



BODAS
MAS
ALBEREDA
2017



PRESENTACIÓN

Hay momentos en la vida que recordaremos siempre como mágicos, únicos e irrepetibles

Días en que cada detalle es perfecto, hecho a medida, cargado de significado y sensibilidad.

Jubany Events se encarga de que los momentos para el recuerdo sean como siempre habíais imaginado. Nuestro reto es personalizar vuestras celebraciones, teniendo especial atención hasta el más mínimo detalle.

Todo de la mano de la propuesta gastronómica de Nandu Jubany que busca el equilibrio entre una cocina tradicional de calidad y una de moderna y brillante, entre la complejidad y la sutileza. Bajo la batuta del Chef, los productos de la tierra pasan del huerto al plato, con recetas reinventadas, siempre con productos de proximidad y temporada.

Todo el equipo pondrá esfuerzo, ilusión y pasión para hacer las cosas bien hechas y juntos dejaremos volar la imaginación en estos momentos inolvidables....

Nandu Jubany y todo mi Equipo

APERITIVO MAS ALBEREDA

El aperitivo...

Melón Mojito

Bombón de whisky sour / Perlas de gin&tonic

Las mejores aceitunas del mundo

Air-baguette de jamón ibérico

Crema de erizo de mar con butifarra negra

La pizza margarita del Tickets

Milhojas de patata brava y pastrami de ternera

Cereza mimética de foie

Tartar de atún con crujiente de alga nori

California roll con verduras y atún

Taco de alitas de pollo y guacamole

Croquetas melosas de jamón ibérico

Steak tartar de ternera *New York Times*

Canelón tradicional de pollo de corral

Showcooking de especialidades...

Huevo de codorniz con migas de sobrasada

Blini de crema ácida y caviar de trucha

A la brasa...

Pincho de pulpo y panceta confitada

Langostino con espuma de mahonesa picante

A la plancha...

Tortillita de camarones

Pan de vapor de algas con tataki de atún

Barra de bebidas....

Refrescos y licores de aperitivo

Cervezas Estrella Damm

Zumos naturales y batidos hechos al momento

Cava seleccionado y Kir Royal de fresones

Mesa especial de vinos y quesos

Propuestas opcionales

Jamón ibérico 5 "J" de Sanchez Romero Carvajal cortado delante del cliente

Jamón ibérico "Joselito" Gran Reserva cortado delante del cliente

Tapa de coca de manzana caramelizada y mi-cuit de foie

Mesa especial de vinos y champagnes seleccionados

Buffet de marisco fresco con ostras, cañallas y navajas

Buffet japonés (sushi, makis, niguiris...)

La "Ilauna": Conservas especiales, latas escogidas, chips de verduritas, Cañallas, banderillas

Buffet de arroz seco de "espardenyes"

APERITIVO CAN JUBANY

El aperitivo...

Melón Mojito

Bombón de whisky sour / Perlas de gin&tonic

Las mejores aceitunas del mundo

Corazón de lechuga relleno de pollo crujiente, salsa César y parmesano

Milhojas crujiente de jamón ibérico

La pizza margarita del Tickets

Massini de foie y anguila ahumada

Tartar de remolacha

Milhojas de patata brava y pastrami de ternera

Bocata aéreo de cangrejo real

Cornete de angulas de bogavante

California roll con verduras y atún

Steak tartar de ternera *New York Times*

Canelón tradicional de pollo de corral

Showcooking Dim Sum...

Dumplings de pato a la naranja

Pan de vapor de algas con tataki de atún

A la brasa...

Pincho de pulpo y panceta confitada

Gamba de la costa con aceite de oliva virgen y flor de sal

A la plancha...

Tortillita de camarones

Blini de crema ácida y caviar de trucha

Teppan-nitro...

Corte helado de parmesano

Gin&tonic nitro

Barra de bebidas....

