

2018

L'ESDEVENIMENT

que sempre heu somiat...



MAS SOLÀ US PROPOSA AQUESTS MENÚS PER A
QUALSEVOL EVENT.

ESTEM OBERTS A QUALSEVOL SUGGERIMENT O CANVI DE
PLATS ENTRE ELS NOSTRES MENÚS, PER TAL D'ADAPTAR-
NOS A LES VOSTRES NECESSITATS.

Tots els menús que proposem seran vàlids fins el 30 de Desembre del 2018 i inclouen

- A escollir entre Postres o Pastís de Noces de celebració en format individual o pastís tradicional
- Decoració floral de les taules
- DISPOSEM D'UN MENÚ ESPECIAL PELS MÉS PETITS
- Espelmes pel pastís o figura (mínim de 40 convidats adults sense cost)
- Minutes recordatori personalitzades pels convidats
- Targetes i llistes personalitzades per les taules (SEATING)
- Menjadors privats
- servei de guarda-roba si es necessari
- Paga i senyal de 500 € per efectuar la reserva
- menús aplicables a un mínim de 15 persones
- Disposem de menús especials per celíacs i persones amb limitacions alimentaries
- servei de mainaderes o animació infantil amb activitats pels més petits (diferents tarifes segons les necessitats)
- servei de mainadera i mini club
- Ampli aparcament propi
- Espai de porxo i jardins per l'aperitiu
- Carpa de vidre de 400 metres quadrats per servir l'aperitiu si el temps no acompanya
- preguntar per les nostres tarifes especials d'allotjament pels convidats a les celebracions
- els preus no inclouen el 10 % d'IVA

Entreteniments freds i calents Servits als nostres jardins

Piruleta de parmesà
Galleta d'olives de Kalamata
Pernil ibèric amb les seves torradetes
Petit cucurutxo de mousse de formatge manxec amb codony
Mini blini d'hummus amb sardina fumada
Esfera de foie mi cuit amb melmelada de maduixa i festucs salats
Cullereta de pop a la gallega amb pebre vermell de la Vera
Penques de sobrassada amb mel i pinyons
Mini éclair farcit de cua de bou
Croquetes de pernil ibèric com les d'abans
Bunyols de bacallà amb toc de romesco
Cucurutxos de llagostins en tempura d'algues nori i reducció de soja
Paperina de calamars a l'andalusa
Musclos de roca a la planxa amb toc de Xerès
Cloïsses gallegues a la marinera

Els nostres bufets de beguda

Barra d'aperitius amb diferents refrescs, licors i vermutos de diferents regions
Bufet de cerveses amb cerveses de barril, negre i cerveses d'arreu del món
Bufet celler de vi i cava amb productes de diferents denominacions d'origen

Preu : 22.50 € per persona (IVA NO INCLÒS)

Menú Mas Solà 1

Caneló de pasta fresca farcit de cranc reial i peix de roca
amb salsa de safrà

Jarret de vedella rostit amb siurenys i trompetes

Pastís de celebració o postres al seu caprici

Celler

Selecció "Clos Primat" Blanc D. O. Empordà

Selecció "Clos Primat" Negre D. O. Empordà

Família Oliveda Brut Jove

Aigües minerals i amb gas

Cafès i carret de licors

Petit fours

mas solà
ESPAI HOTELER, GASTRONÒMIC I DE LLEURE

Preu: 35.50 euros (iva no inclòs)

Menú Mas Solà 2

Filet d'orada a la marinera amb cloïsses

Carrilleres de porc ibèric amb salsa de ratafia sobre puré
d'ametlles torrades i oli verge de Pau

Pastís de celebració o postres al seu caprici

Celler

Selecció "Clos Primat" Blanc D. O. Empordà

Selecció "Clos Primat" Negre D. O. Empordà

Família Oliveda Brut Jove

Aigües minerals i amb gas

Cafès i carret de licors

Petit fours

mas Solà
ESPAI HOTELER, GASTRONÒMIC I DE LLEURE

Preu: 38.50 euros (iva no inclòs)

Menú Mas Solà 3

Petxina de vieira gratinada farcida de gambes i bolets

Confit d'ànec de l'Empordà amb tàrtar de pinya i
salsa agredolça

Pastís de celebració o postres al seu caprici

Celler

Sumarroca Blanc de Blancs DO Penedès
Ca N'estruc Negre jove DO Catalunya
Codorniu Prima Vides Brut
Aigües minerals i amb gas
Cafès i carret de licors
Petit fours

mas Solà
ESPAI HOTELER, GASTRONÒMIC I DE LLEURE

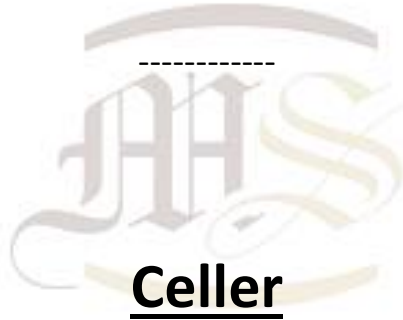
Preu: 42.00 euros (iva no inclòs)

