



MENÚ TOT INCLÒS CAN FONT ANY 2018

APERITIU:

ASSORTIT DE BEGUDES (refrescs , cava, xerès, vermut...)
PERNIL IBÈRIC D.O. GUIJUELO AL TALL (a partir de 90 comensals adults)
PA DE XAPATA AMB TOMÀQUET
CRUIXENT DE BRIE I CODONY
BOFFARD CURAT A L'OLI DE PEBRE ROSA
PROFITEROLS DE FOIE GRAS AMB GLASSEJAT DE P. X.
NORI DE SALMÓ, CÍTRICS, GUACAMOLE I FORMATGE FRESC
MIKADO DE SÈSAM, XOCOLATA I SAL MALDON
POP ROSTIT, CREMA DE PATATA I PEBRE VERMELL
LES NOSTRES CROQUETES DE PERNIL
CALAMARS DE POTERA A LA ROMANA
BROXETA DE DÀTIL, BACON I LLAGOSTÍ YAKITORI
"ZAMBURIÑAS", CONFIT DE TOMÀQUET I PROVENÇAL
MINI BURGUER AMB CHEDDAR I CEBA CAMEL.LITZADA

OFFICE DE FIDEUÀ
- A L'ESTIU XARRUP DE "GAZPACHO"
- A L'HIVERN XARRUP DE CREMA CALIENTA DE BOLETS DE TEMPORADA

- MILFULLS DE PATATA IDIAZÀBAL AMB LLAGOSTINS, CABDELL GAUDÍ, WANTUN DE CRANC AL CURRY I ESCABETX DE PINTADA.
*
- LLOM DE LLUÇ AMB VINAGRETA DE CIBOULETTE I OLI DE XIPIRÓ
*
- SALMÓ ROSTIT, PATATA CONFITADA, PIPERRADA (pebrot vermell i xampinyons) I SALSA SAUBISE

VI BLANC DE CAVAS HILL (D.O. Penedès)

- FILET IBÈRIC AMB COUS-COUS DE VERDURETES I SALSA BIGARRADA
*
- JARRET DE VEDELLA AMB PARMENTIER DE PATATA RATTE ,
CEBETES DE PLATILLO I SALSA OPORTO
*
- ENTRECOTTE DE GIRONA FILETEJAT A LA BROIX

VI NEGRE (D.O. Rioja)

- XARRUP DE MOJITO O CHEESCAKE AMB MARACUIÀ
CAVA BRUT NATURE DE CAVAS HILL

PASTÍS NUPCIAL
CAVA BRUT NATURE DE CAVAS HILL
CAFÈS I LICORS
AIGÜES MINERALS

DISJOCKEY (BRASERIA + 2 HORES DE BALL)
BARRA LLIURE 2 HORES(INCLOSA LA BARRA DE MOJITOS)
MINUTES Y TARGETES DE DISTRIBUCIÓ
DECORACIÓ DE TAULES (FLORS)

PREU: 92,50 € I.V.A NO INCLÒS (MENÚ -1)



MENÚ TOT INCLOS CAN FONT ANY 2018

APERITIU:

ASSORTIT DE BEGUDES (refrescs , cava, xerès, vermut...)
PERNIL IBÈRIC D.O. GUIJUELO AL TALL (a partir de 90 comensals adults)
PA DE XAPATA AMB TOMÀQUET
PROFITEROLS DE FOIE GRAS AMB GLASSEJAT DE P. X.
NORI DE SALMÓ, CÍTRICS, GUACAMOLE I FORMATGE FRESC
MIKADO DE SÈSAM, XOCOLATA I SAL MALDON
POP ROSTIT, CREMA DE PATATA I PEBRE VERMELL
LES NOSTRES CROQUETES DE PERNIL
CALAMARS DE POTERA A LA ROMANA
BROXETA DE DÀTIL, BACON I LLAGOSTÍ YAKITORI
"ZAMBURIÑAS", CONFIT DE TOMÀQUET I PROVENÇAL
MINI BURGUER AMB CHEDDAR I CEBA CAMEL.LITZADA

BUFFET ESPINALER : ESCOPINYES, MUSCLOS, CALAMARCETS, SARDINETES

BUFFET DE 4 FORMATGES: 2 NACIONALS I 2 D' IMPORTACIÓ

BUFFET D'OUS DE GUATLLA I XORIÇO IBÈRIC

OFFICE DE FIDEUÀ

- A L'ESTIU XARRUP DE "GAZPACHO"
- A L'HIVERN XARRUP DE CREMA CALIENTA DE BOLETS DE TEMPORADA

- MILFULLS DE PATATA IDIAZÁBAL AMB LLAGOSTINS, CABDELL GAUDÍ, WANTUN DE CRANC AL CURRY I ESCABETX DE PINTADA.
*
- LLOM DE LLUÇ AMB VINAGRETA DE CIBOULETTE I OLI DE XIPIRÓ
*
- SALMÓ ROSTIT, PATATA CONFITADA, PIPERRADA (pebrot vermell i xampinyons) I SALS SAUBISE

