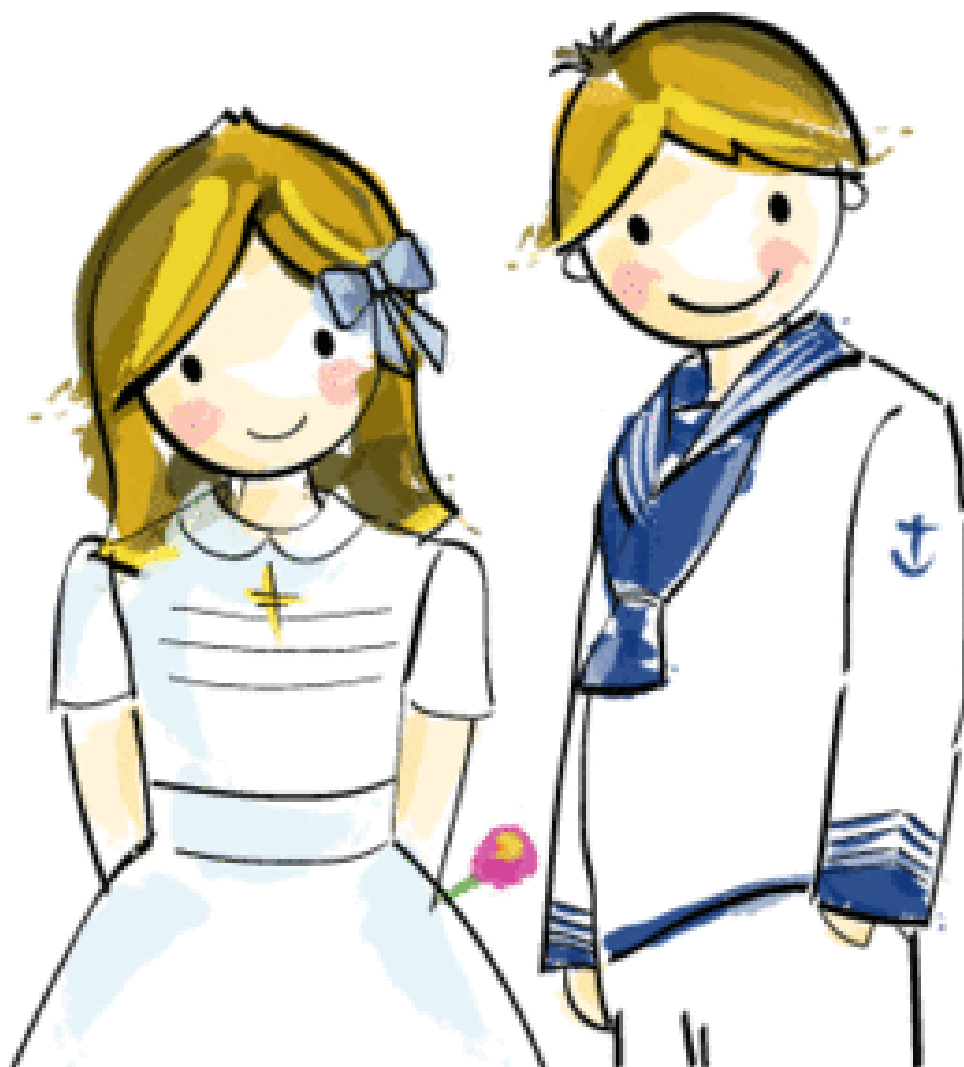


...celebraciones  
donde los  
verdaderos  
protagonistas  
son ellos...



MASIA CAN ESTEVE



Masia Can Esteve  
C/ Riera, 2 - 08758 Cervelló  
Telf 93.660.27.06  
masiacanesteve@gmail.com  
www.masiacanesteve.com

# MENU 1

## Snacks de Bienvenida

Chupa-Chups de queso y piñones con semilla de amapola

Chips de yuca

Chupito de gazpacho con fresones

## Primeros a escoger:

Coca de salmón marinado con mango, aguacate, rúcula y vinagreta de cítricos

Ravioli de pato y foie con crema de ceps y galleta de parmesano

## Segundos a escoger:

Pollo de pagés deshuesado al estilo la catalana

Suprema de merluza en salsa verde, mejillones y espárragos verdes

## Pastel de celebración a escoger

## Bodega

Vino Blanco Bot Terra Alta

Vino Tinto Bot Terra Alta

Cava Signat Brut D.O. Cava

Aguas

Cafés incluidos

40,00 € iva incluido / pers.



