



## **\*MENÚ TODO INCLUIDO CAN FONT AÑO 2020\***

### **APERITIVO:**

SURTIDO DE BEBIDAS (REFRESCOS, CERVEZA, CAVA, VINO, JEREZ, VERMOUTH...)

JAMÓN IBÉRICO D.O. GUIJUELO AL CORTE (A PARTIR DE 90 COMENSALES ADULTOS)

PAN DE CHAPATA CON TOMATE

CRUJIENTE DE BRIE Y MEMBRILLO

BOFFARD CURADO EN ACEITE DE PIMIENTA ROSA

PROFITEROLES DE FOIE GRAS CON GLASEADO DE P. X.

PULPO ASADO, CREMA DE PATATA Y PIMENTÓN

NUESTRAS CROQUETAS DE JAMÓN

CALAMARES DE POTERA A LA ROMANA

BROCHETA DE DÁTIL, BACON Y LANGOSTINO YAKITORI

ZAMBURIÑAS, CONFIT DE TOMATE Y PROVENZAL

MINI BURGUER CON CHEDDAR Y CEBOLLA CARAMELIZADA

OFFICE DE FIDEUA

EN VERANO CHUPITO DE GAZPACHO / EN INVIERNO CHUPITO DE CREMA CALIENTE DE SETAS DE TEMPORADA

\*

**- MIL HOJAS DE PATATA E IDIAZÁBAL CON LANGOSTINOS, COGOLLOS GAUDÍ, WANTUN DE CANGREJO AL CURRY Y ESCABECHE DE PINTADA.**

O

**- MERLUZA SOBRE FONDO DE PATATA Y CEBOLLA A LA VINAGRETA DE TOMATES CONFITADOS**

O

**- SALMÓN ASADO, PIPERRADA (pimiento rojo y champiñones) Y SALSA SAUBISE**  
VINO BLANCO DE CAVAS HILL (D.O. Penedés)

\*

**- JARRETE DE TERNERA CON PARMENTIER DE PATATA RATTE, CEBOLLA DE PLATILLO Y SALSA OPORTO**

O

**- ENTRECOTTE DE GERONA FILETEADO A LA BROIX**  
VINO TINTO VIÑA OLABARRI CZA. (D.O. Rioja)

\*

SORBETE DE MOJITO O CHEESECAKE CON MARACUYÁ  
CAVA BRUT NATURE DE CAVAS HILL

\*

PASTEL NUPCIAL  
CAVA BRUT NATURE DE CAVAS HILL

CAFÉS Y LICORES  
AGUAS MINERALES

**DISJOCKEY (AMENIZACIÓN DE LA COMIDA + 2 HORAS DE BAILE)**  
**BARRA LIBRE 2 HORAS (INCLUIDA LA BARRA DE MOJITOS)**  
**MINUTAS Y TARJETAS DE DISTRIBUCIÓN**  
**DECORACIÓN DE MESAS (FLORES)**

**PRECIO: 94,00 € I.V.A NO INCLUIDO (MENÚ -1)**



## **APERITIVO:**

SURTIDO DE BEBIDAS (REFRESCOS, CERVEZA, CAVA, VINO, JEREZ, VERMOUTH...)  
JAMÓN IBÉRICO D.O. GUIJUELO AL CORTE (A PARTIR DE 90 COMENSALES ADULTOS)

PAN DE CHAPATA CON TOMATE

PROFITEROLES DE FOIE GRAS CON GLASEADO DE P. X.

MINI COCTAIL DE LANGOSTINOS

PULPO ASADO, CREMA DE PATATA Y PIMENTÓN

NUESTRAS CROQUETAS DE JAMÓN

CALAMARES DE POTERA A LA ROMANA

BROCHETA DE DÁTIL, BACON Y LANGOSTINO YAKITORI

ZAMBURIÑAS, CONFIT DE TOMATE Y PROVENZAL

MINI BURGUER CON CHEDDAR Y CEBOLLA CAMELIZADA

BUFFET DE 6 QUESOS: 3 NACIONALES Y 3 DE IMPORTACIÓN

HUEVOS DE CODORNIZ Y CHORIZO IBÉRICO

OFFICE DE FIDEUA

EN VERANO CHUPITO DE GAZPACHO / EN INVIERNO CHUPITO DE CREMA CALIENTE DE SETAS DE TEMPORADA

\*

- MIL HOJAS DE PATATA E IDIAZÁBAL CON LANGOSTINOS, COGOLLOS GAUDÍ, WANTUN DE CANGREJO AL CURRY Y ESCABECHE DE PINTADA.

