

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

(1,5 peces de cada per persona)

Anxova de l'escala 00 amb pa d'algues i caviar d'Arbequina
Blinis de salmó marinat i maionesa de citronella
Cevitx de Corbina, pebrot rocoto, bonítol rostit i ceba vermella
Tàrtar de tonyina vermella amb cucurutxo d'alga Nori
Mini amanida Cèsar amb pollastre confitat cruixent i parmesà
Macaron de poma amb foie i pols de duca
Ensaladilla amb ventresca de tonyina, olives i piparra
Airbag de tàrtar de rel·lom de vedella de Girona
Croqueta de pernil ibèric d'aglà
Bunyols de bacallà amb mel i llima
Les nostres braves cruixents amb allioli i salsa Chipotle
Truita de patates Mas Solà
Pop a la brasa, salsa kimchi i allioli d'all negre
Mini hamburguesa de rel·lom de vedella de Girona i formatge comté
Llagostins amb fregits d'arròs i sal de curri
Brioix de garrí i crema de poma

PRINCIPALS

(Un a escollir entre carn o peix)

Llobarro a la brasa, patata confitada amb verdures i vinagreta de festucs
Calamar de platja farcit d'ibèric, botifarra negra, tomàquet i vel de la seva tinta
Vieires rostides amb crema de cloïsses, terra de coco i coriandre
Orada a la brasa amb mini verdures i salsa d'eriçó de mar
Suquet de rap, escamarlà i molles sofregides amb ibèrics (supl. 3€)
Turbot a la meniere amb patata Anna i espàrrecs brasejats (supl. 3€)
Melós de vedella de Girona cuita a baixa temperatura, verdures i suc del seu rostit
Garrí cruixent, puré de poma rostida i vermut
Ànec d'aglà desossat, peres amb toffee i salsifís
Rack de xai confitat, cremós de celerí i espàrrecs verds
Rel·lom de vaca madurada de Girona, patata mantega i suc de carn (supl. 4€)
Xai confitat a baixa temperatura, puré de pastanaga i cebetes glacejades (supl. 3€)

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, licors i petit-fours a taula

55€ /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

32€ /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)
Marquès d'Alella Sepo Pansa Blanca DO Alella (pansa blanca)
Missatger Blanc Autòcton DO Empordà (garnatxa blanc i macabeu) *(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)
Sinols Criança DO Empordà (garnatxa, carinyena, cabernet sauvignon i 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€)*

Caves

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

TOTS ELS MENÚS INCLOUEN

Aperitiu a taula per compartir, plat principal i postres (en format individual o pastís).
Espelmes per al pastís o figura de parella de nuvis, a escollir entre els diferents models
(sense cost per banquets amb un mínim de 40 persones).

Cafès, petit-fours i carro de licors servits després dels postres.

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

Diferents minuts recordatori, personalitzades del banquet.

Targes personalitzades amb el nom dels convidats a la taula.

Llistes 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.

Els banquets es realitzaran a les sales de l'hotel. En cas de voler realitzar-los a La Masia serà sota disponibilitat i amb consulta prèvia al restaurant.

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 30/12/2022. 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.