

# COMUNIONS 2024

---



# MENÚ 1

## **Aperitiu a Taula**

Pernil Ibèric amb Pa de Coca amb Tomàquet

Torradeta de Bombó de Foie amb Cruixent  
d'Ametlla sobre Mermelada de Papaia

Croquetes de Cua de Bou amb Maionesa de  
Kimchi

Pinces de Tataki de Tonyina Arrebossat amb  
Sèsam Blanc i Negre amb Salsa Yakitori

## **Primer Plat (a escollir)**

“Ajoblanco” de Coco amb Tàrtar de Gamba i  
Caviar de Salmó

Amanida Waldorf amb Formatge Blau

## **Segon Plat (a escollir)**

Filet Ibèric amb Llàgrima de Poma i salsa  
Marchand du Vins

Suprema d'Orada amb Mantega de Llimona i  
Xips de Luca

## **Postres**

Pastís de Celebració Escollit

## **Celler**

Aigües Minerals

Vi Blanc Orchidea Sauvignon D.O. Navarra

Vi Negre Abadal Matís D.O. Pla del Bages

Cava Esencial Juvé i Camps D.O. Penedès

*Preu per persona:  
50,00€ +10% IVA*





# MENÚ 2

## Aperitiu a Taula

Pernil Ibèric amb Pa de Coca amb Tomàquet  
Torradeta de Bombó de Foie amb Cruixent  
d'Ametlla sobre Melmelada de Papaia  
Croquetes de Cua de Bou amb Maionesa de  
Kimchi  
Pinces de Tataki de Tonyina Arrebossat amb  
Sèsam Blanc i Negre amb Salsa Yakitori

## Primer Plat (a escollir)

Bouquet de Gambes amb Mango i Brots  
Verds amb Vinagreta de Caviar  
Sopa Freda de Meló amb Cava a l'Aroma de  
Menta Fresca i Cruixent d'Ibèric

## Segon Plat (a escollir)

Lingot de Vedella amb Morter de Carbassa i  
salsa de Pedro Ximénex  
Suprema de Corball amb salsa de Yuzu i  
Tirabecs

## Postres

Pastís de Celebració Escollit

## Celler

Aigües Minerals  
Vi Blanc Casar de Burbia Godello D.O. Bierzo  
Vi Negre Cair Cuvée D.O. Ribera del Duero  
Cava Estantial Juvé i Camps D.O. Penedès

Preu per persona:  
56,00€ +10% IVA

# MENÚ 3

## Aperitiu a Taula

Pernil Ibèric amb Pa de Coca amb Tomàquet

Cullereta de Pop Melat sobre Parmentier de Patata

Croquetes de Cua de Bou amb Maionesa de Kimchi

Cruixent de RoastBeff de Vaca Vella amb Mostassa Antiga i Aroma de Romaní

Pinces de Tataki de Tonyina Arrebossat amb Sèsam Blanc i Negre amb Salsa Yakitori

## Primer Plat (a escollir)

Còctel de Carabiners amb Perles d'Alvocat

Amanida de Foie amb Poma Caramel·litzada i Nous

## Segon Plat (a escollir)

Caldereta de Cueta de Rap amb Escamarlà i Cloïsses

Duet de Medallons de Vedella amb Reducció de Ratafia i Espàrrecs Bladers

## Postres

Pastís de Celebració Escollit

## Celler

Aigües Minerals

Vi Blanc Casar de Burbia Godello D.O. Bierzo

Vi Negre Cair Cuvée D.O. Ribera del Duero

Cava ESENTIAL Juvé i Camps D.O. Penedès

*Preu per persona:  
62,00€ +10% IVA*



# MENÚ VEGÀ

## **Pica Pica a Taula**

Xarrup de Guacamole amb Natxos  
"Farcellet" de Verduretes en Tempura  
Timbal de Pebrots del "Piquillo" al Allet  
Babagadusch amb Formatge de Tofu i Pipes de Carbassa  
Mini Burguer de Cigrons i Tomàquet Casée

## **Primer Plat (a escollir)**

Bouquet de Mango i Alvocat amb Nous  
Crema de Ceps amb Cruixent de Porro

## **Segon Plat (a escollir)**

Arròs amb Verduretes de Temporada  
Caneló farcit d'Espinacs i Carbassa amb Beixamel de Soja i Ametlles

## **Postres (a escollir)**

Mousse de Xocolata Vegana  
Tàrtar de Fruites de Temporada i Sorbet de Llima&Llimona

## **Celler**

Segons el Menú Escollit pel Grup

*Preu per persona:*

*\*\*\*\* Segons el Menú Escollit pel Grup*

MASIANAMETLLER



# MENÚ INFANTIL

## **Primer Plat (a escollir)**

Canalons de la Masia Gratinats  
Espirals de Colors a la Bolonyesa  
Volcà d'Arròs amb Salsa de Tomàquet i Ou Ferrat

