

An outdoor wedding ceremony setup in a grassy field. A white fabric archway is suspended over a table covered with a white tablecloth. The table is decorated with a large white wedding cake, several bouquets of flowers, and a small lantern. To the left, two white chairs are visible. The background features a large tree and a building in the distance.

# Casaments

Mas Albereda

2019

# El vostre moment: únic per al record

UNA CELEBRACIÓ COMENÇA QUAN TOT JUST ES DECIDEIX CELEBRAR UNA OCASIÓ ESPECIAL. I NO S'ACABA FINS QUE TOTS ELS CONVIDATS I ELS PROTAGONISTES S'HAN AIXECAT DE TAULA. LA FEINA DE TOT L'EQUIP DE JUBANY EVENTS ÉS ACOMPANYAR-VOS DURANT TOT AQUEST PROCÉS, PLE D'IL·LUSIONS, D'EXPECTATIVES I D'EMOCIONS.

## Ens acompanyeu a deixar volar la imaginació?

“ LA GASTRONOMIA ÉS FONAMENTAL PER ACONSEGUIR QUE UN ESDEVENIMENT ES MANTINGUI EN EL RECORD

”

# Aperitiu

## Mas Albereda

### L'Aperitiu...

Cocktail-fruïtes escarxades

- Meló mojito      - Pinya colada

- Síndria amb sangria      - Maduixa vinagre

Perles de vermut / Perles d'api, poma verda i jengibre

Les millors olives del món

Air-baguette de pernil ibèric "Joselito"

Carrot cake salat

Cono-pizza de tomàquet i mozzarella

Filipino de foie amb nou Pecana

Tàrtar de tonyina amb cruixent d'alga nori

Bomba de sípia

Croquetes meloses de bolets

Milfulls de patata brava

Brioix de chilly crab FOC - Singapur

Steak tàrtar de vedella **New York Times**

Caneló tradicional de pollastre de pagès

### Showcooking d'Especialitats...

Ous de guatlla amb "botarga"

Takoyaki de pop

### A la Planxa...

Truitetes de camarons

Milfulls cruixent de tonyina pibil

### A la Brasa...

Pinxo de pop amb cansalada

Llagostí amb escuma de maionesa japonesa

Taula especial de vins i  
formatges seleccionats

### Barra de begudes...

Cerveses Estrella Damm

Cava seleccionat i Kir Royale

Jubany Ice amb menta fresca i maduixots

Licors i refrescs d'aperitiu

# Aperitiu Can Jubany

## L'Aperitiu...

Cocktail-fruïtes escarxades

- Meló mojito
- Pinya colada
- Síndria amb sangria
- Maduixa vinagre

Perles de vermut / Perles d'api, poma verda i jengibre

Les millors olives del món

Air-baguette de pernil ibèric "Joselito"

Carrot cake salat

Mochi de cockail de gambes

Filipino de foie amb nou Pecana

Ceviche de corball, vieira i alvocat

Tàrtar de tonyina amb cruixent d'alga nori

Llagostí en tempura

Bombes de sípia

Milfulls de patata brava

Steak tàrtar de vedella **New York Times**

Caneló tradicional de pollastre de pagès

## El Fornet "Jubany"...

Les nostres coques cruixents fetes al moment

## A la Planxa...

Truitetes de camarons

Milfulls cruixent de tonyina pibil

## A la Brasa...

Pinxo de pop amb cansalada

Gamba de la costa amb oli d'oliva verge

Taula especial de vins i  
formatges seleccionats i  
degustació de Champagnes

## Barra de begudes...

Cerveses Estrella Damm

Cava seleccionat i Kir Royale i maduixots

Jubany Ice amb menta fresca

Licors i refrescs d'aperitiu

# Aperitiu Selecte d'en Nandu

## L'Aperitiu...

Cocktail-fruïtes escarxades

- Meló mojito
- Pinya colada
- Síndria amb sangria
- Maduixa vinagre

Perles de vermut / Perles d'api, poma verda i jengibre

Les millors olives del món

Air-baguette cruixent de pernil ibèric "Joselito"