VI BLANC DE CAVAS HILL (D.O. Penedès)

CHATEAUBRIAND DE FILET DE VEDELLA AMB SALS PERIGORDINE

VI NEGRE (D.O. Rioja)

- XARRUP DE MOJITO O CHEESCAKE AMB MARACUIÀ
CAVA BRUT NATURE DE CAVAS HILL

PASTÍS NUPCIAL
CAVA BRUT NATURE DE CAVAS HILL
CAFÈS I LICORS
AIGÜES MINERALS

DISJOCKEY (BRASERIA + 2 HORES DE BALL)
BARRA LLIURE 2 HORES(INCLOSA LA BARRA DE MOJITOS)
MINUTES Y TARGETES DE DISTRIBUCIÓ
DECORACIÓ DE TAULES (FLORS)

PREU: 103,00 € I.V.A NO INCLÒS (MENÚ -2)



MENÚ TOT INCLÒS CAN FONT ANY 2018

APERITIU:

ASSORTIT DE BEGUDES (refrescs , cava, xerès, vermut...)
PERNIL IBÈRIC D.O. GUIJUELO AL TALL (a partir de 90 comensals adults)
PA DE XAPATA AMB TOMÀQUET
PROFITEROLS DE FOIE GRAS AMB GLASSEJAT DE P. X.
NORI DE SALMÓ, CÍTRICS, GUACAMOLE I FORMATGE FRESC
MIKADO DE SÈSAM, XOCOLATA I SAL MALDON
POP ROSTIT, CREMA DE PATATA I PEBRE VERMELL
LES NOSTRES CROQUETES DE PERNIL
CALAMARS DE POTERA A LA ROMANA
BROXETA DE DÁTIL, BACON I LLAGOSTÍ YAKITORI
"ZAMBURIÑAS", CONFIT DE TOMÀQUET I PROVENÇAL
MINI BURGUER AMB CHEDDAR I CEBÀ CAMEL·LITZADA

BUFFET ESPINALER : ESCOPINYES, MUSCLOS , CALAMARCETS, SARDINETES

BUFFET DE 5 FORMATGES: 2 NACIONALS I 3 D' IMPORTACIÓ

BUFFET D'OUS DE GUATLLA I XORIÇÓ IBÈRIC

BUFFET DE PINXO D'AGULLA IBÈRICA I COMPOTA DE CEBÀ

OFFICE DE FIDEUÀ

- A L'ESTIU XARRUP DE "GAZPACHO"
- A L'HIVERN XARRUP DE CREMA CALIENTA DE BOLETS DE TEMPORADA

*

AMANIDA DE LLAGOSTINS AMB CONCASSÉ DE TOMÀQUET DE BARBASTRO I VERDURETES AMB
VINAGRETA DE MANGO

O

MEDALLONS DE RAP AMB FONS DE PATATA I CEBÀ A LA VINAGRETA DE TOMÀQUETS CONFITATS

VI BLANC DE CAVAS HILL (D.O. Penedès)

*

RIB-EYE DE VEDELLA DE LLET AMB OLI DE TRES PEBRES I FLOR DE SAL

VI NEGRE (D.O. Rioja)

*

- XARRUP DE GIN TONIC BOMBAY SHAPHIRE
CAVA BRUT NATURE DE CAVAS HILL

PASTÍS NUPCIAL
CAVA BRUT NATURE DE CAVAS HILL
CAFÈS I LICORS
AIGÜES MINERALS

DISJOCKEY (BRASERIA + 2 HORES DE BALL)
BARRA LLIURE 2 HORES(INCLOSA LA BARRA DE MOJITOS)
MINUTES Y TARGETES DE DISTRIBUCIÓ
DECORACIÓ DE TAULES (FLORS)

PREU: 111,50 € I.V.A NO INCLÒS (MENÚ -3)



MENÚ TOT INCLÒS CAN FONT ANY 2018

APERITIU DE BUFFETS

EN AQUEST APERITIU , HEM DECIDIT FER UN JOC DE TEXTURES, COLORS I PRODUCTES, CADASCUN EN EL SEU BUFFET ESPECIALIZAT ON A PART DE LA VARIETAT DE PRODUCTES D' ALTA GAMA, DISFRUTAR D' UNA INTERACCIÓ AMB ELS CONVIDATS EN CADA UN DELS BUFFETS TRENCANT AIXI AMB EL MES TRADICIONAL I VIVINT UNA EXPERIÈNCIA ÚNICA I INOBLIDABLE.

