

# MENÚ 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 vermouths 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...*

## 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.*

## 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)*

### 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)
- 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€)

## MENÚ INFANTIL

*(A escoger el 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.*

## 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 (500m<sup>2</sup>) 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, celíacos, 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.

## 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.