Mochi de cocktail de gambes

Filipino de foie amb nou Pecana

Ceviche de corball, vieira i alvocat

Tàrtar de tonyina amb cruixent d'alga nori

Llagostí en tempura

Bombes de sípia

Milfulls de patata brava

Steak tàrtar de vedella **New York Times**

Entrepà de calamars amb maionesa de wasabi

## Showcooking d'Espesialitats...

Ous de guatlla amb caviar

## El Fornet "Jubany"...

Les nostres coques cruixents fetes al moment

## Buffet de marisc...

Ostres al natural, cargols de punxa amb salsa romesco i navalles

## Buffet d'arros sec d'espardenyes

## A la Planxa...

Truitetes de camarons

Milfulls cruixent de tonyina pibil

## A la Brasa...

Pinxo de pop amb cansalada

Gamba de la costa amb oli d'oliva verge

Taula especial de vins i formatges seleccionats  
i degustació de Champagnes

Els Cocktails de l'Impur

## Barra de begudes...

Cerveses Estrella Damm

Cava seleccionat i Kir Royale

Jubany Ice amb menta fresca i maduixots

Licors i refrescs d'aperitiu

# Buffets addicionals



# Menús

## MENÚ 1

### Aperitiu Mas Albereda

Sopa freda de llagostins i mini-tomàquets raf de guacamole  
La nostra versió del ficandó de vedella amb albergínia cruixent

Postres a escollir

El Celler Jubany

### Cafès, infusions i les Petit Fours

Llima llimona gelada

Ying-Yang de cheesecake i Nutella

### Presentació de pastís nupcial

---

## MENÚ 2

### Aperitiu Mas Albereda

Gnocchi de patata amb llagostins i crema d'ibèrics  
Coca de roast-beef de vedella amb perles de verduretes

Postres a escollir

El Celler Jubany

### Cafès, infusions i les Petit Fours

Llima llimona gelada

Ying-Yang de cheesecake i Nutella

### Presentació de pastís nupcial

---

## MENÚ 3

### Aperitiu Mas Albereda

Lluç al vapor amb capdells a la brasa i el seu pil-pil  
Garrí sense feina amb fruites

Postres a escollir

El Celler Jubany

### Cafès, infusions i les Petit Fours

Llima llimona gelada

Ying-Yang de cheesecake i Nutella

### Presentació de pastís nupcial

**Menús a partir de 137€**

# La Carta

## Els Aperitius

Aperitiu Can Jubany	Supl. 11€ p/p
Aperitiu Selecte d'en Nandu	Supl. 26€ p/p

## Els Entrants

Sopa freda de llagostins i mini-tomàquets raf de guacamole	
Gnocchi de patata amb llagostins i crema d'ibèrics	
Lluç al vapor amb capdells a la brasa i el seu pil-pil	
Vieires, gnocchi de carbassa, pernil ibèric i oli de tòfona negra	Supl. 2€ p/p
Caneló de carbassó amb cranc reial i rap amb maionesa picant	Supl. 3€ p/p
Fricassé de llamàntol amb mini verdures fresques	Supl. 12€ p/p

## Plats Principals

La nostra versió del ficandó de vedella amb albergínia cruixent	
Coca de roast-beef de vedella amb perles de verdures	
Garrí sense feina amb fruites	
Filet de vedella grillé amb oli d'oliva i flor de sal	Supl. 2€ p/p
Xai de llet rostit amb patates i ceba	Supl. 3€ p/p
Tournedó rossini amb foie i salsa tofonada	Supl. 4€ p/p
Costella de vaca a la brasa amb patates souf é i salsa bearnesa	Supl. 12€ p/p
Turbot o llobarro amb fondo de patates i refregit d'alls	Supl. 16€ p/p