## MENU 2

### Snacks de Bienvenida

Chupa-Chups de queso y piñones con semilla de amapola

Chips de yuca

Chupito de gazpacho con fresones

### Primeros a escoger:

Canelón frío de marisco con gamba al vapor y bouquet de micro mezclum con confitura de tomate

Ensalada templada de queso de cabra gratinado, frutos rojos, piñones y vinagreta de frutos rojos

### Segundos a escoger:

Meloso de ternera con su salsa de rustido, parmentier de patata trufada y espárrago triguero

Lubina a la plancha sobre crema thai (asiática) y verduras salteadas

### Pastel de celebración a escoger

### Bodega

Vino Blanco Bot Terra Alta

Vino Tinto Bot Terra Alta

Cava Signat Brut D.O. Cava

Aguas

Cafés incluidos

45,00 € iva incluido / pers.

## MENU 3

### Snacks de Bienvenida

Chupa-Chups de queso y piñones con semilla de amapola

Olivas arbequinas

### Aperitivo

Cucharita de humus, anchoa y cebollino

Coca de recapte con verduritas

Cono de guacamole y su guarnición

Chupito de gazpacho con fresones

Mini hamburguesa casera, con cebolla caramelizada y queso

Croquetas de nuestro chef

Degustación de fideuá de marisco con su all i oli

### Segundos a escoger:

Cordero al horno con salsa de vino y parmentier de berenjena

Bacalao + Bacalao: brandada de bacalao al aroma de lima más bacalao confitado con chips de puerro

### Pastel de celebración a escoger

### Bodega

Vino Blanco Sepo D.O. Alella

Vino Tinto Santes D.O. Montsant

Cava Signat Brut D.O. Cava

Aguas

Cafés incluidos

50,00 € iva incluido / pers.



## MENU 4

### Snacks de Bienvenida

Chupa-Chups de queso y piñones con semilla de amapola  
Olivas arbequinas

### Aperitivo

Cucharita de humus, anchoa y cebollino  
Coca de recapte con verduritas  
Cono de guacamole y su guarnición  
Chupito de gazpacho con fresones  
Mini hamburguesa casera, con cebolla caramelizada y queso  
Croquetas de nuestro chef  
Degustación de fideuá de marisco con su all i oli

### Segundos a escoger:

Secreto ibérico con chutney de manzana y crema de gorgonzola  
Tronco de merluza de pincho a la donostiarra

### Pastel de celebración a escoger

### Bodega

Vino Blanco Sepo D.O. Alella  
Vino Tinto Santes D.O. Montsant  
Cava Signat Brut D.O. Cava  
Aguas  
Cafés incluidos

55,00 € iva incluido / pers.

## MENU 5

### Copa y Snack de Bienvenida

Chupa-Chups de queso y piñones con semilla de amapola

Olivas arbequinas

### Aperitivo

Bocado crujiente de foie y confitura de violetas

Cono de guacamole y su guarnición

Jamón ibérico en coca de cristal y tomate natural

Chupito de Bloody Mary

Croquetas de nuestro chef

Cucharita de bacalao en tempura y salsa de piquillos

Degustación de risotto de setas y parmesano

### Primeros a escoger:

Canelón de setas sobre carpaccio de gambas, brotes tiernos y crema de ceps

Tartar de atún con tomate, aguacate, mango y helado de vinagre de módena

### Segundos a escoger:

Solomillo de ternera a la brasa y mini verduritas

(Salsa opcional a elegir entre: salsa de setas, salsa de P.Ximénez y salsa de foie:

2,50 € iva incluido de suplemento)

“Suquet” de rape y gambón con ligero toque de leña

### Pastel de celebración a escoger

### Bodega

Vino Blanco Austum D.O. Rueda

Vino Tinto Nabari D.O. Rioja

Cava Signat Brut D.O. Cava

Aguas

Cafés incluidos

60,00 € iva incluido / pers.



