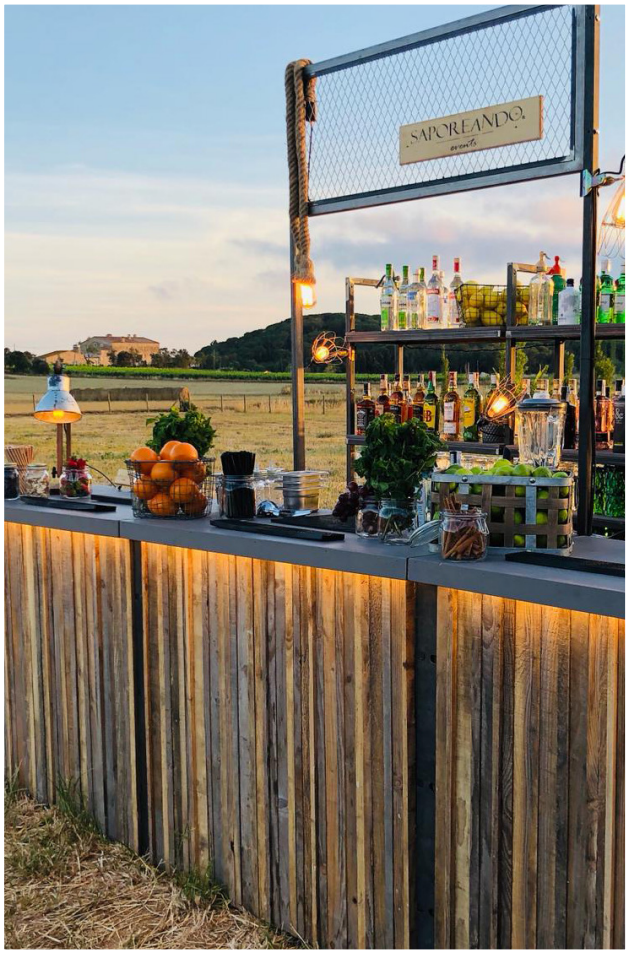
COCKTAILS



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?

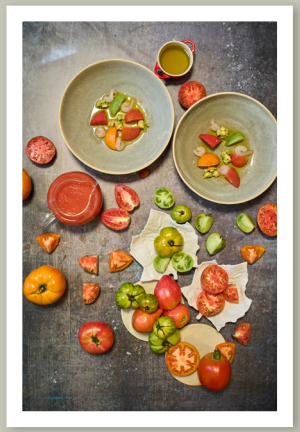








PROPOSTES DE MENÚ



MENÚ 1

L'APERITIU COCKTAIL
Perles de gaspatxo / Perles de sangria de cava d'Es Còdol Foradat
Les millors olives del món
Mini-alvocat amb pinyol de tartar de salmó
Air-baguette cruixent amb pernil ibèric
Tartaleta carbonara
Tàrtar de tonyina amb cruixent d'alga nori
"Taco" d'aletes de pollastre i guacamole
Croquetes meloses de bolets
Xuixo de chili crab
La nostra patata brava
Steak tàrtar de vedella – The New York Times

SHOWCOOKING D'ESPECIALITATS
Ous de guatlla amb migues de sobrassada
Takoyaki de llagostins

A LA PLANXA
Truiteta de camarons
Milfulls cruixent de tonyina pibil

Taula de vins i formatges seleccionats

BARRA DE BEGUDES
Refrescs, licors d'aperitiu i Cervesa Estrella Damm Inèdit
Cava Rimarts Brut Reserva 18 i Kir Royale

LES TAPES
Caneló tradicional de pollastre de pagès rostit
Coca de roast-beef de vedella amb perles de verduretes

LES POSTRES
Croquetes de xocolata coulant

Cafès i Infusions
Llima llimona gelada
Oreo de cheesecake amb fruits vermells i Quin Cacau

El cost de material i lloguer de l'espai estan inclosos.
A aquest preu s'hi haurà d'afegir el 10% d'IVA.

MENÚ 2





L'APERITIU COCKTAIL

Perles de gaspatxo / Perles de sangria de cava d'Es Còdol Foradat
Les millors olives del món
Mini-alvocat amb pinyol de tartar de salmó
Air-baguette cruixent amb pernil ibèric
Tartaleta carbonara
Tàrtar de tonyina amb cruixent d'alga nori
"Taco" d'aletes de pollastre i guacamole
Croquetes meloses de bolets
Xuixo de chili crab
La nostra patata brava
Steak tàrtar de vedella – The New York Times

BUFFET D'ARRÒS SEC D'ESPARDENYES

SHOWCOOKING D'ESPECIALITATS

Ous de guatlla amb migues de sobrassada
Takoyaki de llagostins

A LA PLANXA

Truiteta de camarons
Milfulls cruixent de tonyina pibil

Taula de vins i formatges seleccionats

BARRA DE BEGUDES

Cerveses Estrella Damm
Cava Rimarts Brut Reserva 18 i Kir Royale
Refrescs i licors d'aperitiu

LES TAPES

Coca de poma caramel·litzada amb foie i amanida de contrastos
Vieires, gnocchi de carbassa i cruixent ibèric
Caneló tradicional de pollastre de pagès rostit
Filet de vedella amb foie i salsa d'Oporto

LES POSTRES

Mini-rebosteria dolça

Cafès i Infusions

Llima llimona gelada
Oreo de cheesecake amb fruits vermells i Quin Cacau

El cost de material i lloguer de l'espai estan inclosos.
A aquest preu s'hi haurà d'afegir el 10% d'IVA.

