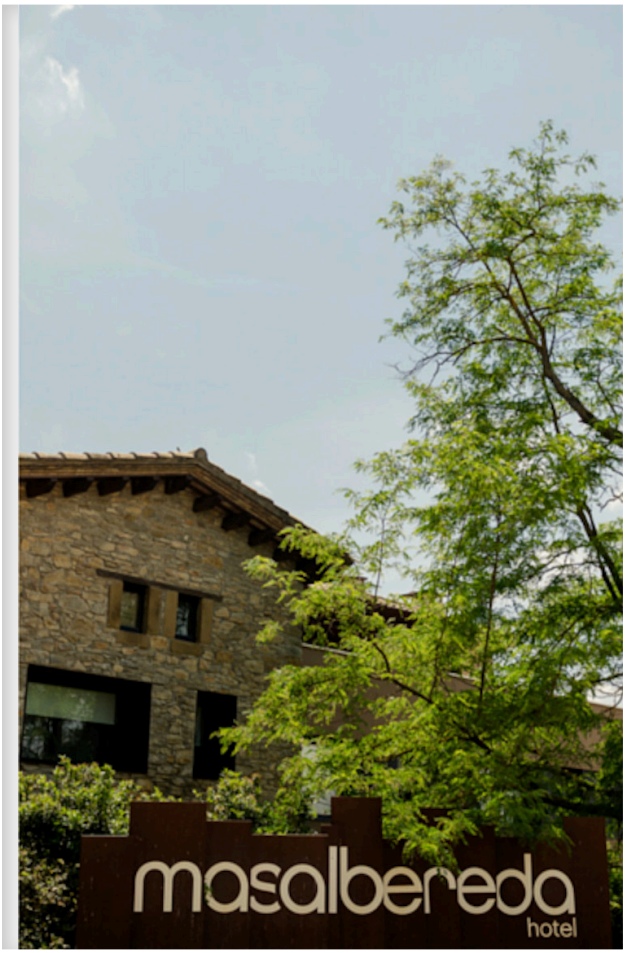
EMPRESA



MAS ALBEREDA

2025

Irandu 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?

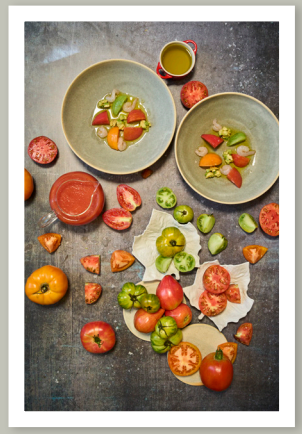








PROPOSTES DE MENÚ



MENÚ 1
A taula

L'APERITIU
Perles de gaspatxo
Les millors olives del món
Air-baguette cruixent amb pernil ibèric
Ametlla tendra mimètica
Bomba de sípia
Steak tàrtar de vedella – The New York Times

ELS ENTRANTS a escollir entre una de les quatre opcions
Llagostins, gnocchi de patata i crema d'ibèrics
Ou a baixa temperatura amb migues de sobrassada
Caneló tradicional de pollastre de pagès rostit
Lluç a baixa temperatura amb còdium i emulsió de plàncton

ELS PLATS PRINCIPALS a escollir entre una de les quatre opcions
Coca de roast-beef de vedella amb perles de verduretes
Tournedó de pollastre "sense feina" amb verduretes i bolets
Garrí ibèric cruixent amb chutney de fruita
Corball rostit al forn amb patates i refregit d'alls

LES POSTRES a escollir entre una de les quatre opcions
Lemon pie amb sorbet de llimona
Textures de mandarina amb sorbet d'estragó
L'Avellana crocant de xocolata amb gelat d'stracciatella
Mini-pastisset de plàtan i vainilla amb crumble de galeta

EL CELLER
Vi blanc Hi Canten els Àngels, DO Rueda
Vi negre Obsessió, DO Montsant
Cava RSVA AT Roca

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

MENÚ 2

Aperitiu Cocktail + A Taula





L'APERITIU COCKTAIL

Perles de gaspatxo
Les millors olives del món
Air-baguette cruixent amb pernil ibèric
Ametlla tendra mimètica
Bomba de sípia
Steak tàrtar de vedella – The New York Times

SHOWCOOKING D'ESPECIALITATS

Ous de guatlla amb migues de sobrassada
Takoyaki de llagostins

Taula de refrescs i licors d'aperitiu

Cervesa Estrella Damm Inèdit
Vins i cava RSVA d'AT Roca

ELS ENTRANTS a escollir entre una de les quatre opcions

Llagostins, gnocchi de patata i crema d'ibèrics
Ou a baixa temperatura amb migues de sobrassada
Caneló tradicional de pollastre de pagès rostit
Lluç a baixa temperatura amb còdium i emulsió de plàncton

ELS PLATS PRINCIPALS a escollir entre una de les quatre opcions

Coca de roast-beef de vedella amb perles de verduretes
Tournedó de pollastre "sense feina" amb verduretes i bolets
Garrí ibèric cruixent amb chutney de fruita
Corball rostit al forn amb patates i refregit d'alls

LES POSTRES a escollir entre una de les quatre opcions

Lemon pie amb sorbet de llimona
Textures de mandarina amb sorbet d'estragó
L'Avellana crocant de xocolata amb gelat d'stracciatella
Mini-pastisset de plàtan i vainilla amb crumble de galeta

EL CELLER

Vi blanc Hi canten els àngels, DO Rueda
Vi negre Obsessió, DO Montsant
Cava RSVA AT Roca