## **Segon Plat (a escollir)**

Medallons de Filet de Vedella amb Patates Fregides Naturals  
Llibrets de Llom amb Patates Fregides Naturals  
Hamburguesa amb Patates Fregides Naturals

## **Postres**

Pastís de Celebració Escollit

## **Celler**

Refrescs i Aigües  
Sucs de Fruïtes

*Preu per nen:*  
30,00€ +10% IVA

# PLAT COMBINAT INFANTIL

## **Plat únic**

Espirals de Colors a la Bolonyesa i  
Hamburguesa amb Patates Fregides

## **Postres**

Pastís de Celebració Escollit

## **Celler**

Refrescs i Aigües  
Sucs de Fruïtes

*Preu per nen:*  
22,00€ +10% IVA







# APERITIU INFANTIL (OPCIONAL)

Fuet  
Olives Farcides  
Patates Xips  
Mini Croquetes de Pernil

Preu per nen:  
10,00€ +10% IVA

---

# PASTÍS DE CELEBRACIÓ

Pastís Sacher (Xocolata i Melmelada)  
Massini (Nata, Trufa i Crema Cremada)  
Trio de Xocolates (Negra, amb Llet i Blanca)  
Selva Negra (Nata i Xocolata)  
Mousse de Llimona  
Cheese Cake (4 formatges)  
Sara (Mantega i Ametlles)  
Milfulles de Crema i Fruita



# LUNCH 1

Encenalls de Pernil Ibèric amb Pa de Coca amb Tomàquet

Xarrup de Crema de Meló amb Cava al Aroma de la Menta Fresca

Torradeta de Bombó de Foie amb Cruixent d'Ametlla sobre Melmelada de Papaia

Croquetes de Cua de Bou amb Maionesa de Kimchi

Mini Taco amb Guacamole amb "Pico de Gallo"

Pinces de Tataki de Tonyina Arrebossat amb Sèsam Blanc i Negre amb Salsa Yakitori

Cullereta de Bacallà amb salsa Yuzu sobre fons de Patata

Broqueta de Pernil d'Ànec amb Pinya Brasejada

Mini Hamburguesa de Vedella amb Formatge i Ceba Caramel·litzada

Buffet de Fideuà de Marisc

## Postres

Pastís de Celebració Escollit

## Celler en Format Barra

Aigües Minerals

Vi Blanc Orchidea Sauvignon D.O. Navarra

Vi Negre Abadal Matís D.O. Pla del Bages

Cava Essencial Juvé i Camps D.O. Penedès

Preu per persona:  
40,00€ +10% IVA

\*Només Comunions de Tarda







# LUNCH 2

Encenalls de Pernil Ibèric amb Pa de Coca amb Tomàquet

Xarrup de Crema de Meló amb Cava al Aroma de la Menta Fresca

Torradeta de Bombó de Foie amb Cruixent d'Ametlla sobre Melmelada de Papaia

Croquetes de Cua de Bou amb Maionesa de Kimchi

Mini Taco amb Guacamole amb "Pico de Gallo"

Espeto de Llagostí en Tempura amb Mel Picant

Pinces de Tataki de Tonyina Arrebossat amb Sèsam Blanc i Negre amb Salsa Yakitori

Cullereta de Bacallà amb salsa Yuzu sobre fons de Patata

Mini Caneló de Pollastre de Corral amb salsa de Ceps i Tòfona

Broqueta de Pernil d'Ànec amb Pinya Brasejada

Mini Hamburguesa de Vedella amb Formatge i Ceba Caramel·litzada

Buffet de Fideuà de Marisc

## **Postres**

Pastís de Celebració Escollit

## **Celler en Format Barra**

Aigües Minerals

Vi Blanc Orchidea Sauvignon D.O. Navarra

Vi Negre Abadal Matís D.O. Pla del Bages

Cava Esencial Juvé i Camps D.O. Penedès

*Preu per persona:  
43,00€ +10% IVA*

*\*Només Comunions de Tarda*



# LUNCH 3

Encenalls de Pernil Ibèric amb Pa de Coca amb Tomàquet

Xarrup de Crema de Meló amb Cava al Aroma de la Menta Fresca

Torradeta de Bombó de Foie amb Cruixent d'Ametlla sobre Melmelada de Papaia

Croquetes de Cua de Bou amb Maionesa de Kimchi

Espeto de Llagostí en Tempura amb Mel Picant

Pinces de Tataki de Tonyina Arrebossat amb Sèsam Blanc i Negre amb Salsa Yakitori

