

CELEBRACIONS AL JARDÍ

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

APERITIU SERVIT AL JARDÍ

(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 citronela
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 relom 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 kimxi i allioli d'all negre
Mini hamburguesa de relom de vedella de Girona i formatge comté
Llagostins amb fregits d'arròs i sal de curri
Brioix de garrí i crema de poma

ESTACIONS DE BEGUDES DURANT L'APERITIU

Barra d'aperitius amb diferents refrescos, licors i vermouths de diferents regions
Barra de cerveses, amb cervesa de barril, negra i varietat de cerveses del món
Estació de bodega de vi i cava amb productes de diferents denominacions d'origen

Passem a la taula...

ENTRANTS

(Un a escollir)

Caneló de carn rostida i foie amb salsa Soubise i trufa
Caneló de cranc Reial, peix de roca i salsa de Safrà
Crema de porros confitats, Xocolata blanca, Vieira i gelatina de raïm negre
Ravioli obert de gamba vermella de Blanes, bolets i rostit del mar
Coca de foie mi-cuit, pinyons garapinyats i emulsió d'avellanes *(supl. 3€)*
Amanida de Llamàntol, poma, festucs verds i maionesa de corall *(supl. 6€)*

PRINCIPALS

(Un a escollir un entre carn o peix)

Llobarro a la brasa, patata confitada amb verduretes 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 verduretes i salsa d'eriçó de mar
Suquet de rap, escamarlà i molles sofregides amb ibèrics *(supl. 3€)*
Turbot a la menière amb patata Anna i espàrrecs brasejats *(supl. 3€)*

Melós de vedella de Girona cuita a baixa temperatura, verduretes 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
Rellom 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

72€ /persona

*10% IVA no inclòs. Duració del servei: 45-60 minuts aperitiu; 60-90 minuts de servei a taula.
Mínim 20 persones.*

*Per a persones amb al·lèrgies o intoleràncies, el nostre personal posarà a la seva disposició el detall dels
al·lèrgens que contenen els aliments relacionats*

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€)*

MENÚ INFANTIL

(A escollir un entrant, un principal i unes postres, 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

42€ /persona

10% IVA no inclòs.

Per a persones amb al·lèrgies o intoleràncies, el nostre personal posarà a la seva disposició el detall dels al·lèrgens que contenen els aliments relacionats

TOTS ELS MENÚS INCLOUEN

Aperitiu als nostres jardins i banquet en sala privada.

Entrant, principal i postres (en format individual o pastís tradicional).

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.

Opció de traslladar l'aperitiu o Cerimònia Civil a l'hivernacle vidriat (500m²) si el temps no acompanya.

Diferents minutes 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.

Disposen 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.

Dos mesos abans del banquet – pagament del 50% de l'import del total de l'esdeveniment.

15 dies abans de l'esdeveniment, s'haurà d'entregar la llista definitiva de convidats i selecció del menú i pagar l'import final pendent.

Al finalitzar el banquet es pagarà qualsevol extra que s'hagi pogut generar respecte al servei contractat.

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.

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

El preu del menú per els professionals com músics, fotògraf, vídeo, etc... serà la meitat del preu dels convidats i se'ls servirà el mateix menú.

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).

Possibilitat de muntatge de Cerimònia Civil als nostres jardins, segons disponibilitat, i amb un suplement de 550€.

Posem a la disposició dels seus convidats un descompte Premium del 10% en allotjament (descompte sobre els preus de la nostra web – sota disponibilitat).

Juliol i Agost descompte de 5%, i estança mínima de 2 nits per habitació.

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 59 dies i 30 dies previ a l'esdeveniment, no es retornarà el 25% del prepagament sobre el total de l'esdeveniment.

En cas de cancel·lació entre 29 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.