



Masia
Masill Badó
casal de colors

menús

BLAU LAVANDA
Dissabte

2024

www.masiamasbado.com

 **ROSA DELS VENTS**

L'APERITIU DE MAS BADÓ

Snacks

Xips de benvinguda

Olives de Kalamata

Grisines amb crema d'alfàbrega

Llonganissa de pagès

Piruletes de cruixents de formatge amb orenga

Aperitius freds

Llauna de vermut en escabetx amb patates palla

Xarrup de gaspatxo de cireres amb tàrtar de formatge fresc

Esqueixada de bacallà amb picada de verdures i vinagreta d'olives negres

Daus de salmó marinat suau amb cremós de soja i brots tendres

Escalivada amb sardina fumada i caviar d'oli d'oliva verge

Mini sandvitx de foie amb compota de poma i pols de pistatxo

Mini amanida de pernil d'ànec i papaia amb vinagreta de fruita de la passió

www.masiamasbado.com

Aperitiu calents

Les olives farcides cruixents de Mas Badó

Patates braves amb salsa RV

Calamars a l'andalusa amb maionesa de llimona

Croquetes casolanes de rostit

Cues de llagostins en tempura amb salsa agredolça

Pop a la gallega amb patata rostida i vinagreta de pebre vermell

Mini pizza de formatge de cabra amb tomàquet confitat i oli d'alfàbrega

Mar i muntanya de mini mandonguilles amb sípia

Platet de mini salsitxes amb bolets

¡Barbacoa show cooking!

Mini enfilats de porc

Mini enfilats de pollastre

Mini enfilats de vedella

Bufet de l'arròs

Fideuà amb el seu allioli

Arròs amb verduretes i bolets a l'estil risotto

Barra de begudes

Vi blanc · Vi negre · Cava

Cerveses amb i sense alcohol

Vermuts

Refrescos · Suc de fruita · Aigua mineral

www.masiamasbado.com

ENTRANTS

Amanida de salmó marinat amb crema d'alfàbrega i fals caviar de sèsam

Crema de marisc amb tàrtar de llagostins amb els seus crostons

Caneló XL farcit de melós de vedella i boletus amb salsa de trompetes de la mort

Ravioli obert de llagostins i boletus amb salsa de marisc

Corvina a la brasa amb salsa de trompetes de la mort i cruixent de pernil

PLATS PRINCIPALS

Suprema de lluç de palangre amb pesto d'espínacs, cruixent de porros i vinagreta de tomàquet deshidratat

Galta de porc desossada amb cremós de patata dolça i salsa de boletus

Cuixa de xai desossada cuinada a baixa temperatura amb patata panadera a l'estil antic

Melós de vedella en la seva salsa amb parmentier de patata rostida

Filet ibèric amb salsa de tòfona, puntes d'espàrrecs verds i ceba caramel·litzada

Filet de vedella amb salsa de boletus i escalopa de foie
(Suplement 6€/persona)

www.masiamasbado.com

POSTRES

Crema de fruita de la passió amb gelat de xocolata blanca

Saltejat de fruits vermells amb crema de vainilla i gelat de xocolata blanca

Carpaccio de pinya amb crema catalana

Pinya colada amb escuma de coco i injecció de rom

Assortiment de sorbets de colors

PASTISSOS NUPCIAL ARTESANS

Cremós de cítrics

Cubik de tres xocolates

Cremós de coco, mango i fruita de la passió

Crema Catalana

Massini

Sacher

CELLER

Vi blanc Alenyà *D.O. Conca de Barberá*

Vi negre Alenyà *D.O. Conca de Barberá*

Cava Castell d'Ordal Brut *D.O. Penedès*

Aigües minerals

Cafès i infusions

Preu per persona 123€*

**Preus vàlids per mínim 65 adults*

www.masiamasbado.com

¿QUÈ OFERIM PER 123€?

- Aperitiu: snacks, aperitius calents i freds, barbacoa show-cooking i bufet d'arròs.
- Menú de banquet: entrant, plat principal, postres i pastís nupcial
- Barra lliure durant 3 hores de ball.
- DJ gratis durant tot el casament, des de la cerimònia fins a la 3h de discoteca.
- Prova de menú per a dues persones, preu especial per a acompanyants.
- Wedding room per als nuvis a la millor habitació de Masia Mas Badó.
- Assessorament, disseny i planificació de l'esdeveniment.
- Coordinació i protocol de l'organització de la cerimònia i el banquet. Atenció permanent als nuvis i familiars.
- Minuta del menú escollit per a cada convidat.
- Llistat per facilitar l'entrada dels convidats al saló (seating).
- Plànol de la ubicació de les taules i de l'espai del banquet i llistat de convidats per taula.
- Centres per a les taules de convidats i presidència.
- Muntatge: estovalles, cobrateria, cristalleria i fundes de les cadires.
- Espai de discoteca privat per al ball.

MENÚ INFANTIL

Aperitiu Masia Mas Badó

Macarrons a la bolonyesa o lasanya de carn

Escalopa amb patates fregides o Pollastre al forn amb patates fregides

Gelat

Preu per nen 30€

www.masiamasbado.com

SERVEIS COMPLEMENTARIS:

- **Cerimònia Civil:** 650€. Muntatge de la taula per l'oficiant, bancs de fusta, catifa, decoració floral i pètals, DJ per la cerimònia i coordinació de la cerimònia.
- **Hora extra DJ:** 150€/hora (màxim fins 3am).
- **Hora extra barra lliure:** 7€/hora per persona. Facturació mínima de 300€/hora.
- **Banquet exterior:** 450€. Muntatge de les taules, utilatge, mantelleria, cadires amb funda, centres de flors en cada taula, col·locació de regals i sitting.
- **Menú Staff:** els professionals com músics, fotògrafs, audiovisuals, etc., se'ls servirà el mateix menú que als convidats i el seu preu serà el 50% del menú escollit.
- **Servei d'atenció infantil o cangurs:** 150€. Inclou una persona cada 10 nens tot el temps de durada del banquet (4h) a més de la utilització d'un espai lúdic independent i de material de lleure.
- **Allotjament convidats:**
 - Dormir i esmorzar: 30€/adult i 20€/nens
 - Dormir i brunch al dia següent: 50€/adult – 35€/nens
- **Activitats amb monitoratge:** Activitats d'aventura amb monitors especialistes: per a totes les edats, grans i petits. Adjuntem informació en document annex.
- **Masia Mas Badó disposa de proveïdors** de fotografia, perruqueria, maquillatge, animació i d'altres serveis que us recomanem valorar ja que tenen una gran relació qualitat/preu.

www.masiamasbado.com

CONDICIONS:

Per a la confirmació en ferm de la reserva serà necessària una bestreta de 1.000€.

La resta de pagaments es faran de la següent manera:

- 25% del total la setmana abans de la prova de menú.
- 50% del total 45 dies abans de l'enllaç.
- Una setmana abans del casament s'abonarà la diferència restant.

Aquests preus i condicions són vigents per celebracions durant l'any 2024.

El temps màxim de confirmació dels convidats serà de 10 dies abans de l'enllaç. Aquest número s'entendrà com a definitiu a tots els efectes per a la realització dels serveis i la facturació.

Masia Mas Badó es reserva el dret a efectuar modificacions en els menús, aperitius i/o preus en funció del mercat.

A tots els preus se'ls ha d'aplicar l'IVA corresponent.

Masia Mas Badó queda a la vostra disposició per a qualsevol suggeriment o servei complementari que es desitgi realitzar.