## Les Postres

Esfera de iogurt i mango amb el seu sorbet	
Lemon pie amb sorbet de llimona	
Selva negra de xocolata amb cireres gelades de nata	
Pastís de xocolata, vainilla i galeta amb gelat de vainilla	
L'Avellana de xocolata crocant amb gelat d'stracciatella	
La Galàxia de xocolata	Supl. 2,65€ p/p
Babà fet al moment acompanyat al rom amb gelat de nata	Supl. 4€ p/p

## Pastís nupcial

### Amb els cafès i infusions...

Llima llimona gelada
Ying-Yang de cheesecake i Nutella

**A part d'aquests plats us podem oferir altres opcions adaptades al vostre gust i temporada**

# El Celler

## Vi Blanc

### FRESCOS I AROMÀTICS

**Perfum** / DO Penedès / Can Sumoi

**Vibrant** / DO Costers del Segre / Els Vins Jubany

**Intramurs** / DO Conca de Barberà / Abadia del Poblet

**Palacio de Menade Verdejo** / DO Rueda

**Pazo de Señorans** / DO Rías Baixas +1,25€ p/p

**Trimbach Riesling** / AOC Alsace +2,75€ p/p

**Quinta Apolonia MAGNUM** / VT Castilla y León / Belondrade y Lurton +2,90€ p/p

### JOVES I SECS

**Marques de Alella** / Pansa Blanca / DO Alella

**L'Abrunet** / DO Terra Alta / Frisach

**Ardeche** / Vins de Pays de l'Ardeche / Louis Latour

**Idoia Blanc MAGNUM** / DO Catalunya / Ca n'estruc +1€ p/p

**Quibia** / VT Mallorca / Anima Negra +1,25€ p/p

**Modernista Blanc MAGNUM** / DO Terra Alta / Pagos de Hiberia +2,30€ p/p

### AMB BOTA

**Onra Blanc** / DO Costers del Segre / La Gravera

**Muga Blanc MAGNUM** / DOCa Rioja / Bodegas Muga

**Miranda d'Espells** / DO Penedès / Juvé & Camps

**Placet de Valtomelloso** / DOCa Rioja / Bodegas Palacios +4,50€ p/p

# El Celler

## Vi Negre

### AFRUITAT I JOVIAL

**La Selecció** / DO Montsant / Fredi Torres

**Calcari** / DO Montsant / Els Vins Jubany

**Sindicat de la Figuera** / DO Montsant / Sindicat de la Figuera

**Rouge** / DO Conca de Barberà / Els Vins Jubany

**Ònra La Gravera** / DO Costers del Segre / La Gravera

**Petalos del Bierzo MAGNUM** / DO Bierzo / Desc. J Palacios +2,10 p/p

**Camins del Priorat MAGNUM** / DOCa Priorat / Alvaro Palacios +2,50€ p/p

### DE MIG COS

**Ennak** / DO Terra Alta / Jordi Miró

**J** / DO Montsant / Alfredo Arribas

**Obsessió** / DO Montsant / Els Vins Jubany

**Viña Real** / DOCa Rioja / Cvne

**Viña Cubillo** / DOCa Rioja / Viña Tondonia +1,20€ p/p

**La Montesa MAGNUM** / DOCa Rioja / Bodegas Palacios +1,25€ p/p

**Viña Izadi** / DOCa Rioja / Bodegas Izadi +1,25€ p/p

**Alteri** / DOQ Priorat / Els Vins Jubany +1,75€ p/p

**Viña Arana** / DOCa Rioja / La Rioja Alta +1,95€ p/p