# MENU INFANTIL

## Snacks de Bienvenida

Patatas chips

Olivas rellenas de anchoa

Fuet laminado

## Primeros a escoger:

Macarrones a la boloñesa

Canelones de carne

Espaguetis a la carbonara

## Segundos a escoger:

Pollo rebozado con patatas fritas

Hamburguesa de ternera con patatas fritas

Merluza a la romana con patatas fritas

## Postres a escoger:

Helado de chocolate y vainilla

Macedonia de fruta de temporada con sorbete de mandarina

Pastel de celebración

## Bodega Infantil

Aguas y Refrescos

26,00 € iva incluido / niño



Opción de complemento para añadir a cada menú:

- Copa de Bienvenida 3,00 € iva incluido / pers.  
(El menú número 5 ya lleva la copa de bienvenida incluida)
- Surtido de licores con los cafés 4,00 € iva incluido / pers.

## **SERVICIOS ADICIONALES**

### **Barra Libre**

15,00 € iva incluido / persona duración 2 horas

- Precio por consumición de un combinado: 8,00 € iva incluido / ud.
- Precio por consumición de un combinado Premium: 10,00 € iva incluido / ud.
- Precio por un refresco: 3,00 € iva incluido / ud.

### **Música - Discoteca**

490,00 € iva incluido / duración de 2 horas (incluye la figura del DJ'S)

Discoteca extra: 250,00 € iva incluido, duración 1 hora

*Estos precios llevan incluido el canon que impone como tasa el SGAE por este tipo de eventos.*

Otro servicio:

- Alquiler de caja de música *entrada para móvil, portátil, tablet y pendrive* :  
150,00 € iva incluido  
(Servicio con una duración de 2 horas donde incluye también los gastos de suministro)

### **Material audiovisual**

80,00 € iva incluido / alquiler de la pantalla y el proyector

### **Animaciones y Espectáculos**

Disponemos de diferentes servicios privados a ofrecer. Desde payasos, magia, canguros y monitores, espectáculos de pompas gigantes de jabón, karaokes, animadores para las discotecas... Precios a consultar.





## CONDICIONES GENERALES

### **Seguimiento del evento**

La organización del evento será realizada por los responsables de la organización de los eventos de la Masía Can Esteve, los cuáles harán un seguimiento personalizado con el cliente.

### **Confirmación de la reserva**

La reserva quedará confirmada con el pago del 20% aproximado del total de la factura como garantía del banquete. Esta cantidad siempre será restada después en la factura final.

Al finalizar el evento se abonará el resto de la factura final juntamente con los extras que puedan surgir el mismo día del evento.

### **Modalidad de pago**

El pago se realizará o bien por transferencia, o con tarjeta bancaria o en efectivo.

### **Número de comensales**

Una semana antes del evento solicitamos el número final de comensales, del cual se tiene hasta las 72 horas antes del evento para realizar o hacer cualquier modificación.

Entre 10 y 7 días antes rogamos nos faciliten la gastronomía escogida para un mejor y más rápido servicio.

### **Proveedores**

Masía Can Esteve se encargará de reservar con sus proveedores todo el producto que se refiera al evento, así como la gastronomía, la decoración floral, la música, animación, etc.

Todo cambio que se quiera realizar ha de estar comentado y confirmado por los responsables de la Masía Can Esteve.

## **Suplemento**

Cualquier producto o servicio no detallado en el presupuesto o contrato inicial puede llevar a una factura a parte.

## **Seguro de deterioro, rotura o robo en la masía**

Masía Can Esteve no se hace responsable del deterioro, rotura o robo de las pertenencias del cliente. En caso de desperfecto en los materiales o instalaciones de la masía, el cliente se compromete a pagar los gastos de las reposiciones o reparaciones. Esta cláusula incluye todo el material de los salones de los banquetes y espacios comunes de las instalaciones.



Después de haberles presentado nuestros servicios, teniendo en cuenta sus necesidades y su petición, quedamos a la espera de sus próximas noticias, deseando que toda la información sea de su agrado.

Para cualquier consulta no dude en ponerse en contacto con nosotros.

Reciban un saludo cordial.

Atentamente,

**Montse Moras**

*Directora d' Events*

*Masia Can Esteve (Cervelló)*

*93.660.27.06*

*masiacanesteve@gmail.com*

