

2020

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 2020 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
Ceviche de llagostins amb llima i coriandre
Tàrtar de salmó amb mango i llima
Cullereta de pop a la gallega amb pebre vermell de la Vera
Macarons de sobrassada i formatge de cabra
Mini éclair farcit de cua de bou i pebrot vermell
Gyoza de gambes amb salsa kimchée
Mini Hamburgueses amb ceba caramel·litzada i formatge cheedar
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

Els nostres bufets de beguda

Barra d'aperitius amb diferents refrescs, licors i vermut 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 : 24.00 € 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

Fricandó 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

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 L'LEURE

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



Cellar

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 L'LEURE

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 DELL'EURO

Preu: 43.50 euros (iva no inclòs)

Menú Mas Solà 5

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

Lingot de 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

Melós de vedella de Girona cuinat a
baixa temperatura amb salsa de rostit i
verdures

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

Pluma de porc ibèric amb truita de patates palla i salsa 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 L'LEURE

Preu: 50.50 euros (iva no inclòs)

Menú Mas Solà 8

Amanida de mig llamàntol amb taronja, caviar i
vinagreta de gerds

Entrecot de vedella de Girona 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

ESPAI HOTELER, GASTRONÒMIC I DE L'LEURE

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

mc solà
ESPAI HOTELER, GASTRONÒMIC I DELL'EURO

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 L'LEURE

Preu: 65.00 euros (iva no inclòs)

Menú Mas Solà 11

Rap de la costa sobre carpaccio d'escamarlans amb salsa
suquet i xips de iuca

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 L'LEURE

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 amb fetge d'oca a la salsa de Porto i parmentier de carbassa fumada

Pastís de celebració o postres al seu caprici

Celler

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 DELL'EURO

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 maracujà amb xocolata blanca i gelat de gerds
- Cremós de iogurt amb crema catalana, coulis de gerds i gelat de fruits vermells



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 bescurit d'ametlles i acabat amb compota de fruites del bosc.

Mousse de préssec i maracuià

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

Semi fred de taronja sanguina

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

Pastís de formatge fresc (Quark)

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

Pastissos amb un suplement de 2,50 € **per persona**

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

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.