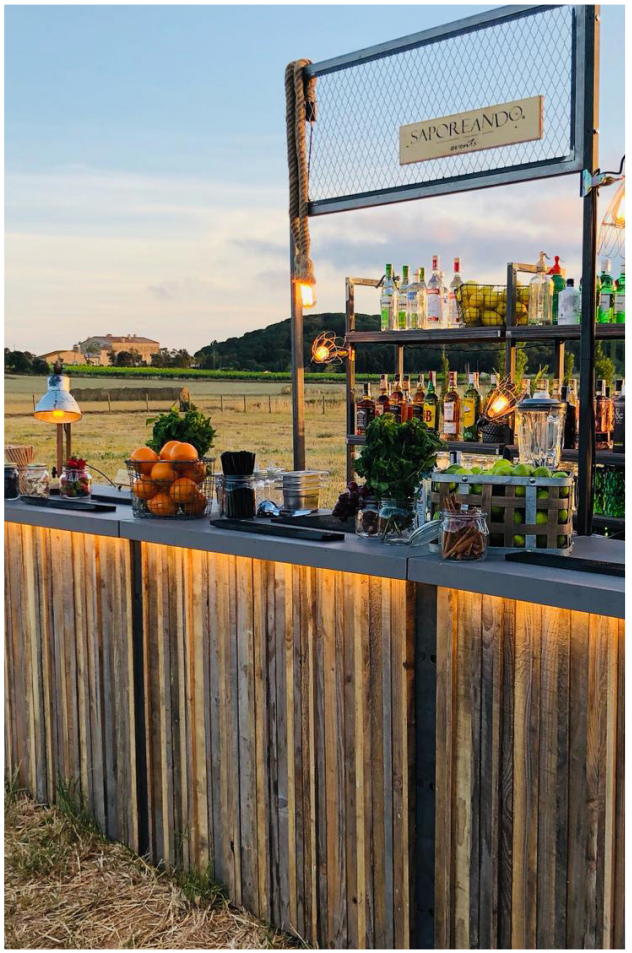
CELEBRACIONS



MAS ALBEREDA

2025

Nandu Jubany

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 és acompanyar-vos durant tot aquest procés, ple d'il·lusions, d'expectatives i d'emocions.

Des que el 2001 vam crear Jubany Events, han estat moltes les celebracions, les parelles, els esdeveniments en què hem sumat al costat dels seus protagonistes per aconseguir que cada moment sigui únic, diferent, màgic... per al record.

Per això, treballem amb esperit de millora contínua amb la recepta ideal: producte, presentació i cuina al moment.

Ens acompanyeu a deixar volar la imaginació?











APERITIU A TAULA

Perles de sangria de cava d'Es Còdol Foradat
Les millors olives del món
Mini alvocat amb pinyol de tàrtar de salmó
Air-baguette cruixent amb pernil ibèric
Tartaleta Carbonara
Milfulls de foie i poma caramelitzada
La nostra patata brava
Croquetes meloses de bolets
Brioix d'steak tàrtar de vedella amb ou ferrat
Caneló tradicional de pollastre de pagès
Arròs sec de calamars amb carxofes i all i oll





APERITIU A L'EXTERIOR

Cocktail fruites escarxades
Perles de sangria de cava d'Es Còdol Foradat
Les millors olives del món
Mini alvocat amb pinyol de tàrtar de salmó
Air-baguette cruixent amb pernil ibèric
Tartaleta Carbonara
Tàrtar de tonyina amb cruixent d'alga nori
Milfulls de foie i poma caramelitzada
Croquetes meloses de bolets
Bombes de sípia
La nostra patata brava
Xuixo de chili crab
Caneló tradicional de pollastre de pagès

SHOWCOOKING D'ESPECIALITATS

Ous de guatlla amb migues de sobrassada
Takoyaki de llagostins

BUFFET D'ARRÒS SEC DE CALAMARS I CARXOFES

A LA PLANXA

Truiteta de camarons
Milfulls cruixent de tonyina pibil

Barra de vins i formatges
Refrescs, Licors d'aperitiu i Cervesa Estrella Damm
Cava Rimarts Brut Reserva 18