O

- MERLUZA CON FONDO DE PATATA Y CEBOLLA A LA VINAGRETA DE TOMATES CONFITADOS

O

- SALMÓN ASADO, PIPERRADA (pimiento rojo y champiñones) Y SALSA SAUBISE

VINO BLANCO DE CAVAS HILL (D.O. Penedés)

\*

-CHATEAUBRIAND DE SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA PERIGORDINE

CONFIT DE PATO CON SU CANELON Y SALSA BIGARRADE

VINO TINTO VIÑA OLABARRI CZA. (D.O. Rioja)

\*

SORBETE DE MOJITO O CHEESECAKE CON MARACUYÁ  
CAVA BRUT NATURE DE CAVAS HILL

\*

PASTEL NUPCIAL  
CAVA BRUT NATURE DE CAVAS HILL

CAFÉS Y LICORES  
AGUAS MINERALES

DISJOCKEY (AMENIZACIÓN DE LA COMIDA + 2 HORAS DE BAILE)  
BARRA LIBRE 2 HORAS (INCLUIDA LA BARRA DE MOJITOS)  
MINUTAS Y TARJETAS DE DISTRIBUCIÓN  
DECORACIÓN DE MESAS (FLORES)

**PRECIO: 103,00 € I.V.A NO INCLUIDO (MENÚ -2)**



## **APERITIVO:**

SURTIDO DE BEBIDAS (REFRESCOS, CERVEZA, CAVA, VINO, JEREZ, VERMOUTH...)

JAMÓN IBÉRICO D.O. GUIJUELO AL CORTE (A PARTIR DE 90 COMENSALES ADULTOS)

PAN DE CHAPATA CON TOMATE

PROFITEROLES DE FOIE GRAS CON GLASEADO DE P. X.

MINI COCTAIL DE LANGOSTINOS

PULPO ASADO, CREMA DE PATATA Y PIMENTÓN

NUESTRAS CROQUETAS DE JAMÓN

CALAMARES DE POTERA A LA ROMANA

BROCHETA DE DÁTIL, BACON Y LANGOSTINO YAKITORI

ZAMBURIÑAS, CONFIT DE TOMATE Y PROVENZAL

MINI BURGUER CON CHEDDAR Y CEBOLLA CARMELIZADA

BUFFET DE 6 QUESOS: 3 NACIONALES Y 3 DE IMPORTACIÓN

HUEVOS DE CODORNIZ Y CHORIZO IBÉRICO

OFFICE DE FIDEUA

EN VERANO CHUPITO DE GAZPACHO / EN INVIERNO CHUPITO DE CREMA CALIENTE DE SETAS DE TEMPORADA

\*

**-ENSALADA DE LANGOSTINOS CONCASSÉ DE TOMATE DE BARBASTRO Y VERDURITAS  
CON VINAGRETA DE MANGO**

O

**-MEDALLONES DE RAPE SOBRE FONDO DE PATATA Y CEBOLLA A LA  
VINAGRETA DE TOMATES CONFITADOS**

VINO BLANCO DE CAVAS HILL (D.O. Penedés)

\*

**RIB-EYE DE TERNERA LECHAL CON ACEITE DE TRES PIMIENTAS Y FLOR DE SAL**

**COCHINILLO AL HORNO**

VINO TINTO VIÑA OLABARRI CZA. (D.O. Rioja)

\*

SORBETE DE MOJITO O CHEESECAKE CON MARACUYA  
CAVA BRUT NATURE DE CAVAS HILL

\*

PASTEL NUPCIAL  
CAVA BRUT NATURE DE CAVAS HILL

CAFÉS Y LICORES  
AGUAS MINERALES

**DISJOCKEY (AMENIZACIÓN DE LA COMIDA + 2 HORAS DE BAILE)  
BARRA LIBRE 2 HORAS (INCLUIDA LA BARRA DE MOJITOS)  
MINUTAS Y TARJETAS DE DISTRIBUCIÓN  
DECORACIÓN DE MESAS (FLORES)**

**PRECIO: 111,50 € I.V.A NO INCLUIDO (MENÚ -3)**



## **APERITIVO:**

SURTIDO DE BEBIDAS (REFRESCOS, CERVEZA, CAVA, VINO, JEREZ, VERMOUTH...)

JAMÓN IBÉRICO D.O. GUIJUELO AL CORTE (A PARTIR DE 90 COMENSALES ADULTOS)

PAN DE CHAPATA CON TOMATE

PROFITEROLES DE FOIE GRAS CON GLASEADO DE P. X.

