

# EMPRESSES & CONVENCIONS

---



**MASIACAN  
AMETLLER**





# PRESENTACIÓ

Restaurant **Masia Can Ametller** és un establiment singular situat a la població de **Sant Cugat del Vallès**. La finca, una antiga casa de Masoveria i avui rehabilitada per al seu ús, disposa de grans espais per celebrar-hi qualsevol tipus d'esdeveniment.

La Masia està ubicada en un punt excepcional. La seva proximitat de Barcelona, capital catalana, l'eix de la B-30 i l'estació dels FGC a tan sols 5 minuts, li atorguen una fantàstica combinació per a arribar-hi des de qualsevol indret.

Les seves vistes sobre la serralada de Collserola, la tranquil·litat d'estar apartada del centre del poble, fan de la seva situació un espai extraordinari.

Interiorment, la **Masia Can Ametller** té vuit **Salons Privats**, amb capacitats de 4 a 20 persones, i sis **Grans Salons** amb capacitats que van des de les 18 fins a les 300 persones. També hi ha **Espais Exteriors i Jardins**, així com un **Pàrquing** privat gratuït amb capacitat per a 300 cotxes.

# MENÚ 1

## Primer Plat a Escollir

Bouquet de Llagostins amb Mango i Brots Verds amb Vinagreta de Caviar

○

Crema de Ceps amb Cruixent de Parmesà i Oli de Tòfona (*Temp. Hivern*)

○

Sopa Freda de Meló amb Cava, Aroma de Menta Fresca i Cruixent d'Ibèric (*Temp. Estiu*)

