recapte
- Mollet de pulled pork a baixa temperatura amb cervesa i cítrics



BUFFETS

- Taula d'embotits ibèrics i formatges nacionals amb pa de coca, codony, confitures i *chutneys*
- *Risotto* de ceps amb encenalls de parmesà i tomàquets secs / Paella marinera

POSTRES (a escollir)

ASSORTIT DE MINI POSTRES (a escollir 3)

- Cúpula de fruits vermells
- Xocolata i gerds
- Pastís d'ametlla i poma
- *Lemon Pie*
- *Financier* de festuc

PASTÍS

- Òpera
- *Sacher* amb taronja
- *Carrot cake*
- Mascarpone i fruits vermells
- Xocolata blanca i fruita de la passió

CELLER

- Bicicletas y Peces Verdejo DO Rueda
- Blau DO Montsant
- Marta Brut Nature rva.
- Aigua, refrescs, sucres i cerveses



MENÚ 1

MENÚS DE CELEBRACIONS

55€

(IVA inclòs)

APERITIU

- Cruixent de llagostí amb romesco
- Bunyols de bacallà
- Croqueta de pernil de Guijuelo
- Pa de coca torrat amb tomàquet de penjar
- Pissarra d'embotits ibèrics i formatges nacionals
- Mini hamburguesa de vedella amb ceba confitada
- Coca de recapte



SEGON (a escollir)

- Entrecot de vedella a la brasa amb guarnició de temporada
- Llobarro a la graella amb ceps en el seu suc

POSTRES (a escollir)

ASSORTIT DE MINI POSTRES

(a escollir 3)

- Cúpula de fruits vermells
- Xocolata i gerds
- Pastís d'ametlla i poma
- *Lemon Pie*
- *Financier* de festuc

PASTÍS

- Òpera
- *Sacher* amb taronja
- *Carrot cake*
- Mascarpone i fruits vermells
- Xocolata blanca i fruita de la passió

CELLER

- Bicicletas y Peces Verdejo DO Rueda
- Blau DO Montsant
- Marta Brut Nature rva.
- Aigua, refrescs, suc i cerveses



MENÚ 2

MENÚS DE CELEBRACIONS

59€

(IVA inclòs)

APERITIU

- Pa de coca torrat amb tomàquet de penjar
- Pissarra d'embotit ibèrics i formatges nacionals
- Salmó fumat i perifoll sobre pa negre
- Croqueta de pernil de Guijuelo
- Cruixent de llagostí amb romesco



PRIMER (a escollir)

- Ravioli de vieires i verdures en salsa de marisc
- Crema de bolets silvestres amb cruixent de parmesà, llavors de carbassa i estragó

SEGON (a escollir)

- Magret d'ànec amb mussolina de moniato i salsa de fruits vermells
- Orada farcida de bolets silvestres, xips d'all i alfàbrega

POSTRES (a escollir)

ASSORTIT DE MINI POSTRES

(a escollir 3)

- Cúpula de fruits vermells
- Xocolata i gerds
- Pastís d'ametlla i poma
- *Lemon Pie*
- *Financier* de festuc

PASTÍS

- Òpera
- *Sacher* amb taronja
- *Carrot cake*
- Mascarpone i fruits vermells
- Xocolata blanca i fruita de la passió

CELLER

- Bicicletas y Peces Verdejo DO Rueda
- Blau DO Montsant
- Marta Brut Nature rva.
- Aigua, refrescs, suc i cerveses



MENÚ INFANTIL

MENÚS DE CELEBRACIONS

26€

(IVA inclòs)

APERITIU

- Mini entrepans d'embotits i formatges
- Patates xips i olives
- Mini hamburguesa amb formatge
- Croquetes de pernil DO Guijuelo

PRIMER

- Macarrons a la bolonyesa amb pomesà

SEGON

- Escalopa de pollastre a la milanesa amb patates

POSTRES

- Coulant de xocolata amb gelat de vainilla

CELLER

- Aigua, refrescs i sucs





CONDICIONS GENERALS

MENÚS DE CELEBRACIONS

- Els menús inclouen:
 - Sala privada, a concretar amb el departament comercial en funció del nº de persones.
 - Servei de 3 hores i beguda il·limitada durant el mateix.
 - Muntatge i parament.
 - Personal de servei de neteja durant l'esdeveniment.
 - Personal de servei de cambrer cada 12 comensals.
 - Centre de taula estàndard Masia.
 - Minutes & Seating.
 - Comercial per a la organització i coordinació de la celebració.
 - Pàrquing a la Masia.
- Serveis extres:
 - Barra lliure per 10€/persona/hora.
 - Copes per 8€/copa
 - DJ de la masia (preu a consultar)
 - Lloguer d'audiovisuals (preu a consultar)
 - Serveis extres com animació infantil (a consultar)
- Els horaris d'entrada i sortida es concretaran amb el departament comercial.
- Els preus de menú inclouen IVA, que és d'un 10%.
- Per confirmar la reserva es necessita una paga i senyal de 200€ + IVA.
- Hi ha una facturació mínima de 600€ + IVA per esdeveniment.
- 15 dies abans de l'esdeveniment s'haurà de tenir el menú escollit i el número aproximat de comensals.
- 7 dies abans de l'esdeveniment s'haurà de confirmar el número definitiu de comensals i es facturarà en relació a aquest número.
- En cas d'anul·lar la reserva, la paga i senyal no es retornarà. Si el motiu d'anul·lació és per restriccions derivades del COVID19, la paga i senyal es podrà mantenir per una nova data
- L'empresa es reserva el dret de variar la sala de l'esdeveniment per causes de força major o per variació del número de comensals.
- L'empresa disposa d'una assegurança de responsabilitat civil que cobreix totes les instal·lacions amb excepció del pàrquing.
- La contractació del menú de comunions i batejos de Masia Castellarnau implica la acceptació d'aquestes condicions.



RESTAURANT & EVENTS



www.masiacastellarnau.com

