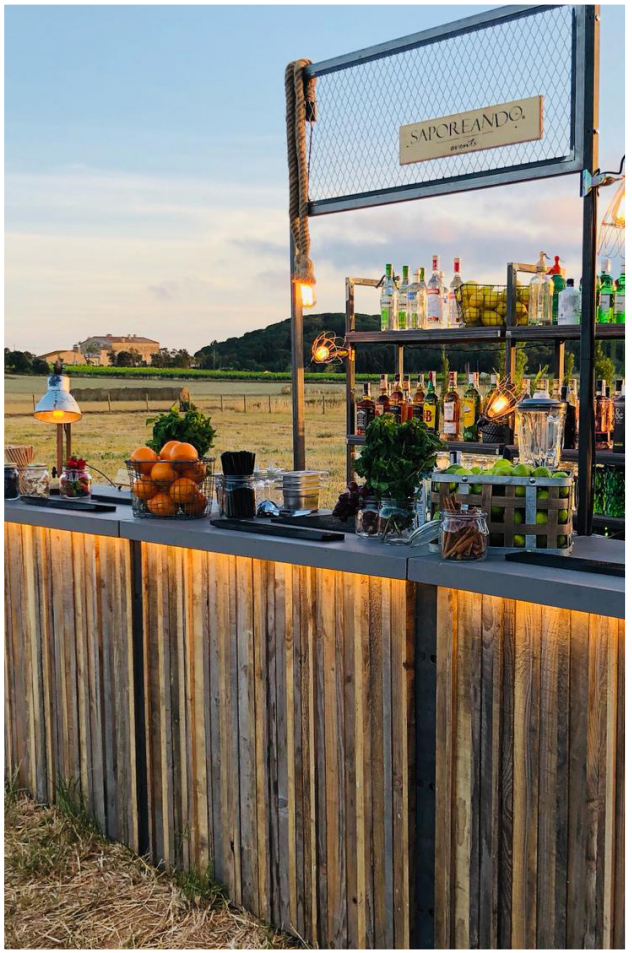
COCKTAILS



MAS ALBEREDA

2025

Nandu Jubany

VUESTRO MOMENTO: ÚNICO PARA EL RECUERDO

Una celebración empieza justo cuando se decide celebrar una ocasión especial. Y no se acaba hasta que todos los invitados y los protagonistas se han levantado de la mesa. El trabajo de todo el equipo Jubany es acompañaros durante todo este proceso, lleno de ilusiones, expectativas y emociones.

Desde que en 2001 creamos Jubany Events, han sido muchas las celebraciones, las parejas, los eventos en los que hemos sumado al lado de sus protagonistas para conseguir que cada momento sea único, diferente, mágico... para el recuerdo.
Por eso, trabajamos con espíritu de mejora contínua con la receta ideal: producto, presentación y cocina al momento.

¿Nos acompañáis a dejar volar la imaginación?

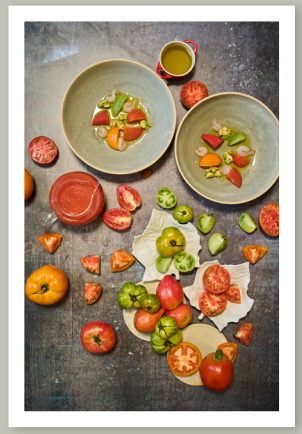








PROPUESTAS DE MENÚ



MENÚ 1

APERITIVO COCKTAIL
Perlas de gazpacho / Perlas de sangría de cava de Es Còdol Foradat
Las mejores aceitunas del mundo
Cono-pizza de tomate y mozzarella
Air-baguette crujiente con jamón ibérico
Almendra tierna mimética
Tartar de atún con crujiente de alga nori
"Taco" de alitas de pollo y guacamole
Croquetas melosas de setas
Chucho de chili crab FOC – Singapur
Milhojas de patata brava
Steak tartar de ternera The New York Times

SHOWCOOKING DE ESPECIALIDADES
Huevos de codorniz con migas de sobrasada
Takoyaki de langostinos

A LA PLANCHA
Tortillitas de camarones
Milhojas crujiente de atún pibil

Mesa especial de vinos y quesos seleccionados

BARRA DE BEBIDAS
Refrescos, licores de aperitivo y Cerveza Estrella Damm Inèdit
Cava Rimarts Brut Reserva 18 i Kir Royale

LAS TAPAS
Canelón tradicional de pollo de corral asado
Coca de roast-beef de ternera con perlas de verduritas

LOS POSTRES
Croquetas de chocolate coulant

Cafés e Infusiones
Lima limón helada
Oreo de cheesecake con frutos rojos y Quin Cacau

MENÚ 2





L'APERITIU COCKTAIL

Perlas de gazpacho / Perlas de sangría de cava de Es Còdol Foradat
Las mejores aceitunas del mundo
Cono-pizza de tomate y mozzarella
Air-baguette crujiente con jamón ibérico
Almendra tierna mimética
Tartar de atún con crujiente de alga nori
"Taco" de alitas de pollo y guacamole
Croquetas melosas de setas
Chucho de chili crab FOC – Singapur
Milhojas de patata brava
Steak tartar de ternera The New York Times

BUFFET DE ARROZ SECO DE "ESPARDENYES"

