

CELEBRACIONES EN MESA

*Más Solà os propone este menú con entretenimiento del chef,
para compartir con vuestros invitados una celebración inolvidable.*

APERITIVO EN MESA A COMPARTIR

- Anchoas de l'escala 00 con pan de algas y caviar de arbequina
- Cucurucho de queso de cabra y membrillo
- Bombón de foie micuit con almendras
- Hummus de remolacha con pimentón rojo, crudités de zanahoria y frutos secos
- Briox de cangrejo, maionesa, chalota confitada y mostaza
- Tortilla de patata Mas Solà
- Pulpo a la brasa con kimchi y moniato crujiente
- Bao de pulled pork con salsa agridulce
- Croquetas de calamar con mayonesa de lima
- Churros de bacalao con miel y naranja
- Nuestras bravas crujientes con allioli y sofrito de tomate
- Hamburguesa de ternera con queso Comté y cebolla caramelizada

PRINCIPALES

(A escoger entre carne o pescado)

- Lubina a la brasa con mini verduritas y su demi-glacé
- Suprema de merluza de Palangre con cremoso de tubérculos
y vinagreta de puerros y pimentón de la Vera
- Rodaballo al horno con patata panadera y jugo de rustido
- Bacalao confitado con alubias de Santa Pau y emulsión de membrillo (suplemento 3€)
- Meloso de ternera con parmentier de patata y mini zanahorias
- Pluma de cerdo Duroc Batallé con timbal de verduras y salsa de P.X.
- Cordero a baja temperatura con picada de tomate seco, pistachos y salsa de Oporto
- Solomillo de ternera madurada con milhojas de patata y reducción de vino tinto (suplemento 6€)

POSTRES

(En formato individual o pastel de boda; uno a escoger)

Massini

Mundo Chocolate

Pastel semi frío de limón

Mousse de melocotón y maracuyá

Brownie de chocolate negro 70%, nueces y helado de vainilla

Stone de chocolate y vainilla *(supl. 2,5€)*

Stone de Gianduja y avellana *(supl. 2,5€)*

Los postres irán seguidos de Cafés y petifours en mesa

65€ + IVA /persona

10% IVA no incluido. 90-120 minutos servicio sentado. Mínimo 20 personas.

MENÚ INFANTIL

(A escoger un entrante, un principal y un postre, mismo menú, para todos los niños)

ENTRANTES

Rigatoni con salsa a escoger y parmesano (Boloñesa, Napolitana, Carbonara o Pesto)

o

Canelones de carne rustida y parmesano gratinado

PRINCIPALES

Solomillo de ternera con patatas fritas

o

Merluza de pincho empanado o a la plancha con patatas fritas

POSTRES

Surtido de helados

o

Brownie de chocolate negro y nueces

35€ + IVA /persona

10% IVA no incluido.

BODEGA DURANTE EL BANQUETE

Paquete de bebidas según selección a continuación, con agua, vino tinto, blanco y cava
(A elegir un vino blanco, un vino tinto y un cava. Cervezas y refrescos no incluidos)

Vinos blancos

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€)*

Vinos tintos

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€)*

Cavas

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€)*

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN

Aperitivo en mesa a compartir, principal y postre (en formato individual o pastel).

Cafés y petit fours posterior a los postres.

Se deberá elegir el mismo menú para todos los comensales.

Diferentes Minutas recordatorio, personalizadas del banquete.

Tarjetas personalizadas con el nombre de los invitados (seating) en mesas.

Listas de invitados con montaje de cuadros vintage.

Asesoramiento y planificación del evento desde el primer día.

Disponemos de menús especiales para vegetarianos e invitados con limitaciones alimentarias.

CONDICIONES

Es necesario una paga y señal de 500€ para reservar la fecha deseada que será NO reembolsable.

Un mes antes del banquete – pago del 50% del importe del total del evento.

15 días antes del evento, se tendrá que definir el número de invitados y selección del menú.

El día del banquete, a la salida, pago del resto del evento pendiente y cualquier extra generado.

Este banquete se realizará en los salones del hotel. En caso de querer realizarse en Masia será bajo disponibilidad y consulta previa con el restaurante.

Los menús especiales (vegetarianos, celíacos, etc) también deberán ser notificados 15 días antes del evento.

Las celebraciones de medio día deberán acabar máximo a las 17h.

Las celebraciones de noche deberán acabar máximo a las 00h.

Menús válidos hasta 30/12/2024. Los precios no incluyen el 10% de IVA.

EXTRAS

Servicio de guardarropía si fuera necesario.

Servicio de animación infantil bajo petición (diferentes tarifas según necesidades) y posibilidad de usar mini-club según disponibilidad (obligatoriedad de contratar monitor).

Disponemos de parking privado.

POLÍTICAS DE CANCELACIÓN

En caso de cancelación del evento con más de 60 días de antelación de la fecha estipulada, la paga y señal no se devolverá, pero se podrá disfrutar de cualquier de los servicios que ofrece el Complejo Mas Solà (con una validez de un año desde el depósito).

En caso de cancelación entre 29 días y 15 días previo al evento, no se devolverá el 50% del prepagado sobre el total del evento.

En caso de cancelación entre 14 días y 7 días de antelación de la fecha del evento, no se devolverá el 75% del importe del evento.

En caso de cancelación con menos de 6 días de antelación de la fecha del evento, no se devolverá el 100% del importe del evento.