



Masia
Masill Badó
casat de colors

menús

AZUL LAVANDA
Viernes
2024

www.masiamasbado.com

 **ROSA DELS VENTS**

EL APERITIVO DE MAS BADÓ

Snacks

Chips de bienvenida

Aceitunas de Kalamata

Grisines con crema de albahaca

Longaniza de pagés

Piruletas de crujientes de queso con orégano

Aperitivos fríos

Latita de vermut en escabeche con patatas paja

Chupito de gazpacho de cerezas con tartar de queso fresco

Esqueixada de bacalao con picadillo de verduras y vinagreta de aceitunas negras

Dados de salmón marinado suave con cremoso de soja y brotes tiernos

Escalivada con sardina ahumada y caviar de aceite de oliva virgen

Mini sándwich de foie con compota de manzana y polvo de pistacho

Mini ensalada de jamón de pato y papaya con vinagreta de fruta de la pasión

www.masiamasbado.com

Aperitivos Calientes

Las olivas rellenas crujientes de Mas Badó

Patatas bravas con salsa RV

Calamares a la andaluza con mayonesa de limón

Croquetas caseras de asado

Colas de langostinos en tempura con salsa agridulce

Pulpo a la gallega con patata asada y vinagreta de pimentón

Mini pizza de queso de cabra con tomate confitado y aceite de albahaca

Mar y montaña de mini albóndigas con sepia

Platillo de mini salchichas con setas

¡Barbacoa show cooking!

Mini brochetas de cerdo

Mini brochetas de pollo

Mini brochetas de ternera

Buffet de arroz

Fideuá con su alioli

Arroz con verduritas y setas al estilo risotto

Barra de bebidas

Vino blanco · Vino tinto · Cava

Cervezas con y sin alcohol

Vermuts

Refrescos · Zumos de fruta · Agua mineral

www.masiamasbado.com

PLATOS PRINCIPALES

Suprema de merluza de palangre con pesto de espinacas, crujiente de puerros y vinagreta de tomate deshidratado

Carrillera de cerdo deshuesada con cremoso de patata dulce y salsa de setas

Pierna de cordero deshuesada cocinada a baja temperatura con patata panadera al estilo antiguo

Meloso de ternera en su jugo con parmentier de patata asada
(Suplemento 3€/persona)

Filete ibérico con salsa de trufa, yema de espárragos verdes y cebolla caramelizada
(Suplemento 3€/persona)

POSTRES

Crema de fruta de la pasión con helado de chocolate blanco

Salteado de frutos rojos con crema de vainilla y helado de chocolate blanco

Carpaccio de piña con crema catalana

Piña colada con espuma de coco e inyección de ron

Surtido de sorbetes de colores

www.masiamasbado.com

PASTELES NUPCIALES

Cremoso de cítricos

Cubik de tres chocolates

Cremoso de coco, mango y fruta de la pasión

Crema Catalana

Massini

Sacher

BODEGA

Vino blanco Alenyà *D.O. Conca de Barberá*

Vino tinto Alenyà *D.O. Conca de Barberá*

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

Aguas minerales

Cafés e infusiones

Precio por persona 112€*

**Precios válidos para mínimo 65 adultos*

www.masiamasbado.com

¿QUÈ OFRECEMOS POR 112€?

- Aperitivo: snacks, aperitivos calientes y fríos, barbacoa show-cooking y buffet de arroz.
- Menú de banquete: principal, postre y pastel nupcial
- Ceremonia civil gratis
- Barra libre durante 3 horas de baile.
- DJ gratis durante toda la boda, desde la ceremonia hasta la 3h de discoteca.
- Prueba de menú para dos personas, precio especial para acompañantes.
- Wedding room para los 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.
- Minuta del menú escogido para cada invitado.
- Listado para facilitar la entrada de los invitados al salón (seating).
- 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.

MENÚ INFANTIL

Aperitivo Masía Mas Badó

Macarrones a la boloñesa o lasaña de carne

Escalopa con patatas fritas o Pollo al horno con patatas fritas

Helado

Precio por niño 30€

www.masiamasbado.com

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS:

- **Hora extra DJ:** 150€/hora (máximo hasta 3am).
- **Hora extra barra libre:** 7€/hora por persona. Facturación mínima de 300€/hora.
- **Banquete exterior 450€:** montaje de mesas, utillaje, mantelería, sillas con fundas, centros de flores en cada mesa, colocación de regalos y sitting.
- **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:** 150€. Incluye una persona cada 10 niños todo el tiempo de duración del banquete (4h) además de la utilización de un espacio lúdico independiente y de material de ocio.
- **Alojamiento invitados:**
 - Dormir y desayunar: 30€/adultos y 20€/niños
 - Dormir y brunch al día siguiente: 50€/adultos – 35€/niños
- **Actividades con monitoraje:** Actividades de aventura con monitores especialistas: para todas las edades, grandes y pequeños.
- **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.

www.masiamasbado.com

CONDICIONES:

Para la confirmación en firme de la reserva será necesaria una paga y señal de 1.000€.

El resto de los pagos se realizarán de la siguiente manera:

- 25% del total la semana anterior a la prueba de menú.
- 50% del total 45 días antes del enlace.
- Una semana antes de la boda se abonará la diferencia restante.

Estos precios y condiciones son vigentes para bodas celebradas durante el año 2024.

El tiempo máximo de confirmación del número de comensales será de 10 días antes del enlace. Este número se entenderá como definitivo a todos los efectos para realizar los servicios y la facturación.

Masía Mas Badó se reserva el derecho a efectuar modificaciones en los menús, aperitivos o precios en función del mercado.

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