SHOWCOOKING DE ESPECIALIDADES

Huevos de codorniz con migas de sobrasada
Takoyaki de langostinos

A LA PLANCHA

Tortillitas de camarones
Milhojas crujiente de atún pibil

Mesa especial de vinos y quesos seleccionados

BARRA DE BEBIDAS

Cervezas Estrella Damm
Cava RSVA de AT Roca y Kir Royale
Refrescos y licores de aperitivo

LAS TAPAS

Coca de manzana caramelizada con foie y ensalada de contrastes
Vieiras, gnocchi de calabaza y crujiente ibérico
Canelón tradicional de pollo de corral asado
Solomillo de ternera con foie y salsa de Oporto

LOS POSTRES

Mini-repostería dulce

Cafés e Infusiones

Lima limón helada
Oreo de cheesecake con frutos rojos y Quin Cacau

BUFFETS ADDICIONALS

JAMÓN IBÉRICO SELECCIÓN PRIVADA DE ENRIQUE TOMÁS GLAMURÓS

MARISCO FRESCO
Ostras, navajas y cañaíllas con romesco

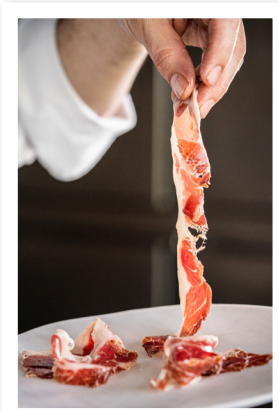
EL JAPONÉS
Selección especial de sushi

BUFFET DE ARROZ SECO DE CALAMARES Y ALL I OLI

BUFFET DE ARROZ SECO DE "ESPARDENYES"

A LA BRASA
Pincho de pulpo y panceta confitada
Langostino con espuma de mayonesa picante
Gamba de la Costa con aceite de oliva virgen

DIM SUM
Dumplings de salmón y caviar
Dumplings de pato a la naranja











TAPAS ADICIONALES

LAS TAPAS FRÍAS

Coca de manzana caramelizada y mi-cuit de foie
Involtini de calabacín y cangrejo real

LAS TAPAS CALIENTES

Gnocchi de patata con crujiente de jamón ibérico
Vieiras, gnocchi de calabaza y crujiente de jamón ibérico

LAS TAPAS DE PESCADO

Merluza a baja temperatura con codium y emulsión de plancton
Rape asado al horno
Lenguado “sin faena” con frutos secos y patatas

LAS TAPAS DE CARNE

Coca de roast-beef de ternera con perlas de verduritas
Cochinillo ibérico con chutney de fruta
Solomillo de ternera grillé con aceite de oliva virgen y flor de sal
Solomillo de ternera con foie y salsa de Oporto

LOS POSTRES ADICIONALES

Buñuelos rellenos de crema catalana hechos al momento
Mini-repostería dulce

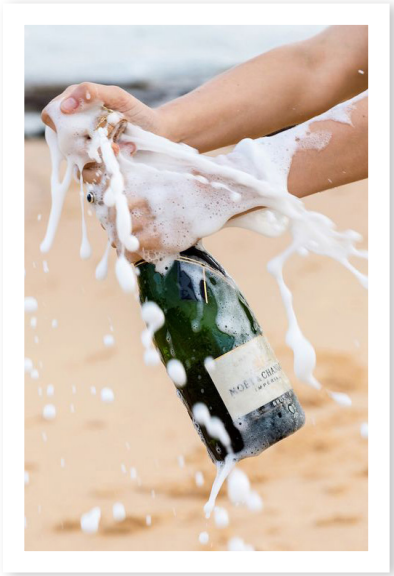
A parte de estos platos, os podemos ofrecer otras opciones adaptadas a vuestro gusto y temporada







BARRA LIBRE



EN LA BARRA

Selección especial de Gin & Tonics
Mojitos, caipirinhas, daikiris y caipiroskas
Variedad de cocktails sin alcohol
*Destilados premium: suplemento por persona

RECENA

Nuestra Candy Bar
Mini-frankfurts hechos al momento
Bikini de jamón ibérico y mozzarella trufada
Chocolate con churros

HORARIO

Hasta las 22.00h en celebraciones de mediodía
Hasta las 3.00h en celebraciones de noche
Suplemento por hora extra por persona

CONDICIONES

La barra libre siempre irá a cargo nuestro

CONDICIONES

PRECIO DEL MENÚ

Estos menús son orientativos, se pueden hacer las variaciones oportunas, así como confeccionar diferentes menús al gusto de cada uno.
Bajo ningún concepto se guardarán los precios de un año para otro. Cada año se incrementarán según el precio de mercado. Estos precios están sujetos a posibles variaciones según el precio del mercado sin aviso previo.
La celebración quedará confirmada en el momento que se haya abonado la paga y señal del 25% del total. El pago de la totalidad se hará 48 horas antes de la celebración, mediante transferencia bancaria.

INCLUYE

La propuesta gastronómica
El menú escogido
La barra de bebidas del aperitivo La bodega
Material estándard
Alquiler del espacio
Diseño y/o impresión de la papelería (minutas, plotters y seating plan) Maître responsable de la celebración
Un camarero cada diez invitados
Chef y un cocinero cada quince personas
Visita técnica del espacio donde se llevará a cabo la celebración

NO INCLUYE

Barra libre y recena
Flores y decoración
Otros proveedores (DJ, entretenimiento, etc.)
10% IVA





CONTACTO

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