Refrescos y licores de aperitivo

Cervezas Estrella Damm

Zumos naturales y batidos hechos al momento

Cava seleccionado y Kir Royal de fresas

**Mesa especial de Vinos y quesos seleccionados
y degustación de Champagnes**

Propuestas opcionales

Jamón ibérico 5 "J" de Sanchez Romero Carvajal cortado delante del cliente

Jamón ibérico "Joselito" Gran Reserva cortado delante del cliente

Tapa de coca de manzana caramelizada y mi-cuit de foie

Buffet japonés (sushi, makis, niguiris...)

La "Ilauna": Conservas especiales, latas escogidas, chips de verduritas, Cañailas, banderillas

Buffet de arroz seco de "espardenyes"

APERITIVO SELECTO DE NANDU

El aperitivo...

Melón mojito
Bombón de whisky sour / Perlas de gin&tonic
Las mejores aceitunas del mundo
Massini de foie y anguila ahumada
Tartar de remolacha
La pizza margarita del Tickets
Corazón de lechuga relleno de pollo crujiente, salsa César y parmesano
Coca de manzana caramelizada y foie
Milhojas de patata brava y pastrami de ternera
Bocadillo aéreo de cangrejo real
Corneto de angulas de bogavante
California roll con verduras y atún
Cornete de alga nori, tartar de atún y caviar de soja
Steak tartar de ternera *New York Times*
Canelón tradicional de pollo de corral

***Buffet de jamón ibérico...**

Jamón ibérico cortado delante del cliente

Buffet de mariscos frescos...

Ostras al natural, caracoles de mar con salsa romesco
y navajas con salsa ponzu

Buffet de arroz...

El arroz seco de cohombres de mar

A la brasa...

Pincho de pulpo y panceta confitada
Gamba de la costa con aceite de oliva virgen y flor de sal

A la plancha...

Tortillita de camarones
Pan de vapor de algas con tataki de atún

Teppan-nitro...

Corte helado de parmesano
Gin&tonic nitro

Barra de bebidas....

Cervezas Estrella Damm
Zumos naturales y batidos hechos al momento
Cava seleccionado y Kir Royale de fresas
Licores y refrescos de aperitivo

Mesa especial de Vinos y quesos y degustación de Champagnes Moët&Chandon Ice Imperial

**En el caso de no llegar a 80 personas
habría un suplemento p/p*

MENÚS

Menú 1

Aperitivo Mas Albereda

Sopa de alcachofas, chicharrones de jabugo y buñuelos de bacalao
Secreto de cerdo ibérico sobre coca de cebolla dulce y boletus

Los postres...

Pre-postre
Postre a escoger

Vinos y cavas de la casa, licores de mesa
Servicio, café, "petit-fours", aguas y panecillos de la casa
Alquiler de material

Menú 2

Aperitivo Mas Albereda

Gnocchi de calabaza, langostinos y crujiente de jamón ibérico
Dado de meloso de ternera con verduritas y setas

Los postres...

Pre-postre
Postre a escoger

Vinos y cavas de la casa, licores de mesa
Servicio, café, "petit-fours", aguas y panecillos de la casa
Alquiler de material

Menú 3

Aperitivo Mas Albereda

Sopa fría de langostinos y mini-tomates raf de guacamole
Coca de roast-beef de solomillo de ternera con cebolla dulce y boletus

Los postres...

Pre-postre
Postre a escoger

Vinos y cavas de la casa, licores de mesa
Servicio, café, "petit-fours", aguas y panecillos de la casa
Alquiler de material

MENÚS

Menú 4

Aperitivo Mas Albereda

Canelón de langostinos con verduritas frescas y cardinal de marisco
Cochinillo ibérico crujiente con chutney de mango, pera y piña

Los postres...

Pre-postre
Postre a escoger

Vinos y cavas de la casa, licores de mesa
Servicio, café, "petit-fours", aguas y panecillos de la casa
Alquiler de material

Menú 5

Aperitivo Mas Albereda

Vieiras, gnocchi de calabaza, jamón ibérico y aceite de trufa negra
Solomillo de ternera grillé con aceite de oliva virgen y flor de sal

Los postres...