### ESTRUCTURAT I POTENT

**Bela** / DO Ribera del Duero / Bdegas Bela

**Vizcarra Senda de Oro MAGNUM** / DO Ribera del Duero / Vizcarra +0,50€ p/p

**Pas Curtei MAGNUM** / DO Penedès / Alemany i Corrió +0,90€ p/p

**Planella** / DO Montsant / Joan Anguera +1€ p/p

**Alma de Acos** / DO Ribera del Duero / Viña Sastre +1,30€ p/p

**Alteri** / DOQ Priorat / Els Vins Jubany +1,75€ p/p

**Marqués de Murrieta Reserva MAGNUM** / DOCa Rioja +2,80€ p/p

**Pruno MAGNUM** / DO Ribera del Duero / Finca Villacreces +3,95€ p/p

# El Celler

## Cava i Champagne

### CAVA RESERVA

**Escuturit** / Brut Reserva / DO Cava

**AT Roca** / Brut Reserva / DO Clàssic Penedès

**Vilarnau** / Brut / DO Cava

**Blanes Nature Mont Ferrant** / Reserva BN / DO Cava

**Titiana Nature Reserva BN** / DO Cava / Titiana +0,80€ p/p

### CAVA GRAN RESERVA

**Vilarnau** / Brut Nature / DO Cava

**Torelló** / Brut Nature Gran Reserva / DO Cava - Corpinnat +1,90€ p/p

**Gramona** / Imperial de Gramona / DO Cava - Corpinnat +3,20€ p/p

**Juvé i Camps** / Reserva de la Família / DO Cava +3,50€ p/p

**Llopart** / Brut Imperial Gran Reserva Brut MAGNUM / DO Cava - Corpinnat +4,50€ p/p

**Raventós I Blanc** / De la Finca Brut Gran Reserva / Cona del Riu Anoia +5,80€ p/p

**Terrers** / Brut Nature Gran Reserva / DO Cava - Corpinnat +6,25€ p/p

### AOC CHAMPAGNE

**Deutz Brut Classic** / Pinot Noir, Pinot Meunier +16€ p/p

**Louis Roederer Brut Premier** / Pinot Noir, Pinot Meunier i Chardonnay +17,30€ p/p

**Moet Chandon Brut Imperial** / Pinot Noir, Pinot Meunier i Chardonnay +18,85€ p/p

**Veuve Cliquot Ponsardin** / Pinot Noir, Pinot Meunier +18,85€ p/p

**Bollinger Special Cuvèe** / Pinot Noir, Pinot Meunier i Chardonnay +19,40€ p/p

**Delamotte Brut MAGNUM** / Pinot Noir, Pinot Meunier i Chardonnay +19,40€ p/p

### CAVA ROSAT

**Vilarnau Rosè Delicat** / Garnatxa i Pinot Noir / DO Cava

**Titana Pinot Noir** / Pinot Noir / DO Cava +1,30€ p/p

**AT Roca** / Rosat Reserva / DO Clàssic Penedès +1,70€ p/p

**Ruinart Rosè** / Pinot Noir i Chardonnay / AOC Champagne +16,50€ p/p

**Louis Roederer Rosè** / Pinot Noir i Chardonnay / AOC Champagne +26,80€ p/p

# Cockteleria especial

## a la barra lliure

SELECCIÓ ESPECIAL DE GIN & TONIC'S  
COCKTAILS SENSE ALCOHOL  
MOJITOS, CAIPIRINHES, DAIKIRI,  
CAIPIROSKAS...

PREU 28€ P/P

SUPLEMENT DE DESTILATS PRÈMIUM 6€ P/P

## Ressopó inclòs a la Barra Lliure

EL NOSTRE CANDY BAR  
MINI FRÀNKFURTS FETS AL MOMENT  
BIKINI DE PERNIL IBÈRIC I MOZZARELLA TOFONADA  
XOCOLATA AMB XURROS