## Segon Plat a Escollir

Arròs de Verdures de Temporada ECO

Caneló XL de Pollastre de Corral amb Beixamel de Foie i Tòfona

Suprema de Llobarro amb Pil-Pil d'Olives de Kalamata i Wok de Verdurettes

## Postres

Tulipa amb Gelat de Lima&Llimona

Coulant de Xocolata amb Gelat de Vainilla

Assortiment de Fruita de Temporada

## Celler

Aigües Minerals

Vi Blanc Montemar D.O. Terra Alta

Vi Negre Montemar D.O. Terra Alta

Cava Castell de Ribes Brut Nature

Cafès i Infusions

*Preu per persona:*

40,00 € + IVA



# MENÚ 2

## Primer Pica-pica a Taula

Pernil Ibèric amb Pa de Coca amb Tomàquet i AOVE

Bombó de Foie sobre Coca de Recapte amb Poma Caramel·litzada

Bouquet de Burrata amb Tomàquets en dues Textures i Olivada Negra

Croquetes de la Masia de Cua de Bou amb Maionesa de Kimchi

Patates Braves a l'estil de Can Ametller amb Sobrassada i Ou de Guatlla

## Segon Plat a Escollir

Arròs de Secret Ibèric i Bolets de Temporada

Lingot de Vedella amb reducció de Ratafia i Cebeta Perla

Llom de Salmó amb salsa Teriyaki i Xips d'Albergínia

## Postres

Tulipa amb Gelat de Llima&Llimona

Coulant de Xocolata amb Gelat de Vainilla

Assortiment de Fruita de Temporada

## Celler

Aigües Minerals

Vi Blanc Montemar D.O. Terra Alta

Vi Negre Montemar D.O. Terra Alta

Cava Castell de Ribes Brut Nature

Cafès i Infusions

*Preu per persona:  
43,00 € + IVA*



# MENÚ 3

## **Primer Pica-pica a Taula**

Pernil Ibèric amb Pa de Coca amb Tomàquet i AOVE

Bombó de Foie sobre Coca de Recapte amb Poma Caramel·litzada

Croquetes de la Masia de Cua de Bou amb Maionesa de Kimchi

Timbal d'Alvocat i Gambes Glacejades amb Canonges

Patates Braves a l'estil de Can Ametller amb Sobrassada i Ou de Guatlla

## **Segon Plat a Escollir**

Arròs de Marisc amb Gambes i Cloïsses

Filet Ibèric amb Llàgrima de Poma i salsa Marchand du Vins

Bacallà a la Empordanesa amb Cruixent de Porro

## **Postres**

Tulipa amb Gelat de Lima&Llimona

Crème Brûlée amb Maduixetes

Roche de Xocolata amb Avellanes i Coulis de Mango

## **Celler**

Aigües Minerals

Vi Blanc Montemar D.O. Terra Alta

Vi Negre Montemar D.O. Terra Alta

Cava Parxet Brut Reserva

Cafès i Infusions

*Preu per persona:*

*47,00 € + IVA*

# MENÚ 4

## Primer Pica-pica a Taula

Pernil Ibèric amb Pa de Coca amb Tomàquet i AOVE

Bombó de Foie sobre Coca de Recapte amb Poma Caramel·litzada

Timbal d'Alvocat i Gambes Glacejades amb Canonges

Patates Braves a l'estil de Can Ametller amb Sobrassada i Ou de Guatlla

Llagostins en Tempura amb Mel Picant

## Segon Plat a Escollir

Tatin de Magret d'Ànec amb Pera Caramel·litzada i Bouquet de Pasta de Full

Suprema de Corball Marinat amb salsa de Yuzu Miso amb Tirabecs i Xips de Luca

## Postres

Tulipa amb Gelat de Llima&Llimona

Crème Brûlée amb Maduixetes

Roche de Xocolata amb Avellanes i Coulis de Mango

## Celler

Aigües Minerals

Vi Blanc Vincles D.O. Penedès

Vi Negre Heredad Don Tomás D.O. Rioja

Cava Parxet Brut Reserva

Cafès i Infusions

*Preu per persona:  
51,00 € + IVA*

# MENÚ 5

## Primer Pica-pica a Taula

Pernil Ibèric amb Pa de Coca amb Tomàquet i AOVE

Bombó de Foie sobre Coca de Recapte amb Poma Caramel·litzada

Timbal d'Alvocat i Gambes Glacejades amb Canonges

Patates Braves a l'estil de Can Ametller amb Sobrassada i Ou de Guatlla

Pop Melat sobre Parmentier de Pebre Vermell

Llagostins en Tempura amb Mel Picant

## Segon Plat a Escollir

Duo de Filet de Vedella amb salsa Cremosa de Ceps i Tòfona Negra *(el filet es servirà al punt)*

Caldereta de Turbot amb Gambes, Cloïsses i Patata

## Postres

Tulipa amb Gelat de Lima & Llimona

Crème Brûlée amb Maduixetes

Roche de Xocolata amb Avellanes i Coulis de Mango

## Celler

Aigües Minerals

Vi Blanc Vincles D.O. Penedès

Vi Negre Heredad Don Tomás D.O. Rioja

Cava Parxet Brut Reserva

Cafès i Infusions

Preu per persona:

57,00 € + IVA

# MENÚ VEGÀ

## **Primer Pica-pica a Taula**

Xarrup de Guacamole amb Natxos

“Farcellet” de Verduretes en Tempura

Timbal de Pebrots del “Piquillo” a l’Allet

Babaganuix amb Formatge de Tofu i pipes de Carbassa

Miniburguer de Cigrons i Tomàquet Casée

## **Segon Plat a Escollir**

Arròs amb Verduretes de Temporada

Caneló farcit d’Espinacs i Carbassa amb Beixamel de Soja i Ametlles

## **Postres**

Mousse de Xocolata Vegana

Tàrtar de Fruites de Temporada amb Sorbet de Mandarina

## **Celler**

Segons el Menú Escollit pel Grup

*Preu per persona:*

*Segons el Menú Escollit pel Grup*







# VERMUT DE BENVINGUDA

## OPCIÓ 1

Xips de fruites i verdures  
Piruletes de parmesà  
Daus de truita de patata  
Calamars a l'andalusa

### Barra de begudes

Aigües minerals , refrescos i cervesa  
Vi blanc i negre seleccionat per a  
l'esdeveniment  
Copa de cava

*Preu per persona:*  
15,00 € + IVA

## OPCIÓ 2

Xips de fruites i verdures  
Olives Gaspaxes  
Assortiment de daus de formatge

### Barra de begudes

Aigües minerals , refrescos i cervesa  
Vi blanc i negre seleccionat per a  
l'esdeveniment  
Copa de cava

*Preu per persona:*  
10,00 € + IVA

## OPCIÓ 3

Xips de fruites i verdures  
Olives Gaspaxes

### Barra de begudes

Aigües minerals , refrescos i cervesa  
Vi blanc i negre seleccionat per a  
l'esdeveniment  
Copa de cava

