



Masia
Masill Badó
casat de colors

menús

Azul Lavanda

2018

www.masiamasbado.com

 **ROSA DELS VENTS**

APERITIVO MASIA MAS BADÓ

A escoger 15 Aperitivos entre fríos y calientes

Aperitivos Fríos

Cucharita de tártar de salmón con una suave mayonesa de pepinillos al Jerez

Cucharilla de mousse de queso azul con jalea de membrillo

Lingote de foie de pato con mermelada de arándanos acompañado con tostaditas

Humus de verduras escalibadas a la brasa con anchoas y picos de Jerez

Cucharita de “esqueixada” de bacalao con aceite de primera prensada y garo

Mejillones del Delta del Ebro con vinagreta de verdurita de la huerta

Piruletas de sobrasada y miel de romero con semillas de amapola

Chips de maíz con dos guacamoles (suave y picante)

Mini ensaladitas de brotes tiernos con queso de cabra y vinagreta de sésamo

Chupito de crema vichyssoise con crujiente de puerros tintados con remolacha

Sorbito de licuado de tomate con aceite virgen extra y polvo de pistachos

Olivas rellenas crujientes

Aperitivos Calientes

Mini pizzas de queso de cabra y boletus con rúcula fresca

Las patatas bravas de Masía Mas Badó

Langostinos de la bahía de San Carlos con tempura

Cucharita tibia de pulpo con crema de patata al estilo gallego

Mini tartaleta de mousse de marisco con germinado de cebolla y huevos de lumpo

(Continúa en la página siguiente)

www.masiamasbado.com

Calamares de la lonja a la andaluza con pimientos del padrón y sal ahumada

Tempura de verduritas con sésamo negro y reducción de salsa teriyaki

Surtido de cremas tibias de colores (marisco, champiñones, calabacín...)

Croquetas caseras de cocido

Mini pinchos de chistorra de Navarra al cava espolvoreado con queso parmesano

Show cooking

Surtido de brochetas:

Cerdo

Pechuga de pollo

Ternera con sus salsas

Buffet

Fideuá

Risotto

Barra de bebidas

Vino blanco Crinel D.O. Tarragona

Vino negro Crinel Crianza D.O.Tarragona

Cava Castell d'Ordal Brut D.O. Penedès

Refrescos

Cervezas

Vermuts

Zumos de fruta

Aguas minerales

www.masiamasbado.com

ENTRANTES

- Timbal de brotes tiernos con bacalao de Islandia desmenuzado sobre una capa de patatas perfumadas con trufa negra, aderezado con coulis de romesco
- Crema de frutos del mar con colas de langostinos e islotes de speciatis crujientes
- Canelón de pasta fresca relleno de cigalas y boletus con salsa de gamba y crujiente de perejil
- Ensalada de vieiras y brotes tiernos, selección de frutos secos con vinagreta de Jerez
(Suplemento 1,5€/persona)
- Paupiettes de lenguado y salmón con salsa de langostinos y crujientes de puerros
(Suplemento 3€/persona)
- Filete de dorada relleno de langostinos y boletus edulis con crujiente de jamón y bouquet de brotes tiernos
(Suplemento 3€/persona)

PLATOS PRINCIPALES

- Filete de ibérico fileteado con salsa de trufa negra con patatas duquesa y verduritas a la brasa
- Pierna de cordero deshuesada cocida a baja temperatura, sobre una capa de crema de patata provenzal con pimientos del piquillo confitados
- Meloso de ternera con reducción de su jugo, hatillo de espárragos y mosaico de patata
- Suprema de merluza de palangre con salsa de marisco acompañado con un salpicón de mejillones y berberechos y un toque de ciboulette
(Suplemento 1€/persona)
- Filete de ternera de Gerona a las tres pimientos, mosaico de patatas y pulpa de tomate confitada con albahaca
(Suplemento 2€/persona)
- Filete de ternera de Gerona con escalopines de foie fresco, reducción de vino del Priorat y flan de calabacín
(Suplemento 4€/persona)
- Mil hojas de rape y boletus edulis con salsita de almejas del Delta, ceps y colitas de cigalas
(Suplemento 3€/persona)