BUFFETS ADDICIONALS

PERNIL IBÈRIC SELECCIÓ PRIVADA D'ENRIQUE TOMÀS GLAMURÓS

MARISC FRESC
Ostres, navalles i cargols de punxa amb romesco

EL JAPONÈS
Selecció especial de sushi

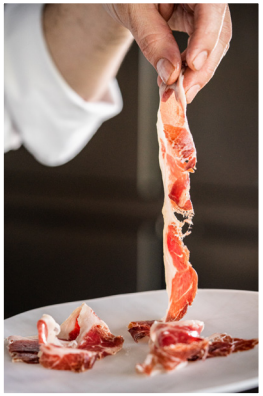
BUFFET D'ARRÒS SEC DE CALAMARS I ALL I OLI

BUFFET D'ARRÒS SEC D'ESPARDENYES

A LA BRASA
Broqueta de pop i cansalada confitada
Llagostí amb escuma de maionesa picant
Gamba de la Costa amb oli d'oliva verge

DIM SUM
Dumplings de salmó i caviar
Dumplings d'ànec a la taronja

SELECCIÓ ESPECIAL DE VINS I CHAMPAGNES







MENÚ 1

Aperitiu a taula

Coca de roast-beef de vedella amb ceba dolça i ceps

Les Postres
Lemon pie amb sorbet de llimona
Llima llimona gelada
Oreo de cheesecake i Quin Cacau

El Celler
Vi blanc Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta
Vi negre Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant
Escumós Rimarts Brut Reserva 18 - DO Cava

Servei, cafès i infusions

Preu: + 10% I.V.A.

MENÚ 2

Aperitiu a taula

Filet de vedella grillé amb oli d'oliva verge i flor de sal

Les Postres
La nostra Mandarina
Llima llimona gelada
Oreo de cheesecake i Quin Cacau

El Celler
Vi blanc Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta
Vi negre Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant
Escumós Rimarts Brut Reserva 18 - DO Cava

Servei, cafès i infusions

Preu: + 10% I.V.A.

MENÚ 3

Aperitiu a taula

Gnocchi de carbassa, llagostins ic cruixent d'ibèric
Coca de roast-beef de vedella amb ceba dolça i ceps

Les Postres
Lemon pie amb sorbet de llimona
Llima llimona gelada
Oreo de cheesecake i Quin Cacau

El Celler
Vi blanc Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta
Vi negre Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant
Escumós Rimarts Brut Reserva 18 - DO Cava

Servei, cafès i infusions

Preu: + 10% I.V.A.

MENÚ 4

Aperitiu a taula

Sopa freda de mini-tomàquets raf amb llagostins i guacamole
Garrí ibèric de chutney de fruita

Les Postres
Lemon pie amb sorbet de llimona
Llima llimona gelada
Oreo de cheesecake i Quin Cacau

El Celler
Vi blanc Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta
Vi negre Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant
Escumós Rimarts Brut Reserva 18 - DO Cava

Servei, cafès i infusions

Preu: + 10% I.V.A.

MENÚ 5

Aperitiu a taula

Lluç baixa temperatura amb còdium i emulsió de plàcton
Filet de vedella grillé amb oli d'oliva verge i flor de sal

Les Postres
Lemon pie amb sorbet de llimona
Llima llimona gelada
Oreo de cheesecake i Quin Cacau

El Celler
Vi blanc Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta
Vi negre Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant
Escumós Rimarts Brut Reserva 18 - DO Cava

Servei, cafès i infusions

Preu: + 10% I.V.A.

MENÚ 6

Aperitiu a taula
Les millors olives del món
Air- baguette cruixent amb pernil ibèric
Tàrtar de tonyina amb cruixent d'alga nori

El menú degustació
1/2 Sopa freda de mini tomàquet raf i llagostins
1/2 Caneló de pollastre de pagès rostit
1/2 Lluç a baixa temperatura amb còdium i emulsió de plàcton
1/2 La nostra versió del fricandó de vedella amb albergínia cruixent

Les Postres
La nostra Mandarina
Llima llimona gelada
Oreo de cheesecake i Quin Cacau

El Celler
Vi blanc Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta
Vi negre Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant
Escumós Rimarts Brut Reserva 18 - DO Cava

Servei, cafès i infusions

Preu: + 10% I.V.A.

