

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

(1,5 piezas de cada por persona)

- Anchoa de l'Escala 00 con pan de algas y caviar de Arbequina
- Blinis de salmón marinado y mahonesa de citronela
- Ceviche de corvina, rocoto, bonito asado y cebolla roja
- Tartar de atún rojo con cucurucho de alga nori
- Mini ensalada César con pollo confitado crujiente y parmesano
- Macarón de manzana con foie y polvo de duca
- Ensaladilla con ventresca de atún, olivas y piparra
- Airbag de tartar de solomillo de ternera de Girona
- Croqueta de jamón ibérico de bellota
- Buñuelos de bacalao con miel y lima
- Nuestras crujientes bravas, alioli y salsa chipotle
- Tortilla de patata Mas Solà
- Pulpo a la brasa, salsa kimchi y alioli de ajo negro
- Mini hamburguesas de solomillo de ternera de Girona y queso Comté
- Langostino en fritura de arroz y sal de curry
- Brioche de cochinillo desmigado y crema de manzana

PRINCIPALES

(A escoger entre carne o pescado)

- Lubina a la brasa, patata confitada con verduritas y vinagreta de pistachos
- Calamar de playa relleno de ibérico, butifarra negra, tomate y velo de su tinta
- Vieiras asadas con crema de almejas, tierra de coco y cilantro
- Dorada a la brasa con mini verduras y salsa de erizo de mar
- Suquet de rape, cigalas y migas sofritas con ibéricos *(supl. 3€)*
- Rodaballo a la meniere con patata Anna y espárragos braseados *(supl. 3€)*
- Meloso de ternera de Girona a baja temperatura, verduritas y jugo de su rustido
- Cochinillo crujiente, puré de manzana asada y vermut
- Pato de bellota deshuesado, peras al toffee y salsifí
- Rack de cordero confitado, cremoso de celerí y espárragos trigueros
- Solomillo de vaca madurada de Girona, patata mantequilla y jugo de carne *(supl. 4€)*
- Cordero confitado a baja temperatura, puré de zanahoria y cebollitas glaseadas *(supl. 3€)*

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, licores y petifours en mesa

55€ /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

32€ /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 y chardonnay)
- Marquès d'Alella Sepo Pansa Blanca DO Alella (pansa blanca)
- Missatger Blanc Autòcton DO Empordà (garnatxa blanc y macabeu) *(supl. 2€)*
- 10.000 hores Floral (muscat de frontignan y sauvignon blanc) *(supl.2€)*

Vinos tintos

- Masia Oliveda "MO" Negre DO Empordà (ull de llebre, garnatxa, carinyena)
- Sinols Criança DO Empordà (garnatxa, carinyena, cabernet Sauvignon y merlot)
- Austum Barrica DO Ribera De Duero (ull de llebre) *(supl. 2€)*
- Viña Pomal Criança DO Rioja (ull de llebre, garnatxa i mazuelo) *(supl.2€)*

Cavas

- Família Oliveda Brut Jove (macabeu, parellada y xarel·lo)
- Ràimat Brut Nature Chardonnay-Xarel·lo (chardonnay y xarel·lo)
- Parxet Vintage Brut Reserva (macabeu, parellada y pansa blanca) *(supl. 2€)*
- Rovellats Brut Nature Màgnum (macabeu, parellada y xarel·lo) *(supl.2€)*

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN

- Aperitivo en mesa a compartir, principal y postre (en formato individual o pastel).
- Velas para el pastel o figura de la pareja de novios, a elección entre diferentes modelos (sin coste para banquetes de mínimo 40 personas).
- Cafés y carro de licores con petitfours 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 30/12/2022. 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.