POSTRES

Semifrío de manzana verde y piña con coulis de frutos del bosque y polvo de oreo

Tulipa crujiente de galleta con helado de vainilla, crocanti y reducción de chocolate y ron

Suave mousse de requesón con explosión de miel de romero, selección de frutos secos y reducción de moscatel de la Tierra Alta

Sorbetes de colores: piña, manzana verde, limón, mandarina y frambuesa

Crepe tibia rellena de chocolate caliente con carpaccio de fruta fresca y helado de frambuesa
(Suplemento 1€/persona)

Tatin de pera con ligera crema inglesa perfumada con canela, acompañada de helado de vainilla con ratafia
(Suplemento 1€/persona)

Coulant de chocolate con helado de coco y salsa de fresas al kirsch
(Suplemento 1€/persona)

PASTELES NUPCIALES ARTESANOS

Cremoso de cítricos

Cubik de tres chocolates

Cremoso de leche merengada

Crema Catalana

Massini

Sacher

BODEGA

Vino blanco Crinel D.O. Tarragona

Vino negro Crinel Crianza D.O. Tarragona

Cava Castell d'Ordal Brut D.O. Penedès

Aguas minerales

Cafés, infusiones y licores

Precio por persona 98€*

*Precios válidos para 100 adultos

MENÚ INFANTIL

Aperitivo Masía Mas Badó

Macarrones a la boloñesa o Canalones gratinados

Escalopa con patatas fritas o Pollo al horno con patatas fritas

Helado

Precio por niño 27€

www.masiamasbado.com

¿QUÈ OFRECEMOS POR 98€?

- 15 Aperitivos fríos y calientes Masía Mas Badó.
- Show cooking y 2 Bufets.
- Menú a escoger de las opciones propuestas.
- Barra libre durante 2 horas de baile.
- Prueba de menú para dos personas, precio especial para acompañantes.
- Habitación de novios en la mejor habitación de Masía Mas Badó.
- Asesoramiento, diseño y planificación del evento.
- Coordinación y protocolo de la organización de la ceremonia y el banquete. Atención permanente a los novios y familiares, menús especiales (régimenes alimenticios o intolerancias), atención personalizada para las personas mayores.
- Minuta del menú escogido para cada invitado.
- Listado para facilitar la entrada de los invitados al salón (sitting).
- Plano de la ubicación de las mesas y del espacio del banquete y listado de invitados por mesa.
- Centros para las mesas de invitados y presidencia.
- Montaje: mantelería, cubertería, cristalería y fundas de las sillas.
- Espacio de discoteca privado para el baile.

www.masiamasbado.com

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS:

- **Ceremonia Civil** 650€: montaje de la mesa para el oficiante, sillas con fundas para los asistentes, alfombra, decoración floral y pétalos, coordinación de la ceremonia.
- **DJ** 500€: aperitivo, banquetes y 2 horas de baile. El precio a partir de la 3ª hora de discoteca es de 100€/hora. El suplemento de DJ durante la Ceremonia Civil es de 100€.
- **Barra libre:** el precio a partir de la 3ª hora de baile es de 6€/hora por persona (3€/30 minutos por persona). Facturación mínima de 240€/hora.
- **Resopón durante el baile:** 3€/persona (minis de jamón y queso y brochetas de fruta fresca).
- **Menú Staff:** los profesionales como músicos, fotógrafos, audiovisuales, etc., se les servirá el mismo menú que a los invitados y su precio será del 50% de menú escogido.
- **Servicio de atención infantil o canguros:** 125€. Incluye una persona cada 10 niños todo el tiempo de duración del banquete además de la utilización de un espacio lúdico independiente y de material de ocio. No se incluye la comida del monitor.
- **Alojamiento invitados:**
 - Dormir y desayunar: 25€/adulto y 18€/niños.
 - Dormir, desayunar y comer al día siguiente: 40€/adulto – 28€/niños.
 - Servicio de toallas: 2€/persona. Incluye toalla de baño, toalla de manos y alfombrilla de baño.
 - Utensilios de higiene personal: 2€/persona.
 - Pack de toallas y utensilios de higiene personal: 3€/ persona.