Menú Mas Solà 4

Mil fulles de foie a la planxa amb confit de ceba de Figueres
i saltat de maduixes i poma al balsàmic

Llata de vedella de Girona cuinada a baixa temperatura
amb salsa de cama-secs i cansalada

Pastís de celebració o postres al seu caprici



Celler

Sumarroca Blanc de Blancs DO Penedès

Ca N'estruc Negre jove DO Catalunya

Codorniu Prima Vides Brut

Aigües minerals i amb gas

Cafès i carret de licors

Petit fours

mas solà
ESPAI HOTELER, GASTRONÒMIC I DE LLEURE

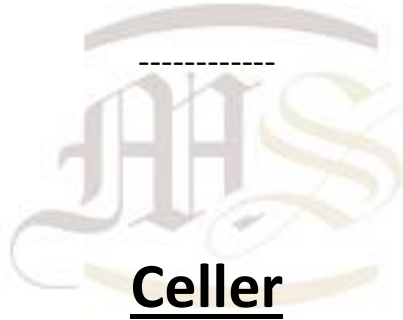
Preu: 43.50 euros (iva no inclòs)

Menú Mas Solà 5

Llobarro a la planxa amb vinagreta de tomàquet i
ceba caramel·litzada

Melós de vedella de Girona amb trinxat de bolets
i salsa al vi negre de l'Empordà

Pastís de celebració o postres al seu caprici



Celler

Sinols blanc DO Empordà
Sinols Criança DO Empordà
Raïmat Brut Nature Chardonnay-Xarel·lo
Aigües minerals i amb gas
Cafès i carret de licors
Petit fours

ESPAI HOTELER, GASTRONÒMIC I DE L'LEURE

Preu: 46.50 euros (iva no inclòs)

Menú Mas Solà 6

Broqueta de vieires i llagostins sobre llit de verdureta saltada amb salsa de crustacis

Filet de porc ibèric amb salsa de Porto i
puré de pomes al forn

Pastís de celebració o postres al seu caprici

Celler

Sinols blanc DO Empordà

Sinols Criança DO Empordà

Raïmat Brut Nature Chardonnay-Xarel·lo

Aigües minerals i amb gas

Cafès i carret de licors

Petit fours

mas Solà
ESPAI HOTELER, GASTRONÒMIC I DE LLEURE

Preu: 47.50 euros (iva no inclòs)

Menú Mas Solà 7

Amanida de llagostins amb mango, maduixes del Maresme i
vinagreta dolça de Chardonnay i fruita de la passió

Ploma de porc ibèric amb verdureta saltada i suc de rostit

Pastís de celebració o postres al seu caprici

Celler

Marquès d' Alella Sepo Pansa Blanca DO Alella
Raïmat Abadia DO Costers del Segre
Parxet Vintage Brut Reserva
Aigües minerals i amb gas
Cafès i carret de licors
Petit fours

mas Solà
ESPAI HOTELER, GASTRONÒMIC I DE LLEURE

Preu: 50.50 euros (iva no inclòs)

Menú Mas Solà 8

Amanida de mig llamàntol amb tàrtar de “txangurro” i
vinagreta de gerds

Entrecot de vedella blanca amb salsa al pebre verd i
parmentier de carbassa

Pastís de celebració o postres al seu caprici



Celler

Agustí Torelló Xic DO Penedès
Austum Barrica DO Ribera De Duero
Rovellats Brut Nature Màgnum
Aigües minerals i amb gas
Cafès i carret de licors
Petit fours

mas solà
ESPAI HOTELER, GASTRONÒMIC I DE LLEURE

Preu: 53.00 euros (iva no inclòs)

Menú Mas Solà 9

Suprema de lluç amb tàrtar de tomàquet a la farigola
i vinagreta d'escalunya

Filet de vedella de Girona a la salsa del Cafè de París amb graten de patates a la
crema

Pastís de celebració o postres al seu caprici



Celler

Palacio Bornos Verdejo DO Rueda
Viña Pomal Criança DO Rioja
Rovellats Brut Nature Màgnum
Aigües minerals i amb gas
Cafès i carret de licors
Petit fours

mas solà
ESPAI HOTELER, GASTRONÒMIC I DE LLEURE

Preu: 57.00 euros (iva no inclòs)

Menú Mas Solà 10

Rapet de la costa al forn sobre llit de patates a la catalana

Epatlleta de cabrit rostida amb toc a l'antiga i
patates panadera

Pastís de celebració o postres al seu caprici

Celler

Castell de Raïmat Chardonnay DO Costers del Segre

La Vinyeta Heus Negre DO Empordà

Sumarroca Brut Nature Gran Reserva

Aigües minerals i amb gas

Cafès i carret de licors

Petit fours

mas Solà
ESPAI HOTELER, GASTRONÒMIC I DE LLEURE

Preu: 65.00 euros (iva no inclòs)