MENÚ 7

Aperitiu a taula

Llamàntol a la brasa amb oli de bolets, verdures i algues
Filet de vedella grillé amb oli d'oliva verge i flor de sal

Les Postres
La nostra versió de la Caipirinha
La nostra Mandarina
Llima llimona gelada
Oreo de cheesecake i Quin Cacau

El Celler
Vi blanc Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta
Vi negre Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant
Escumós Rimarts Brut Reserva 18 - DO Cava

Servei, cafès i infusions

Preu: + 10% I.V.A.

MENÚ 8

Aperitiu a taula

Sopa freda de mini-tomàquets raf amb llagostins i guacamole
Garrí ibèric de chutney de fruita

Les Postres
Lemon pie amb sorbet de llimona
Llima llimona gelada
Oreo de cheesecake i Quin Cacau

El Celler
Vi blanc Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta
Vi negre Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant
Escumós Rimarts Brut Reserva 18 - DO Cava

Servei, cafès i infusions

Preu: + 10% I.V.A.

MENÚ 9

Aperitiu a taula

Llenguado “sense feina” amb fruites seques i cítrics
Filet de vedella amb fetge d’ànec i salsa de vi d’Oporto

Les Postres
L’Avellana crocant de xocolata i gelat d’stracciatella
Llima llimona gelada
Oreo de cheesecake i Quin Cacau

El Celler
Vi blanc Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta
Vi negre Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant
Escumós Rimarts Brut Reserva 18 - DO Cava

Servei, cafès i infusions

Preu: + 10% I.V.A.



MENÚ 10

Aperitiu a taula
Perles d’api, poma verda i gengibre
Les millors olives del món
Tàrtar de tonyina amb cruixent d’alga nori

El menú degustació
1/2 Coca de poma caramelitzada i foie
1/2 Vieira, gnocchi de carbassa i cruixent ibèric
1/2 Llobarro salvatge rostit al forn amb cebetes i rossinyols
1/2 Filet de vedella servit a la Llosa

Les Postres
La Galàxia de xocolata amb roques i la seva terra
Llima llimona gelada
Oreo de cheesecake i Quin Cacau

El Celler
Vi blanc Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta
Vi negre Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant
Escumós Rimarts Brut Reserva 18 - DO Cava

Servei, cafès i infusions

Preu: + 10% I.V.A.



APERITIUS I ENTRANTS

Aperitius

Els snacks a taula
L'Aperitiu a taula
L'Aperitiu a l'exterior

Entrants freds

Sopa freda de llagostins i mini-tomàquets raf de guacamole
Figa de foie, cramble de galeta, fruites seques i mató de cabra
Coca de verdures escalivades, llagostins i contrastos
Coca de poma caramel·litzada, foie i amanida fresca
Ensaladilla de llamàntol amb maionesa del seu coral
Causa de llamàntol amb cítrics i encurtits
Caneló de carbassó amb cranc reial i verduretes fresques
Amanida de llamàntol fregit amb oli d'oliva i escabetx de verdures
Salpicó de marisc amb brots de crudités
Mariscada reial: Cranc reial, cargols de punxa, navalla, llagostins, etc
El plat de les 4 tapes.

Sopes i Cremes

Sopa de carxofes, greixons de jabugo i bunyols de bacallà
Brou d'escamarlans i escamarlans amb cruixent de pernil ibèric
Sopa bullabessa de peixos i marisc

Entrants calents

Gnocchi de carbassa, llagostins i cruixent de pernil ibèric
Caneló de llagostins amb verduretes fresques i cardinal de marisc
Vieires, gnocchi de carbassa, pernil ibèric i oli de tòfona negra
Caneló de pollastre de pagès rostit
Suquet de gambes de Palamós amb perles de patata

PLATS PRINCIPALS I POSTRES

Peixos

Lluç a baixa temperatura amb còdium i emulsió de plàcton
Lluç a baixa temperatura, gnocchi de carbassa i cruixent ibèric
Lluç cuit a 65ºC al pil-pil lleuger i verduretes escabetxades
Llamàntol a la brasa amb oli de bolets, verdures i algues
Rap rostit al forn amb patates i refregit d'alls
Filet de llenguado amb cítrics i fruits secs
Llobarro salvatge rostit al forn amb cebetes i rossinyols
Turbot o llobarro amb fondo de patates i refregit d'alls
Llobarro de platja sobre escuma de patata i tòfona d'estiu