Pre-postre
Postre a escoger

Vinos y cavas de la casa, licores de mesa
Servicio, café, "petit-fours", aguas y panecillos de la casa
Alquiler de material

Menú 6

Aperitivo Mas Albereda

Coca de verduras asadas, langostinos y contrastes
Espalda de cordero asada "sin trabajo" con frutos secos

Los postres...

Pre-postre
Postre a escoger

Vinos y cavas de la casa, licores de mesa
Servicio, café, "petit-fours", aguas y panecillos de la casa
Alquiler de material



MENÚS

Menú 7

Aperitivo Can Jubany

Merluza con pan y tomate, aceite de aceitunas negras y ensalada de escarola
Lomo de cordero asado al horno con tubérculos

Los postres...

Pre-postre
Postre a escoger

Vinos y cavas de la casa, licores de mesa
Servicio, café, "petit-fours", aguas y panecillos de la casa
Alquiler de material

Menú 8

Aperitivo Can Jubany

Coca de manzana caramelizada, foie y pequeña ensalada
Solomillo de ternera servido en la pizarra con el acompañamiento

Los postres...

Pre-postre
Postre a escoger

Vinos y cavas de la casa, licores de mesa
Servicio, café, "petit-fours", aguas y panecillos de la casa
Alquiler de material

MENÚS

Menú 9

Aperitivo Can Jubany

Canelón de calabacín con cangrejo real y verduritas frescas
Cordero lechal asado sobre queso Tou de Til-lers, alcachofas y ajos tiernos

Los postres...

El Pastel especial de un solo servicio

Vinos y cavas escogidos, licores de mesa

Servicio, café, "petit-fours", aguas y panecillos de la casa

Alquiler de material

Menú 10

Aperitivo Selecto de Nandu

Mariscada real: Cangrejo real, caracoles, navaja, langostinos y cigala sobre lecho de algas

Solomillo de ternera con foie y salsa de Oporto

Los postres...

El Pastel especial de un solo servicio

Vinos y cavas escogidos, licores de mesa

Servicio, café, "petit-fours", aguas y panecillos de la casa

Alquiler de material



APERITIVOS Y ENTRANTES

Aperitivos

Aperitivo Mas Albereda

Aperitivo Can Jubany

Aperitivo Selecto de Nandu

Entrantes Fríos

Sopa fría de langostinos y mini-tomates raf de guacamole

Higo de foie, crumble de galleta, frutos secos y requesón de cabra

Coca de verduras asadas, langostinos y contrastes

Coca de manzana o higo caramelizada, foie y ensalada fresca

Ensaladilla de bogavante con mayonesa de su coral

Causa de bogavante con cítricos y encurtidos

Canelón de calabacín con cangrejo real y verduritas frescas

Ensalada de bogavante frito con aceite de oliva y escabeche de verduras

Salpicón de marisco con brotes de crudités

Mariscada real: Cangrejo real, caracoles, navaja, langostinos y cigala sobre lecho de algas

Sopas y Cremas

Sopa de alcachofas, chicharrones de jabugo y buñuelos de bacalao

Caldo de cigalas y cigalas con crujiente de jamón ibérico

Sopa bullabesa de pescados y mariscos

Entrantes Calientes

Gnocchi de calabaza, langostinos y crujiente de jamón ibérico

Canelón de langostinos con verduritas frescas y cardinal de marisco

Vieiras, gnocchi de calabaza, jamón ibérico y aceite de trufa negra

Suquet de gambas de Palamós con perlas de patata



PESCADOS

Merluza con pan y tomate, aceite de aceitunas negras y ensalada de escarola
Merluza a baja temperatura, gnocchi de calabaza y crujiente ibérico
Merluza cocida a 65 ° al pil-pil ligero y verduritas escabechadas
Bogavante a la brasa con aceite de setas, verduras y algas
Rape asado al horno con patatas y refrito de ajos
Filete de lenguado con cítricos y frutos secos
Lubina salvaje asada al horno con cebollitas y setas
Rodaballo o lubina con fondo de patatas y refrito de ajos
Lubina de playa sobre espuma de patata y trufa de verano