BUFFETS ADDICIONALS

PERNIL IBÈRIC SELECCIÓ PRIVADA D'ENRIQUE TOMÀS GLAMURÓS

MARISC FRESC
Ostres, navalles i cargols de punxa amb romesco

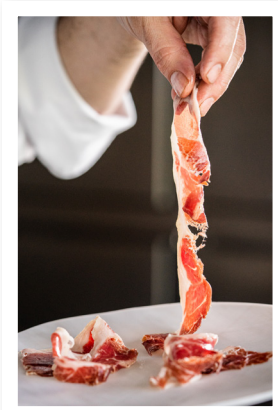
EL JAPONÈS
Selecció especial de sushi

BUFFET D'ARRÒS SEC DE CALAMARS I ALL I OLI

BUFFET D'ARRÒS SEC D'ESPARDENYES

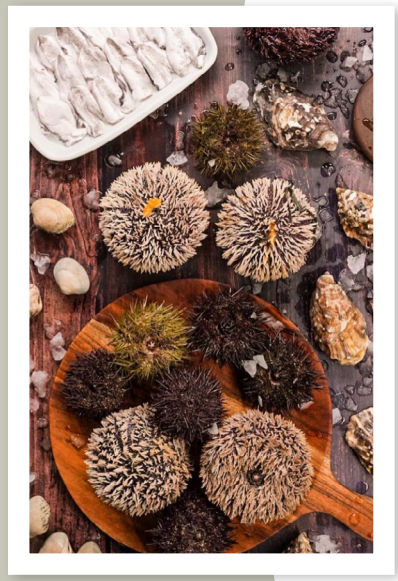
A LA BRASA
Broqueta de pop i cansalada confitada
Llagostí amb escuma de maionesa picant
Gamba de la Costa amb oli d'oliva verge

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











TAPES ADDICIONALS

LES TAPES FREDES

Coca de poma caramel·litzada i mi-cuit de foie
Involtini de carbassó i cranc reial

LES TAPES CALENTES

Gnocchi de patata amb cruixent de pernil ibèric
Vieires, gnocchi de carbassa i cruixent de pernil ibèric

LES TAPES DE PEIX

Lluç a baixa temperatura amb còdium i emulsió de plàncton
Rap rostit al forn amb patates i refregit d'alls
Llenguado "sense feina" amb fruits secs i patates

LES TAPES DE CARN

Coca de roast-beef de vedella amb perles de verduretes
Garrí ibèric amb chutney de fruita
Filet de vedella grillé amb oli d'oliva verge i flor de sal
Filet de vedella amb foie i salsa d'Oporto

LES POSTRES ADDICIONALS

Bunyols farcits de crema catalana fets al moment
Croquetes de xocolata coulant
Mini-rebosteria dolça

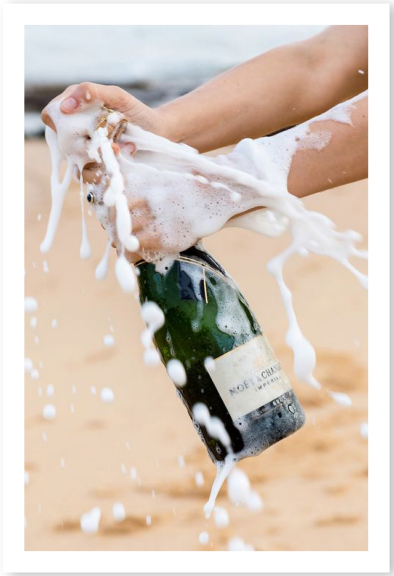
A part d'aquests plats, us podem oferir altres opcions adaptades al vostre gust i temporada







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

CONDICIONS

PREU DEL MENÚ

Aquests menús són orientatius, se'n poden fer les variacions oportunes, així com confeccionar diferents menús al gust de cadascú.
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.

INCLOU

La proposta gastronòmica
- El menú escollit
- La barra de begudes de l'aperitiu
- El celler
- Destil·lats o gintònic de sobretaula

Material estàndard
Lloguer de l'espai
Disseny i/o impressió de la papereria (minutes, plotters i seating plan)
Maître responsable de la celebració
Un cambrer cada deu convidats
Chef i un cuiner cada quinze persones
Visita tècnica de l'espai on es durà a terme la celebració

NO INCLOU

Barra lliure i ressopó
Flors i decoració
Altres proveïdors (DJ, entreteniment, etc.)
10% IVA





CONTACTE

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