### Horari de barra lliure

CASAMENTS DE MIGDIA , FINS A LES 23.00 HORES

CASAMENTS DE NIT, FINS A LES 4.00 HORES

SUPLEMENT DE 6€ P/P I HORA, MÀXIM FINS A LES 5.00 H

# El Pressupost

## Inclou

PROPOSTA GASTRONÒMICA

APERITIU

SHOWCOOKINGS

MENÚ ESCOLLIT

BARRA DE BEGUDES

EL CELLER

AIGÜES CAFÈS I PA

DESTILATS O GINTÒNIC DE SOBRETAULA

COORDINADOR DE LA CELEBRACIÓ

(PER CUIDAR CADA UN DELS DETALLS, MINUTES,  
PLANELL I CONFECCIÓ DEL SITTING)

MAITRE RESPONSABLE DE LA CELEBRACIÓ

1 CAMBRER CADA 10 PAX.

MATERIAL EXCLUSIU DE MAS ALBEREDA

(PARAMENT, UTILLATGE, BUFFETS, SHOWCOKINGS, CHILL OUT...)

DEGUSTACIÓ DEL MENÚ PER A 6 PERSONES

## No inclou

LLOGUER DE MAS ALBEREDA I DECORACIÓ FLORAL

BARRA LLIURE I RESSOPÓ

MUNTATGE DE CERIMÒNIA A MAS D'OSOR

DJ I MÚSICS

- EL NOSTRE DJ SPEXEN AMENITZA TOTA LA JORNADA -

TEL. 629068232

MENÚ STAFF

10% IVA

# Informació General

Cal concertar la visita a l'espai, així com la prova del casament. La prova del menú de casament es farà tres mesos abans de la data escollida aproximadament. Hi són convidats els nuvis i núvies i els pares respectius de cada membre de la parella. La prova tindrà lloc a Can Jubany (Calldetenes) o a l'hotel gastronòmic Mas Albereda (Sant Julià de Vilatorrada). Sempre es faran en dimecres o dijous.

Els nens i nenes tindran un menú especial al seu gust amb un cost equivalent al 50% del preu del menú escollit per als adults.

Els menús dels fotògrafs, reporters gràfics, xofers, wedding planner, staff, etc. Tindran un cost equivalent al 50% del preu del menú escollit.

## Notes importantes

El banquet quedarà confirmat des del moment que s'aboni la paga i senyal de 2000€.

En cas de realitzar-se la cerimònia civil al nostre espai, caldrà abonar 520€ addicionals en concepte de muntatge, recollida i barra de refrescs a l'entrada.

Si es desitja afegir qualsevol material o element de decoració addicional, el cost anirà a càrrec de la parella.

No s'aplicaran tarifes de l'any anterior. Els preus s'actualitzaran segons l'increment de tarifa anual i les variacions de mercat.

Les parelles hauran de facilitar el nombre exacte de comensals en un període màxim de 6 dies abans del banquet.

3 dies abans del banquet, la parella reconfirmarà el nombre definitiu de convidats, que serà l'aplicat a la facturació final.

Caldrà abonar l'import total del banquet abans del dia del casament.

# Lloguer de la finca

DE DILLUNS A DIJOUS	3.800€
DIVENDRES	3.800€
DISSABTES	3.800€
DIUMENGE	3.800€

## Inclou

DECORACIÓ FLORAL  
BUFFETS, APERITIU I TAULES  
ES PODEN ESCOLLIR DIFERENTS OPCIONS AMB  
LES NOSTRES FLORISTES

SERVEI DE GUARDA-ROBA  
NETEJA DURANT L'ESDEVENIMENT  
PERSONAL DE SEGURETAT  
COORDINACIÓ DEL CASAMENT  
20 HABITACIONS DOBLES  
ESMORZAR DEL DIA SEGÜENT  
I.V.A

# Contacte

---

## **Mas Albereda**

Avinguda Sant Llorenç, 68  
08504 St Julià de Vilatorca (Barcelona)

T. 93 812 28 52

[info@masalbereda.com](mailto:info@masalbereda.com)

[www.masalbereda.com](http://www.masalbereda.com)