CARNES

Secreto de cerdo ibérico sobre coca con cebolla dulce y boletus
Dado de meloso de ternera con verduritas y setas
Coca de roast-beef de solomillo de ternera con cebolla dulce y boletus
Cochinillo ibérico crujiente con chutney de mango, pera y piña
Lomo de cordero asado al horno con tubérculos
Solomillo de ternera grillé con aceite de oliva virgen y flor de sal
Espalda de cordero asada "sin trabajo" con frutos secos
Dado de meloso de ternera con manzana, foie y membrillo
Solomillo de ternera servido en la losa con el acompañamiento
Cordero lechal asado sobre queso Tou de Til-lers, alcachofas y ajos tiernos
Entrecot de ternera servido a la parrilla individual
Solomillo de ternera con foie y salsa de Oporto (higos, manzana, membrillo o cerezas)
"Mar y Montaña" de tarrina de cochinillo ibérico y bogavante
Chuletón de vaca gallega seleccionado a la brasa

The background of the page features a collection of red spheres of various sizes and a white, textured dessert. The dessert is topped with a raspberry, a cherry, and a red spiral decoration. The text is overlaid on a semi-transparent grey rectangle.

POSTRES

Pre-postres 2017

- Copita de piña colada en texturas
- Copita de frutos rojos, burrata y sorbete de fresa y pimienta negra
- Nuestra versión de la Caipirinha
- Cerezas Jubany sobre cremoso de yogur y confitura de ruibarbo
- Copita de cítricos con pesto de menta y coco
- Copita de gintonic

Pasteles 2017

- Lemon pie con sorbete de limón
- Esfera de cheesecake y frutos rojos
- Mini-pastelito americano de coco y yuzu
- Esfera de chocolate y dulce de leche
- Lingote de chocolate con helado de chocolate
- La galaxia de chocolate con rocas y tierra + Supl.

Pasteles especiales de un solo servicio

- Babá al ron con helado de nata

VINOS Y CAVAS DE LA CASA

Vinos Blancos

L'Abrunet — Terra Alta — Garnatxa Blanca
Susterris — Costers del Segre — Sauvignon Blanc
Castell de Raimat Chardonnay — Costers del Segre — Chardonnay
Alta Alella PB — Alella — Pansa Blanca — MAGNUM
Cèrvoles Colors — Costers del Segre — Macabeu i Chardonnay
Mytilus — Rías Baixas — Albariño
Flor de Vetus — Rueda — Verdejo
Miquel Jané — Penedès — Sauvignon Blanc
Origen — Penedès — Xarel·lo
Quinta dos Tapias — Monterrei — Treixadura i Godello
Sasserra — Penedès — Malvasia de Sitges
Jean Leon 3055 — Penedès — Chardonnay

Vinos Tintos

Abadal — Pla de Bages — Cabernet Franc Tempranillo
Sierra Cantabria Selección — Rioja — Tempranillo — MAGNUM
Viña Pomal Criança — Rioja — Tempranillo
Tomàs Cusiné Llebre — Costers del Segre — Ull de Llebre — MAGNUM
Emilio Moro Finca Resalso — Ribera del Duero — Tinta fina — MAGNUM
Loidana — Priorat — Garnatxa negra i Carinyena
Gazur — Ribera del Duero — Tinta Fina
Palacios Remondo La Vendimia — Rioja — Tempranillo — MAGNUM
Fredi Torres & Antoine Touton — Montsant — Garnatxa i Carinyena
Jean Leon 3055 — Penedès — Merlot
Cara Nord — Conca de Barberà — Garnatxa i Garrut
Pas Curtei — Penedès — Merlot i Ull de Llebre — MAGNUM
Espelt Terres Negres — Empordà — Carinyena — MAGNUM

