

# 2021

## 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 2021 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 formatge  
Magdalena d'olives de Kalamata  
Pernil ibèric amb les seves torradetes  
Donuts de foie i pol·len  
Ceviche de llagostins  
Tàrtar de salmó amb mousse de raifort  
Pop a l'Estil Mas Solà  
Airbag de sobrassada i formatge de cabra  
Truita de patates  
Gyoza de pollastre a la llimona  
Mini Hamburgueses d'ànec amb ceba caramel·litzada  
Croquetes de pernil ibèric i pollastre de pagès  
Taco de porc rostit  
Caneló de rostit amb beixamel de blat de moro  
Llagostí cruixent

### **Els nostres bufets de beguda**

Barra d'aperitius amb diferents refrescs, licors i vermuts 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 : 25.00 € 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: 36.50 euros (iva no inclòs)**

# Menú Mas Solà 2

Filet d'orada amb albergínia confitada, salsa d'eriç de mar  
i fideus d'arròs

-----  
Carrilleres de porc ibèric al pebre verd amb pebrots del  
padrón i pastanaga a la brasa

-----  
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

mc solà  
ESPACI HOTELER, GASTRONÒMIC I DE L'LEURE

**Preu: 40.0 euros (iva no inclòs)**

# Menú Mas Solà 3

Petxina de vieira gratinada farcida de gambes i bolets

-----

Confit d'ànec de l'Empordà a la taronja amb  
pastís de blat de moro

-----

Pastís de celebració o postres al seu caprici

## Celler

Sumarroca Blanc de Blancs DO Penedès

Ca N'estruc Negre jove DO Catalunya

Rimat Brut Nature Chardonnay

Aigües minerals i amb gas

Cafès i carret de licors

Petit fours

mas solà  
ESPAI HOTELER, GASTRONOMIC I DE L'LEURE

**Preu: 43.00 euros (iva no inclòs)**

# Menú Mas Solà 4

Mil fulles de llobregant amb peres a la farigola

-----

Llata de vedella de Girona amb salsa de bolets,  
papada de porc i salsifins

-----

Pastís de celebració o postres al seu caprici

## Celler

Sumarroca Blanc de Blancs DO Penedès

Ca N'estruc Negre jove DO Catalunya

Raimat Brut Nature Chardonnay

Aigües minerals i amb gas

Cafès i carret de licors

Petit fours

ESPAI HOTELER, GASTRONÒMIC I DE L'LEURE

**Preu: 44.50 euros (iva no inclòs)**

# Menú Mas Solà 5

Suprema de corball amb tomàquet confitat, vinagreta de fruits secs i crosta de romesco

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

-----  
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: 47.50 euros (iva no inclòs)**



# Menú Mas Solà 6

Vieires a la brasa amb guisat de tomàquets i patata trufada

-----

Pintada rostida farcida d'espínacs i  
ricota amb puré de Jabugo

-----

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: 49.00 euros (iva no inclòs)**

# Menú Mas Solà 7

Coktail de meló i llagostins amb salsa mil illes de  
fruita de la passió amb un toc d'anet

-----

Pluma de porc ibèric amb salsa teriyaki i poma

-----

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, GASTRONOMIC I DE L'LEURE

**Preu: 50.00 euros (iva no inclòs)**

# Menú Mas Solà 8

Suprema de lluç a la catalana amb  
espinacs, panses, pinyons, cloïsses i oliva negra

-----

Entrecot de vedella de Girona amb  
patates i salsa criolla

-----

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, GASTRONOMIC I DE L'LEURE

**Preu: 54.00 euros (iva no inclòs)**

# Menú Mas Solà 9

Lassanya de pollastre amb llagosta i salsa de  
botifarra de pagès

-----

Filet de vedella de Girona a la crema de ceps amb milfulles de patata i bacó

-----

Pastís de celebració o postres al seu caprici

## Celler

Palacio Bornos Verdejo DO Rueda

Viña Pomal Criança DO Rioja

Rovellats Brut Nature Mâgnum

Aigües minerals i amb gas

Cafès i carret de licors

Petit fours

mas solà  
ESPAI HOTELER, GASTRONOMIC I DE L'LEURE

**Preu: 59.00 euros (iva no inclòs)**

# Menú Mas Solà 10

Medalló de rap de la costa al forn sobre llit de patates a la catalana

-----

Espatleta de cabrit rostida de forma tradicional amb patates panaderes al romaní

-----

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  
ESPACI HOTELER, GASTRONÒMIC I D'ELLEURE

**Preu: 66.00 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:** Granitzat de rom amb llimona, sorbet de mojito, crumble de vainilla i escuma de menta
- **Destornillador:** Granitzat de vodka i taronja, escuma de taronja i gelat de mandarina
- **Dràcula:** Granitzat de coca cola, gelat de maduixa i escuma de vainilla
- **Pinya Colada:** Granitzat de pinya i rom, escuma de coco i xocolata blanca, pinya confitada i gelat de cirera
- **Copa Brasil:** Granitzat de Marini expresso, escuma de mascarpone, pa de pessic d'Amaretto i gelat de tiramisú
- **Daiquiri de maduixa:** Granitzat de rom al caramel, compota de maduixa, escuma d'alfàbrega i sorbet de maduixa
- **Fruits vermells:** Granitzat de fruits vermells amb escuma de iogurt i gelat de xocolata blanca
- **Torrija:** Cremós de xocolata amb llet, torrija de vainilla caramel·litzada i gelat de crema catalana

  
**massolà**  
ESPAI HOTELER, GASTRONÒMIC I DE L'LEURE

# 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 gianduia i avellana**

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