

CELEBRACIONS A TAULA

Mas Solà us proposa aquest menú amb entreteniments del Xef, per a compartir amb els vostres convidats, i gaudir d'una celebració inoblidable.

APERITIU A TAULA PER A COMPARTIR

Anxova de l'escala 00 amb pa d'algues i caviar d'arbequina

Cucurutxo de formatge de cabra amb codony

Hummus de remolatxa amb pebre vermell, crudités de pastanaga i fruits secs

Briox de cranc, maionesa, xalota confitada i mostassa

Truita de patates Mas Solà

Pop a la brasa amb Kimchi i boniato cruixent

Taco de blat de moro, pulled pork, alvocat i "pico de gallo"

Croquetes de calamar amb maionesa de llima

Xurros de bacallà amb mel i taronja

Les nostres braves cruixents amb all i oli i sofregit de tomàquet

Mini hamburguesa de vedella de Girona amb formatge comté i ceba caramel·litzada

Ravioli de carn rostida i salsa de foie

PRINCIPALS

(Un a escollir entre carn o peix)

Llobarro a la brasa amb mini verduretes i la seva demi-glacé

Suprema de lluç de palangre amb cremós de tubercles i vinagreta de porros

i pebre vermell de la Vera

Turbot al forn amb patata panadera i suc de rostit

Bacallà confitat amb mongetes de Santa Pau i emulsió de codony *(supl. 3€)*

Melós de vedella amb tatín de poma

Presa de porc ibèric amb pinya en textures

Xai a baixa temperatura amb picada de tomàquet sec, festucs i salsa d'Oporto

Filet de vedella madurada amb milfulles de patata i foie *(supl. 5€)*

POSTRES

(En format individual o pastís de casament; un a escollir)

Massini

Món de Xocolata

Pastís semi-fred de llimona

Mousse de préssec i Maracujà

Brownie de Xocolata negra 70%, nous i gelat de vainilla

Stones de Xocolata i vainilla *(supl. 2,5€)*

Stones de Gianduja i avellana *(supl. 2,5€)*

Les postres aniran seguides de Cafès i petit-fours a taula

58€ /persona

10% IVA no inclòs. 90-120 minuts de servei assegut. Mínim 20 persones.

MENÚ INFANTIL

(A escollir un entrant, un principal i unes postres, el mateix menú, per a tots els nens)

ENTRANTS

Rigatoni amb salsa a escollir i parmesà (Bolonyesa, Napolitana, Carbonara o Pesto)

o

Canelons de carn rostida i parmesà gratinat

PRINCIPALS

Rellom de vedella amb patates fregides

o

Lluç de palangre arrebossat o a la planxa amb patates fregides

POSTRES

Assortiment de gelats

o

Brownie de xocolata negra i nous

35€ /persona

10% IVA no inclòs.

BODEGA DURANT EL BANQUET

Paquet de begudes segons selecció a continuació, amb aigua, vi blanc, vi negre i cava
(A escollir un vi blanc, un vi negre i un cava. Cerveses i refrescos no inclosos)

Vins blancs

Masia Oliveda "MO" Blanc de Blancs DO Empordà (xarel·lo, macabeu i chardonnay)
Ca N'estruc Blanc DO Catalunya (xarel·lo, macabeu i garnatxa blanca)
Can Matons Pansa Blanca DO Alella (pansa blanca) *(supl. 2€)*
10.000 hores Floral (muscat de frontignan i sauvignon blanc) *(supl.2€)*

Vins negres

Masia Oliveda "MO" Negre DO Empordà (ull de llebre, garnatxa, carinyena)
Ca N'estruc Negre DO Catalunya (garnatxa, carinyena i syrah)
Finca Resalso DO Ribera De Duero (tempranillo) *(supl. 2€)*
La Vendimia DO Rioja (garnatxa) *(supl.2€)*

Caves

Família Oliveda Brut Jove (macabeu, parellada i xarel·lo)
Rovellats Premier Brut Nature (parellada i macabeu)
Parxet Vintage Brut Reserva (macabeu, parellada i pansa blanca) *(supl. 2€)*

TOTS ELS MENÚS INCLOUEN

Aperitiu a taula per compartir , plat principal i postres (en format individual o pastís).

Cafès i petit-fours servits després dels postres.

S'haurà d'escollir el mateix menú per a tots els comensals.

Diferents minuts recordatori, personalitzades del banquet.

Targetes personalitzades amb el nom dels convidats a la taula.

Listes de convidats amb muntatge de quadres vintage.

Assessorament i planificació de l'esdeveniment des del primer dia.

Disposem de menús especials per a vegetarians i convidats amb limitacions alimentàries.

CONDICIONS

Es necessari una paga i senyal de 500€ per reservar la data desitjada que serà NO reemborsable.

Un mes abans del banquet – pagament del 50% de l'import del total de l'esdeveniment.

15 dies abans de l'esdeveniment , s'haurà de definir el número de convidats i selecció del menú.

El dia de l'esdeveniment, es pagarà a la sortida l'import pendent i qualsevol extra generat.

Aquest banquet es realitzarà en els salons de l'hotel. En cas de voler realitzar-se en La Masia serà baix disponibilitat i consulta prèvia amb el restaurant.

Els menús especials (vegetarians, celíacs, etc...) també s'hauran de notificar 15 dies abans de l'esdeveniment.

Els banquets de migdia acabaran com a tard a les 17h.

Els banquets de nit acabaran com a tard a les 00h.

Menús vàlids fins el 30/12/2024. Els preus no inclouen l'IVA.

EXTRES

Servei de guarda-roba si fos necessari.

Servei d'animació infantil sota petició (diferents tarifes segons necessitats).

Espai "Mini-club" pels més petits, un cop acabat el banquet:

Espai idoni on podran gaudir de jocs, ballar, pintar, etc...
(obligatori contractar un monitor responsable).

Pàrquing Privat.

POLÍTIQUES DE CANCEL·LACIÓ

En cas de cancel·lació de l'esdeveniment amb més de 60 dies d'antelació de la data estipulada, la paga i senyal no es retornarà, però es podrà gaudir de qualsevol dels serveis que ofereix el Complex Mas Solà (amb una validesa d'un any des del dipòsit).

En cas de cancel·lació entre 30 dies i 15 dies previ a l'esdeveniment, no es retornarà el 50% del prepagament sobre el total de l'esdeveniment.

En cas de cancel·lació entre 14 dies i 7 dies d'antelació de la data de l'esdeveniment, no es retornarà el 75% de l'import de l'esdeveniment.

En cas de cancel·lació amb menys de 6 dies d'antelació de la data de l'esdeveniment, no es retornarà el 100% de l'import de l'esdeveniment.