Carns

La nostra versió del fricandó de vedella amb albergínia cruixent
Coca de roast-beef de vedella amb ceba dolça i ceps
Garrí ibèric cruixent amb chutney de mango, pera i pinya
Llom de xai rostit al forn amb tubercles
Filet de vedella grillé amb oli d'oliva verge i flor de sal
Espatlla de xai rostida "sense feina" amb fruites seques
Dau de melós de vedella amb poma, foie i codonyat
Filet de vedella servit a la llosa amb l'acompanyament
Xai de llet rostit sobre formatge Tou de Til·lers, carxofes i alls tendres
Entrecot de vedella servit a la graella individual
Filet de vedella amb foie i salsa d'Oporto (figues, poma, codonyat o cireres)
"Mar i Muntanya" de terrina de garrí ibèric i llamàntol
Costella de vaca gallega seleccionada a la brasa

Postres

Lemon pie amb sorbet de llimona
Esfera Sacher de xocolata i albercoc
L'Avellana crocant de xocolata amb gelat d'stracciatella
Mini-pastisset americà de iogurt i menta
La Galàxia de xocolata
Babà fet al moment flamejat al rom amb gelat de nata





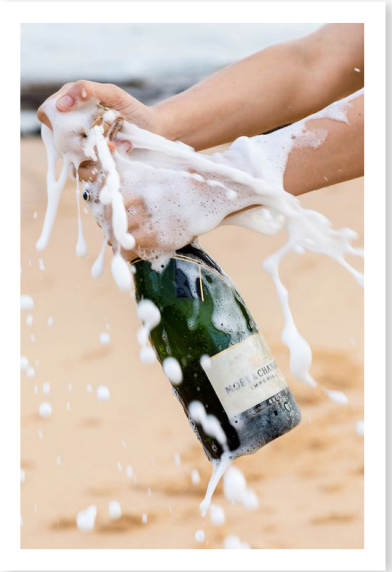


EL CELLER

Vi blanc Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta
Vi negre Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant
Escumós Rimarts Brut Gran Reserva 18 - DO Cava

Vins i caves de la casa, serveis, cafès i infusions

BARRA LLIURE



A LA BARRA

Selecció especial de Gin & Tonics
Mojitos, caipirinhas, daikiris i caipiroskas
Varietat de cocktails sense alcohol
*Destil·lats premium: suplement per persona

RESSOPÓ

La nostra Candy Bar
Mini-frankfurts fets al moment
Bikini de pernil ibèric i mozzarella tofonada
Xocolata amb xurros

HORARI

Fins les 22.00h en esdeveniments de migdia
Fins les 3.00h en esdeveniments de vespre
Suplement per hora extra per persona

CONDICIONS

La barra lliure anirà sempre a càrrec nostre

SERVEIS COMPLEMENTARIS

Disckjockeys recomenats

DJ Spexen Tel. 629 827 542

Els nostres fotògrafs recomanats

Inma - Black&Blanc. Tel. 609 32 63 11
Nuri Garre - Tel. 659 43 02 52. www.nurigarre.com
Miquel Coll. Tel. 649 880 296. www.miquelcoll.com

Música en directe a l'aperitiu

RecoverMusic. Versions en acústic. Tel. 626 363 833
&Swing. Versions d'ara i sempre en clau swing. Tel. 629 068 232
Pep Poblet. Saxo. www.peppoblet.com. Tel. 659 447 249
Carme. Cantant soul. Tel. 616 454 306

En cap concepte es guardaran els preus d'un any per l'altre. Cada any s'incrementaran segons el preu del mercat. Aquests preus són subjectes a possibles variacions segons el preu del mercat sense avís previ.

La celebració quedarà confirmada en el moment que s'hagi abonat la paga i senyal del 25% del total.

El pagament de la totalitat es farà 48 hores abans de la celebració, mitjançant transferència bancària.





CONTACTE

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