Cafès i Infusions

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

BUFFETS ADDICIONALS

PERNIL IBÈRIC SELECCIÓ PRIVADA D'ENRIQUE TOMÀS GLAMURÓS

MARISC FRESC
Ostres, navalles i cargols de punxa amb romesco

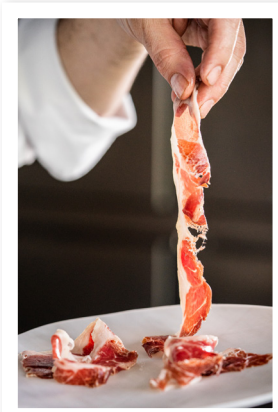
EL JAPONÈS
Selecció especial de sushi

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

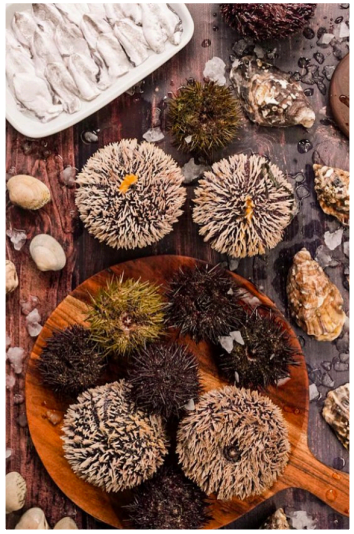
DIM SUM
Dumplings de salmó i caviar
Dumplings d'ànec a la taronja







LA CARTA





ENTRANTS FREDS

Sopa freda de llagostins i mini-tomàquets raf de guacamole*
Coca de verdures escalivades, llagostins i contrastos
Ensaladilla de llamàntol amb maionesa del seu corall
Involtini de carbassó amb cranc reial i verduretes fresques
Coco ceviche de vieires i llagostins
Mariscada reial – cranc reial, cargols de punxa, navalla, llagostins i escamarlà sobre llit d'algues

ENTRANTS FREDS

Gnocchi de carbassa, llagostins i cruixent de pernil ibèric
Caneló tradicional de pollastre de pagès rostit
Lluç a baixa temperatura amb còdium i emulsió de plàncton
Vieires, gnocchi de carbassa, pernil ibèric i oli de tòfona negra
El plat de les quatre tapes
Brou d'escamarlans i escamarlans amb cruixent de pernil ibèric

ELS PEIXOS

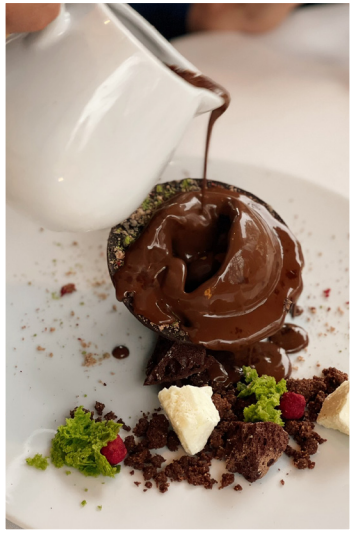
Llamàntol a la brasa amb oli de bolets, verdures i algues
Rap rostit al forn amb patates i refregit d'alls
Filet de llenguado amb cítrics i fruits secs
Llobarro salvatge rostit al forn amb cebetes i rossinyols
Turbot o llobarro amb fons de patates i refregit d'alls

LES CARNS

Coca de roast-beef de vedella amb perles de verduretes
Garrí ibèric cruixent amb chutney de fruita
Tournedó de pollastre "sense feina" amb verduretes i bolets
Llom de xai rostit al forn amb tubercles
Filet de vedella grillé amb oli d'oliva verge i flor de sal
Filet de vedella servit a la llosa
Xai de llet rostit sobre formatge Tou dels Til·lers, carxofes i alls tendres
Tournedó Rossini amb foie i salsa d'Oporto
Costella de vaca gallega seleccionada a la brasa

*Disponibilitat segons temporada

LES POSTRES





Lemon pie amb sorbet de llimona
Textures de mandarina amb sorbet d'estragó
Mini-pastisset americà de plàtan i vainilla amb crumble de galeta
La nostra versió de la Selva Negra de xocolata amb sorbet de gerds
Lingot de xocolata i nou pecana
L'Avellana crocant de xocolata amb gelat d'stracciatella
La Galàxia de xocolata
Babà fet al moment flamejat al rom amb gelat de nata

Amb els cafès i infusions

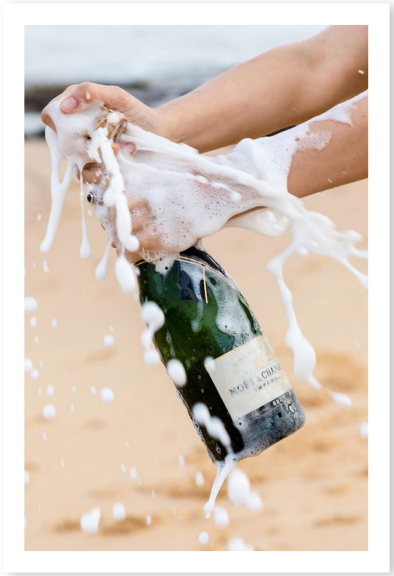
Llima llimona gelada
Oreo de cheesecake amb
fruits vermells i Quin Cacau







BARRA LLIURE



A LA BARRA	Selecció especial de Gin & Tonics Mojitos, caipirinhas, daikiris i caipiroskas Varietat de cocktails sense alcohol *Destil·lats premium: suplement de 5,50€ 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

INCLOU

La proposta gastronòmica
- El menú escollit
- La barra de begudes de l'aperitiu
- El celler

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

NO INCLOU

Destil·lats o gintònic de sobretaula
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