- **Comida del día siguiente:**

Entrante: Buffet de ensaladas. 1er PLATO: paella mixta y espaguetis carbonara. 2º PLATO: Pollo con cigalas y bacalao al horno a la muselina de ajos. POSTRE: Frutas, helado y pastel de brownie. NIÑOS: Espaguetis carbonara y salchichas al horno con tomate. Postre: helado.

- **Actividades con monitoraje:** Actividades de aventura con monitores especialistas: para todas las edades, grandes y pequeños. Adjuntamos información en el documento anexo.

- **Masía Mas Badó dispone de proveedores** de fotografía, peluquería, maquillaje, animación y otros servicios que os recomendamos valorar ya que tienen una gran relación calidad/precio.

CONDICIONES:

Para la confirmación en firme de la reserva será necesaria una paga y señal de 800€.

El resto de pagos se realizarán de la siguiente manera:

- 20% del total el día de la prueba de menú.
- 50% del total 45 días antes del enlace.
- Una semana antes de la boda se abonará la diferencia restante, pudiendo dejar un importe inferior a 2200 euros que podrá ser abonado en efectivo el día siguiente del enlace. Esta cantidad, es el efectivo máximo que permite la nueva Ley 7/2012, del 29 de Octubre de 2012.

Estos precios y condiciones son vigentes durante el año 2018.

A todos los precios se les tiene que aplicar el IVA correspondiente.

Masía Mas Badó queda a vuestra disposición para cualquier sugerencia o servicio complementario que se desee realizar.

www.masiamasbado.com

Proveedores recomendados por Mas Badó

**Fotografía Vivianne
(Vivianne)**

609.65.18.93

info@viviannefotograf.com

www.viviannefotograf.com

**Fotografía Fotobox
(Xavi)**

627.47.78.01

xavi@fotoboxfotografia.com

www.fotoboxfotografia.com

**Fotomatón Fotoboothatelier
(Fidel)**

677.87.34.52

info@fotoboothatelier.com

www.fotoboothatelier.com

**Coches: EXPOMOTOR
(Josep)**

616.3773928

espomotorgranollers@hotmail.com

**Carruaje: FAI WEST RANCH
(Xavi)**

93.342.48.87

info@faiwestranch.com

www.faiwestranch.com

**Decoración: El Talleret
(Maite)**

678.44.13.95

maitebonetm@gmail.com

[www.facebook-](http://www.facebook.com/maitebonetbrodats)

[com/maitebonetbrodats](http://www.facebook.com/maitebonetbrodats)

Jordi (Oficiante)

ccivilmasiamasbado@gmail.com

**Caricaturas: NINOTSAQUI
(Quim)**

689.52.10.73

info@ninotsaqui.com

www.ninotsaqui.com

**Estética y Maquillaje:
Naturalness Sabadell
(Montse)**

618.33.96.00

937.272.430

info@naturalness.es

www.esteticasabadell.es

**Maquillaje: Nina Prat
(Prat)**

info@ninaprat.com

www.ninaprat.com

**Maquillaje: Beauty Bride
(Aida)**

beautybride.es@gmail.com

www.beautybride.es

**El Taller de Kitina
(Kitina)**

667.81.96.76

www.eltallerdekitina.com

**Florista Nektar
(Marta)**

600.44.61.75

nektar_df@hotmail.com

DJ Marc

maertzmusic@gmail.com

www.masiamasbado.com