Menú Mas Solà 11

Medalló de rap amb sofregit d'algues i xips de calamar

Filet de vedella de Girona a la crema de ceps amb mil fulles
de patata i poma

Pastís de celebració o postres al seu caprici

Celler

Verd Albera de Martí Fabra DO Empordà

Enate Cabernet Merlot DO Somontano

Sumarroca Brut Nature Gran Reserva

Aigües minerals i amb gas

Cafès i carret de licors

Petit fours

mas Solà
ESPAI HOTELER, GASTRONÒMIC I DE LLEURE

Preu: 66.50 euros (iva no inclòs)

Menú Mas Solà 12

Llamàntol gratinat amb ametlla a l'estil Port de la Selva

Filet de vedella de Girona a la salsa de tòfona amb timbal
de verdureta i patata ametllada

Pastís de celebració o postres al seu caprici



Cellar

La Vinyeta Heus Blanc DO Empordà

Abadal Criança DO Pla de Bages

Agustí Torelló i Mata Brut Reserva

Aigües minerals i amb gas

Cafès i carret de licors

Petit fours

mas Solà

ESPAI HOTELER, GASTRONÒMIC I DE LLEURE

Preu: 74.50 euros (iva no inclòs)

Aquest són els pastissos i postres que us oferim pel vostre EVENT tots els pastissos en format individual o pastís de presentació.

El nostre equip us ajudarà i assessorarà a escollir el més adient depenent del menú que trieu.

Postres

- “Mojito” Mas Solà de “gelée” de menta i sucre moreno amb sorbet de llimona i rom
- Sorbet de mandarina Imperial amb fruits del Bosc
- Sorbet de Gin tònic amb crispy de llima
- Sorbet de mango amb crumble de xocolata
- Sopa de poma verda i kiwis amb xarrup de llimona al cava
- Crema de vainilla al bourbon amb xarrup de maduixes i pinya confitada
- Textures de tiramisú amb gelat de cafè i ametlles
- Sopa de coco amb xarrup de fruits vermells
- Cremós de iogurt amb crema catalana, coulis de gerds i gelat de fruits vermells



massolà
ESPAI HOTELER, GASTRONÒMIC I DE LLEURE

Pastissos

Massini

Base de pessic farcida de trufa i nata amb gema cremada

Xixona

Base de tortada farcit de nata amb torró de Xixona i caramel-litzat de gema cremada

Crocant al whisky

Dues capes de pa de pessic amb nata, crocant, whisky i crema cremada

Mousse de tres xocolates

Elaborat amb xocolata blanca, llet i negra del 70% cacau

Pastis semi fred de llimona

Gema i mermelada de llimona amb nappage de llimona

Mousse de maduixa

Gema i mermelada de maduixa amb "nappage" de maduixa

Mousse de xocolata

Elaborat amb xocolata del 70% cacau i llet

Esponjós fred de fruites del bosc

Esponjós de fruites del bosc sobre bescuit d'ametlles i acabat amb compota de fruites del bosc.

Mousse de préssec i maracuià

Esponjós de préssec i fruita de la passió sobre bescuit d'ametlles acabat amb gema i fruites.

Semi fred de taronja sanguina

Esponjós de taronja sanguina sobre bescuit d'ametlles i acabat amb crema de taronja i taronja confitada.

Pastís de formatge fresc (Quark)

Esponjós de formatge fresc sobre bescuit d'ametlles i acabat amb compota de gerds.

Pastissos amb un suplement de 2,50 € per persona

Tàndem de xocolata

Bescuit de xocolata, trufa i cruixent de làmines de xocolata

Sol

Mousse lleugera de xocolata blanca amb interior cremós de mango i passió sobre bescuit daquoise d'ametlla i acabat glacejat de mango

Avellana i xocolata

Bescuit daquoise d'avellana, interior cremós i exterior de mousse de xocolata amb bany de xocolata i avellana

Farners

Pa de pessic d'ametlla amb mousse lleugera de xocolata amb cruixent de neules i avellanes

Montseny

Pa de pessic de xocolata i gianduia blanca de pinyons

Coco pinya

Dacquoise de coco amb interior de pinya marinada amb vainilla i acabat amb arrebossat de coco

Tiramisú

Bescuit de melindro banyat de cafè, licor d'amaretto i mascarpone

Mousse de passió i gerds

Polpa de maracujà i culis de gerds

Catalunya

Pa de pessic d'avellana amb mousse de crema catalana amb interior de maduixes

Mousse de iogurt i xocolata blanca

Pa de pessic d'ametlles i mousse de iogurt i xocolata blanca amb maduixes

Stone de vainilla i maduixa

Mousse lleugera de vainilla Bourbon amb interior de maduixa sobre un bescuit d'ametlles i acabat glacejat blanc de vainilla.

Stone de xocolata i vainilla

Mousse lleugera de cobertura Guanaja 70% amb interiors esponjós de vainilla Bourbon sobre bescuit de xocolata i acabat glacejat brillant de xocolata.

Stone de cirera i iogurt

Mousse de cirera amb interior cremós de iogurt sobre bescuit de xocolata i acabat glacejat vermell brillant.

Stone de gianduja i avellana

Mousse lleugera de gianduja amb interior cremós d'avellanes sobre bescuit daquoise d'avellana i acabat glacejat brillant de xocolata amb llet.

