

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

Gaspatxo de maduixa amb oli d'alfàbrega
Anxova de 'Escala 00 amb pa d'algues i caviar d'arbequina
Cucurutxo de formatge de cabra amb codony
Bombó de foie micuit amb ametlles
Brioix de cranc, maionesa, escalunya confitada i mostassa
Pop a la brasa amb kimtxi i moniato cruixent Taco de pollastre rostit i alvocat
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
Xuixo de Girona farcit de sobrassada i mel
Mini Hamburguesa de vedella amb formatge comté i ceba caramel·litzada

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
Melós de vedella amb parmentier de patata i mini pastanagues
Pluma de porc Duroc Batallé amb timbal de verdures i salsa de P.X.
Xai a baixa temperatura amb picada de tomàquet sec, festucs i salsa d'Oporto
Filet de vedella madurada amb milfulles de patata i reducció de vi negre (suplement 6€)

POSTRES

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

Massini

Xixona

Món de Xocolata

Pastís semi-fred de llimona

Mousse de préssec i Maracujà

Mousse de fruites del bosc

Mousse de tres xocolates

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

65€ + IVA /persona

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

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 negre 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)
10.000 hores Floral (muscat de frontignan i sauvignon blanc) (supl.2€)
Capricho Godello DO Bierzo (Godello) (supl.4€)

Vins negres

Masia Oliveda "MO" Negre DO Empordà (ull de llebre, garnatxa, carinyena)
Ca N'estruc Negre DO Catalunya (garnatxa, carinyena i syrah)
Abadal Franc DO Pla de Bages (cabernet franc i sumoll) (supl.2€)
Finca Resalso DO Ribera De Duero (tempranillo) (supl. 3€)

Caves

Família Oliveda Brut Jove (macabeu, parellada i xarel·lo)
Rovellats Premier Brut Nature (parellada i macabeu)
Bertha Brut Nature Reserva (macabeu, parellada i xarel·lo) (supl. 3€)

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.

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.

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 30/12/2026. 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.