Cavas

Freixenet Elyssia Gran Cuvée Brut
Oriol Rossell Brut Nature — MAGNUM
Mestres 1312 Brut Nature
Rimarts Brut Nature Reserva
Titiana Pansa Blanca Brut Nature
Codorníu Non Plus Ultra
L'Hereu de Raventós i Blanc Brut
Mont Ferrant Berta Bouzy — MAGNUM
Bertha Cardús Brut Nature Gran Reserva — MAGNUM
AA Privat Brut Nature 2013 — MAGNUM
Naveran Perles Blanques
Gramona Brut Imperial — MAGNUM
Gran Torelló Brut Nature — MAGNUM

Caves Rosats

Freixenet Elyssia Rosé
Codorníu Pinot Noir
AT Roca Brut Reserva Rosat
Naveran Perles Roses

Servicio, cafés, "petit-fours", aguas, panecillos de la casa

Barra especial de Gin & Tonic's
Selección especial de licores y destilados de sobremesa

VINOS SELECCIONADOS

Vinos Blancos

Abadal Picapoll — Pla de Bages — Picapoll

Muga — Rioja — Viura i Malvasia

Pazo de Señorans — Rías Baixas — Albarinho — MAGNUM

Quinta Apolonia — Rueda — Verdejo

Sameirás — Ribeiro — Treixadura i Godello — MAGNUM

Qvinterra — Rheinessen/GER — Riestling

Terras Gauda O Rosal — Rías Baixas — Albarinho, Cainho i Treixadura +Supl.

Castell d'Encús Ekam — Costers del Segre — Riesling i Albarinho +Supl.

Augustus — Penedès — Chardonnay +Supl.

Fransola — Penedès — Sauvignon Blanc i Parellada +Supl.

Réserve de Vaudon — Chablis — Chardonnay +Supl.

Milmanda — Conca de Barberà — Chardonnay +Supl.

MAGNUM

Chablis Gran Regnard — Chablis — Chardonnay +Supl.

Vinos Tintos

Viña Pomal Reserva — Rioja — Tempranillo

Finca Villacreces Pruno — Ribera del Duero — Tinta fina — MAGNUM

Dido — Montsant — Garnatxa negra i Carinyena — MAGNUM

Muga Crianza — Rioja — Tempranillo — MAGNUM

Protos Crianza — Ribera del Duero — Tinta fina — MAGNUM

Marqués de Murrieta Reserva — Rioja — Tempranillo — MAGNUM

Camins del Priorat — Priorat — Garnatxa, Cabernet Sauvignon i Syrah — MAGNUM

Abadal 3.9 — Pla de Bages — Cabernet Sauvignon i Cabernet Franc +Supl.

Viña Ardanza — Rioja — Tempranillo +Supl.

Embruix — Priorat — Carinyena i Garnatxa negra +Supl.

Prado Enea Gran Reserva — Rioja — Tempranillo, Graciano i Mazuelo +Supl.

Protos Gran Reserva — Ribera del Duero — Tinta Fina +Supl.

Mas Laplana — Penedès — Cabernet Sauvignon +Supl.

MAGNUM

Martinet Bru — Priorat — Garnatxa Negra i Syrah +Supl.

Pago de Capellanes — Ribera del Duero — Tinta Fina +Supl.

CAVAS

SELECCIONADOS

Cavas

Rimarts Gran Reserva Brut Nature — MAGNUM
Freixenet Reserva Real
Juvé i Camps Milléssime Brut
AA Privat Laietà Brut Nature — MAGNUM

Cava Seleccionado Rosado

Raventós i Blanc De Nit

Recaredo Gran Reserva Brut Nature — MAGNUM +Supl.
Bertha S. XXI Gran Reserva Brut Nature +Supl.
Jaume de Codorníu Brut Nature +Supl.
Gramona III Lustros Gran Reserva Brut Nature +Supl.
Jaume de Codorníu Brut Nature +Supl.

Champagnes

Henri Abelé Rose +Supl.
Pierre Paillard Brut Grand Cru +Supl.
Taittinger Brut Reserva +Supl.
Moët Chandon Brut Imperial +Supl.
Louis Roederer Premier +Supl.
Bollinger Special Cuvée +Supl.
Louis Roederer Brut Cristal 2006 +Supl.