*Preu per persona:*  
7,00 € + IVA

## OPCIÓ 4

Xips de fruites i verdures

### Barra de begudes

Aigües minerals , refrescos i cervesa  
Vi blanc i negre seleccionat per a  
l'esdeveniment  
Copa de cava

*Preu per persona:*  
5,50 € + IVA

# RESSOPÓ

## RESSOPÓ SALAT

Mini d'Ibèric

Mini de Manxec

Minisandvitx Vegetal

*Preu per persona: 8,00 € + IVA*

## RESSOPÓ DOLÇ

Minicroissants (Normals i Xocolata)

Minidònuts

Bombó de Fruita (*Banyades de xocolata i naturals*)

*Preu per persona: 11,00 € + IVA*

## RESSOPÓ MIXT

Mini d'Ibèric

Mini de Manxec

Mini Croisant o Mini Dònuts (*a escollir*)

Bombó de Fruita (*Banyades de Xocolata i Naturals*)

*Preu per persona: 13,00 € + IVA*

## CANDY BAR

*Preu: 270,00 € + IVA*

## FONT DE XOCOLATA

Xocolata (negra, amb llet o blanca) amb núvols, pa de pessic i fruita de temporada

*Preu: A partir de 495,00 € + IVA*

## OPCIÓ DE CELLER SUPERIOR

Vi Blanc Casar de Burbia D.O. Godello

Vi Negre Cuvée Cair D.O. Ribera del Duero

Cava Juve i Camps Xarel.lo

*Preu per persona: 6,50 € + IVA*

## OPCIÓ REFRESCOS I CERVESES

Refrescos i Cervesa l'limitats durant l'àpat

*Preu per persona: 5,00 € + IVA*



# OPCIONES

## Música

DJ amb 2h de Festa:	500 € + IVA
Altaveu amb Bluetooth:	70 € + IVA
Música en directe	Segons Pressupost

## Copes

Barra Lliure: (mínim 2h)	12 € + IVA per persona i hora
Tiquet Consumició: (mínim 1 opció per persona)	8 € + IVA una copa 15 € + IVA dues copes
Servei Barra Oberta: (Copes a part)	70 € + IVA per hora

## Altres

Minut	1,50 € per minuta + IVA
Seating + sitting	2 € per persona + IVA
Decoració floral a taula A	partir de 3 € per persona + IVA
Espectacle Privat (Màgia, Hipnosi, Monòlegs, ...)	Segons Pressupost
Decoració Personalitzada (Flors, Globus, ...)	Segons Pressupost
Fotomatón i/o Plataforma 360°	Segons Pressupost
Consultar més Opcions al nostre Dossier de Serveis Addicionals	

## SERVEIS INCLOSOS

- Oferta gastronòmica adjunta
- Muntatge i desmuntatge
- Personal de servei
- Aparcament gratuït

## SERVEIS NO INCLOSOS

- Audiovisuals

# CONDICIONS GENERALS

Els preus NO inclouen l'IVA, que és d'un 10%.

**La reserva es considerarà efectiva a l'entrega de la paga i senyal** per una quantitat de:

Fins a 50 pax: 300 €.

De 51 a 100 pax: 500 €.

De 101 a 200 pax: 800 €.

Més de 201 pax: 1.000 €.

La resta de l'import de l'esdeveniment s'abonarà com a molt tard 48 h laborables abans.

El nombre de comensals només podrà variar en un 15% menys del nombre inicial al firmar el contracte, si la variació és superior al 15%, es cobrarà el 50% del preu del menú seleccionat per comensal que falti.

En cas d'anul·lació, les quantitats entregades no es retornaran. Si la celebració s'ajorna, tampoc es retornarà la paga i senyal, ni quedarà a compte per un altre esdeveniment.

**Cal confirmar el nombre de comensals definitiu amb una antelació de 7 dies.** Es facturarà en base al nombre de comensals confirmats 7 dies abans de l'esdeveniment.

L'empresa disposa de proveïdor d'audiovisuals, servei de música, etc. Si el client vol aportar qualsevol servei de manera externa, l'empresa cobrarà un cànon de 150 €. No ens fem responsables dels retards produïts en l'horari per proveïdors externs.

