

The background is a vibrant watercolor wash in shades of blue, green, orange, and red. At the top center, there is a white silhouette of a tree with a thick trunk and a full canopy. The word "Masia" is written in a small, black, sans-serif font above the tree's trunk. Below the tree, the words "Masia Mas Badó" are written in a large, black, serif font. Underneath that, the phrase "casa't de colors" is written in a smaller, orange, cursive font.

Masia  
Masia Mas Badó  
casa't de colors

menús

CÓCTEL GIRA-SOL

2024

[www.masiamasbado.com](http://www.masiamasbado.com)

 ROSA DELS VENTS

## **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](http://www.masiamasbado.com)**



## **APERITIUS 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

## **¡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

## **RACÓ DEL XUP-XUP DE L'ÀVIA**

Platet de pollastre amb escamarlans

Mini mandonguilles amb sípia

Platet de salsitxes amb boletus

**[www.masiamasbado.com](http://www.masiamasbado.com)**

## **RACÓ DEL FORMATGE**

Selecció de 5 varietats de formatges maridats amb les seves confitures, torrades, grisines, codony i raïm:

IDIAZABAL

BLAU

CURAT

SEMI

CABRA

## **RACÓ D'EMBUTITS**

Selecció de 3 varietats d'embotits acompanyats amb bastonets de pa, torrades i pa amb tomàquet:

LLOM IBÈRIC

SALSITXÓ IBÈRIC

XORIÇO IBÈRIC

## **RINCÓN JAPONÉS**

Selecció de niguiris de llagostins, salmó i tonyina, Uramaki i Hosomakis  
Acompanyats de gíngebre, wasabi i salsa de soja.

[www.masiamasbado.com](http://www.masiamasbado.com)



## **RACÓ DE LES POSTRES**

Enfilats de fruita de temporada

Xarrup de crema anglesa amb chutney de fruits vermells

Lioneses de nata

Pastís doble bombó

Brownie de xocolata amb nous

Pastís d'ametlles amb sucre de llustre

## **RACONS AMB SUPLEMENTS**

### **Pernil gran reserva – 450€**

El pernil inclou tallador i pa de vidre amb tomàquet i oli d'oliva verge extra

### **Batuts – 4€/pax**

Batuts de fruites naturals artesans:

PINYA

PRÉSSEC

PLATÀN

MADUIXA

***Preu per persona: 117€***

*\*Preus vàlids per a mínim 65 adults*

**[www.masiamasbado.com](http://www.masiamasbado.com)**

## QUÈ OFERIM PER 117€?

- Menú còctel d'aperitius freds i calents i racons temàtics
- Cerimònia civil gratis per casaments en divendres
- 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, coberteria, 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](http://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](http://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