MAGNUM
Delamotte Blanc de blancs +Supl.
Veuve Cliquot Brut +Supl.

Servicio, cafés, “petit-fours”, aguas, panecillos de la casa

Barra especial de Gin & Tonic's
Selección especial de licores y destilados de sobremesa

COCKTELERÍA ESPECIAL EN LA BARRA LLIBRE

Cocktelería especial en la barra libre

Selección especial de Gin & Tonic 's
Cocktails sin alcohol
Mojitos, Caipirinha, Daikiri, Caipiroskas ...

Coca de hojaldre de crema catalana y cabello de ángel
Mini perritos calientes hechos al momento
Chocolate con churros
Xhuches variadas

Suplemento + Supl. con whisky de Malta o similar

Horario de barra libre

Bodas de mediodía, hasta las 23.00 horas
Bodas de noche, hasta las 4.00 horas

Suplemento p/p y hora a partir de las 23.00 / 04:00 h

Servicios complementarios

Nuestro DJ Spexen ameniza toda la jornada. Tel. 629 827 542
(menú y derechos de autor incluidos)

En caso de que los novios quieran traer el DJ,
se tendrán que hacer cargo de su menú y de los derechos
de autor, que tendrán un coste de 1,20€ por persona.

Personalizar vuestra boda

Pilar Barceló. Tel. 608 082 089 www.pilarbarcelo.com
Sucre & Paper. Tel. 629 969 483 sucreipaper.blogspot.com.es

Ofrecemos un servicio especial de alquiler de mantelería y fundas de silla

Música en directo en el Aperitivo

&Swing. Versiones de ahora y siempre en clave swing. Tel. 629 068 232
Pep Poblet. Saxo. www.peppoblet.com. Tel. 659 447 249
Carme. Cantante soul. Tel. 616 454 306
Guillem. Guitarra y standards pop. Tel. 650 951 379

GENERAL

Información

Rogamos que antes de venir, llamen y concierten una hora de visita.

La degustación de boda se hará unos tres meses antes y estarán invitados los novios, así como los padres respectivos y se hará un miércoles o un jueves en Can Jubany. Lo hacemos estos días para poder estar a vuestra entera disposición para cualquier duda que tengáis.

El domingo anterior al banquete, se tendrá que facilitar una cifra definitiva de los comensales; si por motivos ajenos a la empresa, el mismo día del banquete tenéis alguna baja, se tendrá que abonar el número de comensales confirmados en la última cifra definitiva.

A los niños les haremos un menú especial a su gusto, que tendrá un coste equivalente al 50% del menú escogido.

Los menús de los fotógrafos, vídeo, conductores... (staff), tendrá un coste equivalente al 50% del precio del menú escogido.

Notas importantes

El banquete quedará confirmado en el momento que se haya abonado la paga y señal de 2.000 €

Habrà un coste adicional de 520€ en caso de hacerse la ceremonia civil en la finca, en concepto de: Flores adicionales, montaje y recogida y refrescos a la entrada.

Bajo ningún concepto se guardarán los precios de un año para otro, cada año se verán incrementados según precio de mercado. Estos precios están sujetos a posibles variaciones según precio de mercado, sin previo aviso.

El domingo antes del banquete se tendrá que dar una cifra definitiva de invitados, y el miércoles por la mañana se hará la factura en base a ello. **El banquete se tendrá que pagar íntegramente antes del día de la boda.**

En el caso de celebrarse la boda en domingo, y al día siguiente no sea festivo, la barra libre corre a cargo de la casa y el coste del Discjockey es de 350 €.



ESTAMOS LISTOS PARA AYUDAROS EN VUESTRO GRAN DÍA!!

FAMILIA JUBANY

CONTACTO

Mas Albereda
Avinguda Sant Llorenç, 68
08504 St Julià de Vilatorça (Barcelona)
T. 93 812 28 52
info@masalbereda.com
www.masalbereda.com