

## CELEBRACIONES EN MESA

*Más Solà os propone este menú con entretenimiento del chef,  
para compartir con vuestros invitados una celebración inolvidable.*

### APERITIVO EN MESA A COMPARTIR

*(1,5 piezas de cada por persona)*

Rampolina de ternera de girona, cebolla roja, queso comte, lechuga frances y tomate

Churros de bacalao con mayonesa de yuzu y miel

Croquetas melosas de jamón

Atun rojo, mango, huevo de codorniz i espuma de patata

Ravioli de carne rostida y salsa de foie

Nuestras bravas crujientes con alioli y sofrito de tomate

Ceviche de pescado de lonja con leche de tigre, kumquat, ajigroc, aguacate y maiz

Coca de hojaldre con berenjena fumada, presa de cerdo lacada i aire de setas

Briox de cangrejo, mayonesa, chalota encurtida y mostaza

Sandwich "crispy chicken" con tartara de piparra, rucula y tomate seco

Sam de coctel de gambas

Nuestro melón infusionado con jugo de jamón

### PRINCIPALES

*(A escoger entre carne o pescado)*

Lubina brasa, mini verduritas y su demi-glacé

Suprema de corvina con escabeche de olivas y cremoso de tubérculos

Rodaballo al horno con patata panadera y jugo de rustido

Suquet de cola de rape gratinada con holandesa de calvados *(supl. 4€)*

Meloso de ternera con tatin de manzana

Pato de aglá, peras con toffee y salsafins

Tataki de vaca madurada con patatas avainilladas y foie *(supl. 5€)*

Pluma de cerdo ibérico con chutney de pera y mango

## POSTRES

*(En formato individual o pastel de boda; uno a escoger)*

Massini

Pastel sacher

Lemmon pie

Mousse de melocotón y maracuya

Semifrio de frutas del bosque

Stone de chocolate y vainilla *(supl. 2.5€)*

Stone de gianduja y avellana *(supl. 2.5€)*

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

55€ /persona

10% IVA no incluido. 90-120 minutos servicio sentado. Mínimo 20 personas.

## 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

Pescado de lonja empanado o a la plancha con patatas fritas

### POSTRES

Surtido de helados

o

Pastel de celebración

32€ /persona

10% IVA no incluido.

## 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 incluidos)*

### Vinos blancos

Masia Oliveda "MO" Blanc de Blancs DO Empordà (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€)*

## TODOS LOS MENÚS INCLUYEN

- Aperitivo en mesa a compartir, principal y postre (en formato individual o pastel).
- 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 petitfours posterior a los postres.
- Se deberá elegir el mismo menú para todos los comensales.
- Diferentes Minutas recordatorio, personalizadas del 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 vegetarianos e invitados con limitaciones alimentarias.

## CONDICIONES

Es necesario una paga y señal de 500€ para reservar la fecha deseada que será NO reembolsable.

Un mes antes del banquete – pago del 50% del importe del total del evento.

15 días antes del evento, se tendrá que definir el número de invitados y selección del menú.

El día del banquete, a la salida, pago del resto del evento pendiente y cualquier extra generado.

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.

Las celebraciones de medio día deberán acabar máximo a las 17h.

Las celebraciones de noche deberán acabar máximo a las 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) y posibilidad de usar mini-club según disponibilidad (obligatoriedad de contratar monitor).

Disponemos de parking 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 29 días y 15 días previo al evento, no se devolverá el 50% del prepagado 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 del evento.

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