MINI COCTAIL DE LANGOSTINOS

MINI ESCAIXADA DE BACALAO

PULPO ASADO, CREMA DE PATATA Y PIMENTÓN

NUESTRAS CROQUETAS DE JAMÓN

CALAMARES DE POTERA A LA ROMANA

BROCHETA DE DÁTIL, BACON Y LANGOSTINO YAKITORI

ZAMBURIÑAS, CONFIT DE TOMATE Y PROVENZAL

MINI BURGUER CON CHEDDAR Y CEBOLLA CARMELIZADA

BUFFET DE 6 QUESOS: 3 NACIONALES Y 3 DE IMPORTACIÓN

HUEVOS DE CODORNIZ Y CHORIZO IBÉRICO

OFFICE DE FIDEUA

BUFFET DE ERIZOS GLASEADOS

EN VERANO CHUPITO DE GAZPACHO / EN INVIERNO CHUPITO DE CREMA CALIENTE DE SETAS DE TEMPORADA

\*

### **ENSALADA DE BOGAVANTE A LA VINAGRETA DE TRUFAS NEGRAS**

VINO BLANCO DE CAVAS HILL (D.O. Penedés)

\*

### **SOLOMILLO DE TERNERA CON ESCALOPA DE FOIE GRAS POËLE A LA PERIGORDINE**

VINO TINTO VIÑA OLABARRI CZA. (D.O. Rioja)

\*

SORBETE DE MOJITO O CHEESECAKE CON MARACUYA

CAVA BRUT NATURE DE CAVAS HILL

\*

PASTEL NUPCIAL  
CAVA BRUT NATURE DE CAVAS HILL

CAFÉS Y LICORES  
AGUAS MINERALES

**DISJOCKEY (AMENIZACIÓN DE LA COMIDA + 2 HORAS DE BAILE)  
BARRA LIBRE 2 HORAS (INCLUIDA LA BARRA DE MOJITOS)  
MINUTAS Y TARJETAS DE DISTRIBUCIÓN  
DECORACIÓN DE MESAS (FLORES)**

**PRECIO: 127,50 € I.V.A NO INCLUIDO (MENÚ -4)**

## NOTA INFORMATIVA OPCIONAL

\*\*\*\*\*

### \* MENÚ ESPECIALES PARA INVITADOS:

(Celiacos, alergias, diabéticos, vegetarianos, etc.)

**\* LA PRUEBA DEL MENÚ DE BODA SE HARÁ LOS MIÉRCOLES, JUEVES O VIERNES AL MEDIODÍA, ESTÁN INVITADOS LOS NOVIOS Y 4 PERSONAS EN BODAS CON UN MÍNIMO DE 100 INVITADOS.**

\* MENÚ DE NIÑOS: 39.00 €

### \* DISJOCKEY:

-CADA ½ HORA EXTRA 150.00 €

### \* BARRA LIBRE CADA ½ HORA EXTRA DURANTE EL BAILE:

- POR CONSUMICIÓN

- PRECIO CERRADO 4,50 € PERSONA ADULTA

### \* RESOPÓN DURANTE EL BAILE:

- SURTIDO DE PASTAS DULCES Y SALADAS 6.00 € POR COMENSAL

- BOCADILLOS 4.00 € POR COMENSAL

- BROCHETAS DE FRUTA DE TEMPORADA 3.90 € POR COMENSAL

- CHOCOLATE CON CHURROS (Según disponibilidad) 5.00 € POR COMENSAL (Mínimo 100 comensales)

- CARRO DE CHUCHERIAS: 2.00 € POR COMENSAL

**(MONTAJE DE OFFICE DE CHUCHERIAS O RESOPONES TRAJIDOS POR LOS NOVIOS SE COBRARÁN A 60 €)**

### \* CEREMONIA CIVIL:

Montaje, juez "actor", decoración floral, alfombras, megafonía y música 700.00 €

Sin juez "actor" 450.00 €

### \* EQUIPO AUDIOVISUAL:

150,00 €

(Técnico, pantalla, proyector y ordenador)

### CONDICIONES GENERALES:

\*\*\*\*\*

### \* LAS CAPACIDADES MÍNIMAS EXIGIDAS PARA LOS SALONES EN SÁBADO DE ABRIL A OCTUBRE SON DE:

- SALÓN MÍNIMO DE 120 ADULTOS .MÁXIMO DE 300

- CARPA MÍNIMO DE 80 ADULTOS MÁXIMO DE 120

**\* LA CANTIDAD DE INVITADOS SE TENDRÁN QUE CONCRETAR EL LUNES DE LA MISMA SEMANA DE LA CELEBRACIÓN A PARTIR DE ESTA FECHA EN CASO DE ANULACIÓN DE COMENSALES NO SE DESCONTARÁN DE LA FACTURA.**

**\* ESTOS PRECIOS SE MANTENDRÁN HASTA EL MES DE DICIEMBRE DEL AÑO 2020 Y TENDRÁN EL RECARGO DEL I.V.A CORRESPONDIENTE ( actualmente es el 10 % ).**

**\*POR LA NORMATIVA MUNICIPAL, EL BAILE FINALIZARÁ A LAS 3 DE LA MADRUGADA.**

**\* LA PAGA Y SEÑAL PARA LA RESERVA DEL SALÓN ES DE 600.00 €.  
EN CASO DE ANULACIÓN DE LA RESERVA NO SE DEVUELVE.**

**\* FORMA DE PAGO POR TRANSFERENCIA BANCARIA LA SEMANA DE LA BODA .**