BUFFET DE BEGUDES (REFRESCS, CERVESA, CAVA, VI ,XERÈS, VERMOUTH...)

BUFFET DE PERNIL DE GLÀ I PA DE XAPATA AMB TOMÀQUET

BUFFET D' ANXOVES DEL CANTÀBRIC I ENCURTITS

BUFFET MINI GOTETS : MINI COCKTAIL DE LLAGOSTINS, MINI ESQUEIXADA DE BACALLÀ

BUFFET DE CARGOLS DE PUNXES

BUFFET DE GAROTES GLASSEJADES

BUFFET ESPINALER GAMA PREMIUM: ESCOPINYES,CLOÏSSES, MUSCLOS, CALAMARCETS, SARDINETES

BUFFET DE 10 FORMATGES NACIONALS I INTERNACIONALS

BUFFET IBÈRIC: OUS DE GUATLLA I XORIÇO IBÈRIC, AGULLA IBÈRICA AMB CEBA

BUFFET DE GAMBES DE PALAMÓS A LA PLANXA

CUCURUTXOS DE CROQUETES DE PERNIL IBÈRIC

CUCURUTXOS DE CALAMARS A LA ROMANA

*

A TRIAR:

TURBOT SALVATGE AL PIL-PIL I CREMA DE PÈSOLS

O

RIB-EYE DE VEDELLA DE LLET AMB OLI DE TRES PEBRES I FLOR DE SAL

O

CABRIT DESOSSAT AMB PRUNES, PINYONS I PARMENTIER DE PATATA

O

FILET DE VEDELLA AMB SALSA DE MÚRGULES

*

VI NEGRE (D.O. Rioja)

O

VI BLANC DE CAVAS HILL (D.O. Penedés)

XARRUP DE GIN TONIC DE BOMBAY SAPPHIRE

CAVA BRUT NATURE DE CAVAS HILL

PASTÍS NUPCIAL

CAVA BRUT NATURE DE CAVAS HILL

CAFÈS I LICORS

AIGÜES MINERALS

DISJOCKEY (BRASERIA + 2 HORES DE BALL)

BARRA LLIURE 2 HORES(INCLOSA LA BARRA DE MOJITOS)

MINUTES Y TARGETES DE DISTRIBUCIÓ

DECORACIÓ DE TAULES (FLORS)

PREU: 120,00 € I.V.A NO INCLÒS (MENÚ -4)



MENÚ TOT INCLÒS CAN FONT ANY 2018 **APERITIU DE BUFFETS**

EN AQUEST APERITIU , HEM DECIDIT FER UN JOC DE TEXTURES, COLORS I PRODUCTES, CADASCUN EN EL SEU BUFFET ESPECIALIZAT ON A PART DE LA VARIETAT DE PRODUCTES D' ALTA GAMA, DISFRUTAR D' UNA INTERACCIÓ AMB ELS CONVIDATS EN CADA UN DELS BUFFETS TRENCANT AIXI AMB EL MES TRADICIONAL I VIVINT UNA EXPERIÈNCIA ÚNICA I INOBLIDABLE.

BUFFET DE BEGUDES (REFRESCS, CERVESA, CAVA, VI ,XERÈS, VERMOUTH...)

BUFFET DE PERNIL DE GLÀ I PA DE XAPATA AMB TOMÀQUET

BUFFET D' ANXOVES DEL CANTÀBRIC I ENCURTITS

BUFFET MINI GOTETS : MINI COCKTAIL DE LLAGOSTINS, MINI ESQUEIXADA DE BACALLÀ

BUFFET DE CARGOLS DE PUNXES

BUFFET DE GAROTES GLASSEJADES

BUFFET ESPINALER GAMA PREMIUM: ESCOPINYES,CLOÏSSES, MUSCLOS, CALAMARCETS, SARDINETES

BUFFET DE 10 FORMATGES NACIONALS I INTERNACIONALS

BUFFET IBÈRIC: OUS DE GUATLLA I XORIÇO IBÈRIC, AGULLA IBÈRICA AMB CEBA

BUFFET DE GAMBES DE PALAMÓS A LA PLANXA

CUCURUTXOS DE CROQUETES DE PERNIL IBÈRIC

CUCURUTXOS DE CALAMARS A LA ROMANA

*

AMANIDA DE LLAMÀNTOL , CONCASSÉ DE TOMÀQUET DE BARBASTRO , VERDURETES I VINAGRETA DE MANGO

O

TURBOT SALVATGE AL PIL-PIL I CREMA DE PÈSOLS

VI BLANC DE CAVAS HILL (D.O. Penedés)

