massolà
ESPAI HOTELER

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

Anxova de l'escala 00 amb pa d'algues i caviar d'arbequina

Tonyina vermella amb mango i ou de guatlla

Cucurutxo de formatge de cabra amb codony

Ensaladilla de txangurro amb ous de truita

Sam de còctel de gambes

Sandwich de tàrtar de vedella de Girona amb rovell d'ou

Briox de cranc, maionesa, xalota confitada i mostassa

Truita de patates Mas Solà

Pop a la brasa amb salsa kimchi i allioli d'all negre

Croquetes meloses de pernil ibèric

Bunyols de bacallà amb mel i llima

Les nostres braves cruixents amb all i oli i sofregit de tomàquet

Rampoina de vedella de Girona, ceba vermella, formatge comté, enciam francès i tomàquet

Ravioli de carn rostida i salsa de foie

PRINCIPALS

(Un a escollir entre carn o peix)

Llobarro a la brasa amb mini verduretes i la seva demi-glacé

Suprema corball amb escabetx d'olives i cremós de tubercles

Turbot al forn amb patata panadera i suc de rostit

Suquet de rap tradicional *(supl. 4€)*

Melós de vedella amb tatín de poma

Ànec d'aglà amb peres al toffee i salsafins

Ploma de porc ibèric amb chutney de pera i mango

Tataki de vaca madurada amb patates a la vainilla i foie *(supl. 5€)*

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

massolà
ESPAI HOTELER

POSTRES

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

Massini

Xixona

Pastís sacher

Lemmon pie

Mousse de préssec i maracuià

Mousse de llimona

Semifred de fruites del bosc

Stone de xocolata i vainilla *(supl. 2.5€)*

Stone 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

Filet de vedella amb patates fregides

o

Peix de llotja arrebossat o a la planxa amb patates fregides

POSTRES

Assortiment de gelats

o

Pastís de celebració

32€ /persona

10% IVA no inclòs.

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

massolà
ESPAI HOTELER

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)
Raïmat 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 minutes 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.

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

massolà
ESPAI HOTELER

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 convidatsi 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 30/12/2023. 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.