massolà
ESPAI HOTELER

CELEBRACIONES EN EL JARDÍN

Más Solà os propone este menú con entretenimiento del Chef en nuestros Jardines, para una celebración inolvidable.

APERITIVO PASADO EN EL JARDÍN

(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

ESTACIONES DE BEBIDAS DURANTE EL APERITIVO

Barra de aperitivos con diferentes refrescos, licores y vermuts de diferentes regiones
Barra de cervezas con cervezas de barril, negra y diferentes cervezas de todo el mundo
Estación de bodega de vino y cava con productos de diferentes denominaciones de origen

Pasamos a la mesa...

Para personas con alergias e intolerancias, nuestro personal pondrá a su disposición el detalle de los alérgenos que contiene cada alimento relacionado.

massolà
ESPAI HOTELER

ENTRANTES

(A escoger uno)

Canelón de carne rustida y foie con salsa Soubise y trufa
Canelón de cangrejo real, pescado de roca y salsa de azafrán
Crema de puerros confitados, chocolate blanco, zamburiñas y gelatina de uva negra
Ravioli abierto de gamba roja de Blanes, setas y rustido de mar
Coca de foie micuit, piñones garrapiñados y emulsión de avellanas (supl. 3€)
Ensalada de bogavante, manzana, pistacho verde y mahonesa de coral (supl. 6€)

PRINCIPALES

(A escoger uno 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€)
Rodaballo a la meniere con patata Anna y espárragos braseados (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. de 2,5€)
Stone de Gianduja y avellana (supl. 2,5€)

Los postres irán seguidos de Cafés, licores y petifours en mesa

72€ /persona

10% IVA no incluido.Duración del servicio: 45-60 minutos aperitivo; 60-90 minutos servicio sentado. Mínimo 20 personas.

Para personas con alergias e intolerancias, nuestro personal pondrá a su disposición el detalle de los alérgenos que contiene cada alimento relacionado.

massolà
ESPAI HOTELER

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 incluido)

Vinos blancos

Masia Oliveda "MO" Blanc de Blancs DOEmpordà (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 DOEmpordà (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)
Raïmat 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€)

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

42€ /persona

10% IVA no incluido.

Para personas con alergias e intolerancias, nuestro personal pondrá a su disposición el detalle de los alérgenos que contiene cada alimento relacionado.

massolà
ESPAI HOTELER

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN

Aperitivo en nuestros jardines y banquete el sala privada.
Entrante, principal y postre (en formato individual o pastel tradicional).
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 petifours posterior a los postres.
Se deberá elegir el mismo menú para todos los comensales.
Opción de trasladar el aperitivo al Invernadero acristalado (500m2) si el tiempo no acompaña.
Diferentes Minutas recordatorio, personalizadas al aperitivo y 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 celíacos, vegetarianos o limitaciones alimentarias.

CONDICIONES

Es necesario una paga y señal de 500€ para reservar la fecha deseada que será NO reembolsable.
Dos meses antes del banquete – pago del 50% del importe del total del evento.
15 días antes del evento, se tendrá que entregar la lista definitiva de invitados y selección del menú y pagar el importe final pendiente.
Al finalizar el banquete se pagará cualquier extra que se haya podido generar respecto al servicio contratado.
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, celiacos, etc) también deberán ser notificados 15 días antes del evento.
El precio del menú para los profesionales como, fotógrafo, video, etc. será la mitad del precio de los invitados, y se los servirá el mismo menú.
Las celebraciones de medio día deberán acabar máximo a las 17:00;
Las celebraciones de noche deberán acabar máximo a las 00:00h.
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).
Posibilidad de usar mini-club según disponibilidad, una vez finalizado el banquete (Obligatoriedad de contratar a un responsable).
Posibilidad de montaje de Ceremonia Civil en nuestros jardines, según disponibilidad y con un suplemento de 550€.
Ponemos a disposición de sus invitados un descuento Premium del 10% en alojamiento.
(Descuento sobre precios publicados en nuestra web – bajo disponibilidad.
En Julio y Agosto descuento del 5% y estancia mínima de 2 noches).
Disponemos de aparcamiento privado.

massolà
ESPAI HOTELER

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 59 días y 30 días previo al evento, no se devolverá el 25% del prepago sobre el total del evento.

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

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