Formes de pagament: Efectiu (quantitats menors a 1.000 €), Transferència Bancària o Targeta de Crèdit.

Els **horaris de migdia seran de 13.00 fins a les 18.00**, i els de **tarda de 20.00 hores a 01.00**. Es podrà modificar tant l'horari de sortida com el d'entrada, pactant amb el restaurant aquesta modificació, aplicant el suplement establert de 180 € + IVA per hora i un mínim de consum.

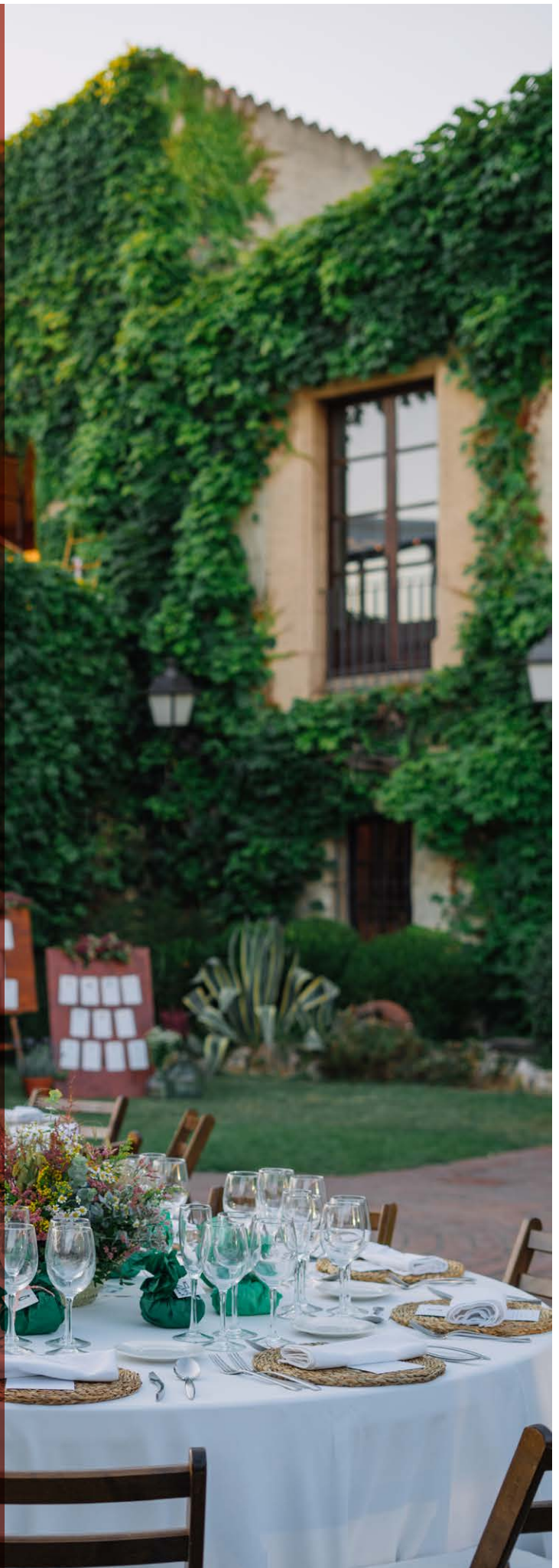
Els aperitius contractats a l'exterior (suplement de 5 € + IVA per comensal), en cas de mal temps, se celebraran a la mateixa sala de l'esdeveniment.

L'empresa es reserva el dret de variar la sala de l'esdeveniment per causes de força major o per variació del nombre de comensals.

No està permès enganxar res a les parets sense el permís de l'establiment. En cas d'incompliment, l'empresa cobrarà un cànon de neteja de 100 € + IVA.

L'empresa disposa d'una assegurança de responsabilitat civil, que cobreix totes les instal·lacions, amb excepció del pàrquing.

**La contractació de l'esdeveniment al nostre restaurant, implica l'acceptació d'aquestes condicions.**





Camí de Can Ametller s/n  
08173 Sant Cugat del Vallès  
Barcelona

T.: 93 674 91 51  
[www.canametller.com](http://www.canametller.com)  
[info@canametller.com](mailto:info@canametller.com)