RIB-EYE DE VEDELLA DE LLET AMB OLI DE TRES PEBRES I FLOR DE SAL

O

CABRIT DESSOSAT ROSTIT AMB PRUNES, PINYONS I PARMENTIER DE PATATA

O

FILET DE VEDELLA AMB Salsa de MÚRGULES

VI NEGRE (D.O. Rioja)

XARRUP DE GIN TONIC DE BOMBAY SAPPHIRE

CAVA BRUT NATURE DE CAVAS HILL

PASTÍS NUPCIAL

CAVA BRUT NATURE DE CAVAS HILL

CAFÈS I LICORS

AIGÜES MINERALS

DISJOCKEY (BRASERIA + 2 HORES DE BALL)

BARRA LLIURE 2 HORES(INCLOSA LA BARRA DE MOJITOS)

MINUTES Y TARGETES DE DISTRIBUCIÓ

DECORACIÓ DE TAULES (FLORS)

PREU: 128,00 € I.V.A NO INCLÒS (MENÚ -5)

NOTA INFORMATIVA :

* MENÚS ESPECIALS PELS CONVIDATS: (CELÍACS, VEGANS, DIABÈTICS...)

* LA PROVA DEL MENÚ DE CASAMENT ES FARÀ ELS DIMECRES, DIJOUS O DIVENDRES AL MIGDIA.

ESTÀN CONVIDATS ELS NUVIS I 4 PERSONES EN CASAMENTS D' UN MÍNIM DE 100 CONVIDATS .

* MENÚ DE NENS A : 39.00 €

* DISJOCKEY: CADA ½ HORA EXTRA 150.00 €

* BARRA LLIURE CADA ½ HORA EXTRA :

PER CONSUMICIÓ O A PREU TANCAT A 4,00 € PERSONA ADULTA

* RESSOPÓ DURANT EL BALL:

- ASSORTIMENT DE PASTES SALADES I DOLÇES DE CAL VILLARÓ: 6,00 € PER COMENSAL

- ENTREPANS : 4,00 € PER COMENSAL

- BROQUETES DE FRUITA DE TEMPORADA : 3,90 € PER COMENSAL

- XOCOLATA AMB XURROS (Mínim 100 comensals) : 5,00 € PER COMENSAL

- CARRO de llaminadures: 2.00 € PER COMENSAL

(MUNTATGE DE BUFFET DE llaminadures o RESSOPÓ portats pels NUVIS ES COBRARÀ A 60 €)

* CERIMÒNIA CIVIL: Muntatge, jutge "actor", decoració floral, catifes, megafonía i música 700,00 €
Sense jutge "actor" 450,00 €

* EQUIP AUDIOVISUAL (Tècnic, pantalla, projector i ordinador): 220,00 €

CONDICIONS GENERALS:

* LES CAPACITATS MÍNIMES EXIGIDES PER ALS MENJADORS EN DISSABTE D'ABRIL A OCTUBRE SÓN :

- SALÓ MINIM 100 ADULTS

- CARPA MINIM 80 ADULTS

* LA QUANTITAT DE CONVIDATS ES TINDRAN QUE CONCRETAR AMB 2 DIES D'ANTELACIÓ A LA CELEBRACIÓ, A PARTIR D' AQUESTA DATA EN CAS D'ANUL·LACIÓ DE COMENSALS NO ES DESCOMPTARAN DE LA FACTURA.

* AQUESTS PREUS ES MANTINDRAN FINS AL MES DE DESEMBRE DE L'ANY 2018 I TINDRAN EL RECÀRREC DE L' I.V.A .CORRESPONENT.

* PER NORMATIVA MUNICIPAL, EL BALL FINALITZARÀ A LES 3 DE LA MATINADA.

* LA PAGA I SENYAL PER A LA RESERVA DEL SALÓ ÉS DE 600,00 €. EN CAS D'ANUL·LACIÓ DE LA RESERVA NO ES TORNA.

* FORMA DE PAGAMENT EN XEC BANCARI CONFIRMAT PEL BANC O PER TRANFERÈNCIA BANCÀRIA EL DIA ABANS DEL CASAMENT.

Segueix a Twitter  @can_font_rest , a Facebook  a instagram  @restaurantcanfont

(Crta. de Terrassa a Castellar del Vallès) Tel. 93.714.53.77 info@boda-font.com www.boda-font.es