Cullereta de Bacallà amb salsa Yuzu sobre fons de Patata

Torradeta de Sobrassada amb Ou de Guatlla

Mini Caneló de Pollastre de Corral amb salsa de Ceps i Tòfona

Broqueta de Pernil d'Ànec amb Pinya Brasejada

Mini Hamburguesa de Vedella amb Formatge i Ceba Caramel·litzada

Buffet de Fideuà del Senyoret

Buffet de Formatges amb Assortiment de Pans i Melmelada

## Postres

Pastís de Celebració Escollit

## Celler en Format Barra

Aigües Minerals

Vi Blanc Casar de Burbia Godello D.O. Bierzo

Vi Negre Cair Cuvée D.O. Ribera del Duero

Cava Esencial Juvé i Camps D.O. Penedès

*Preu per persona:  
46,00€ +10% IVA*

*\*Només Comunions de Tarda*





# LUNCH INFANTIL

Patates Xips i Olives Farcides  
Pernil Ibèric amb Pa de Coca amb Tomàquet  
Daus de Truita de Patata  
Mini Bikinis de Pernil Dolç i Formatge  
Croquetes de Rostit  
Mini Hamburgueses de Vedella amb el seu Quètxup  
Nuggets Americans  
Cassoleta de Mini Mandonguilles amb Tomàquet

## **Postres**

Pastís Celebració o Gelat

## **Celler en Format Barra**

Refrescs i Aigües

Sucs de Fruites

Preu per nen:  
20,00€ +10% IVA

*\*Només Comunions de Tarda*



# VERMUT DE BENVINGUDA

## OPCIÓ N°1

Xips de fruites i verdures  
Piruletes de parmesà  
Coca d'escalivada  
Calamars a l'andalusa

### Barra de begudes

Aigües minerals , refrescs i cervesa  
Vi blanc i negre seleccionat per l'esdeveniment  
Copa de cava Parxet

*Preu per persona:*  
13,00€ +10% IVA

## OPCIÓ N°2

Xips de fruites i verdures  
Piruletes de parmesà  
Olives Gaspatxa  
Assortiment de daus de formatge

### Barra de begudes

Aigües minerals , refrescs i cervesa  
Vi blanc i negre seleccionat per l'esdeveniment  
Copa de cava Parxet

*Preu per persona:*  
9,00€ +10% IVA

## OPCIÓ N°3

Xips de fruites i verdures  
Olives Gaspatxa

### Barra de begudes

Aigües minerals , refrescs i cervesa  
Vi blanc i negre seleccionat per l'esdeveniment  
Copa de cava Parxet

*Preu per persona:*  
7,00€ +10% IVA

## OPCIÓ N°4

Xips de fruites i verdures

### Barra de begudes

Aigües minerals , refrescs i cervesa  
Vi blanc i negre seleccionat per l'esdeveniment  
Copa de cava Parxet

*Preu per persona:*  
5,00€ +10% IVA





# ESTACIONS

## ESTACIÓ D'ARROSSOS I FIDEUÀ (escollir una referència)

Fideuà de marisc  
Arròs de marisc  
Arròs de verdures ECO  
Arròs caldós de llamàntol (supl. 5€)  
Arròs del senyoret amb rap, sèpia i gambes (supl. 6,5€)

Preu per persona: 5,50€ +10% IVA

## ESTACIÓ DE FORMATGES

Mahó  
Gorgonzola  
Garrotxa  
Pesto

Acompanyat d'una àmplia varietat de pans, confitures artesanes i fruits secs

Preu per persona: 5,90€ +10% IVA

## ESTACIÓ DE PERNIL IBÈRIC DE GLA

Espatlleta Ibèrica de Gla al Tall (fins a 50 persones)  
Preu: 450,00 €/u

Pernil Ibèric de Gla al Tall (fins a 100 persones)  
Preu: 750,00 €/u

Amdós opcions acompanyades de pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva verge. \*Suplement segon pernil 350€

## ESTACIÓ AMERICANA

Mini hamburguesa de vedella amb formatge i ceba caramel·litzada

Pepito de llom amb pebrots i formatge

Nuggets de pollastre amb salsa barbacoa

Mini frankfurt amb ceba cruixent

Acompanyat de ketchup, mostassa, maionesa i salsa barbacoa

Preu per persona: 7,50€ +10% IVA

## ESTACIÓ SALUDABLE

Bikini de pernil ibèric, mozzarella i tòfona

Mini hamburguesa de salmó amb pa de colors

Mini amanida de mango i formatge feta

Xarrup de crema de meló al cava amb cruixent de pernil

Guacamole amb llagostí brasejat i natxos

Preu per persona: 9,50€ +10% IVA

## ESTACIÓ DE JAPONÈS

Sushi, makis, nigiris

Acompanyat amb wasabi i salsa de soja

Preu per persona: 9,50€ +10% IVA



# OPCIONES I EXTRES

## ANIMACIÓ INFANTIL

Espectacle de Màgia (1h): 350€ +10% IVA

Servei de Monitor 35€/h +10% IVA (mínim 2h i  
nens a partir de 3 anys i màxim 10 nens per monitor)

Monitor amb globoflexia, pintacares, etc...  
95€/h +10% IVA (mínim 2h i nens a partir de 3 anys i  
màxim 10 nens per monitor)

Bombolles Sabó segons pressupost

Espectacle Pallassos: 440€ +10% IVA 1  
Pallasso / 730€ +10% IVA Pallasso + Bufó

## MÚSICA I COPES

DJ amb 2h de Festa: 500€ +10% IVA

Música en Directe segons pressupost

Barra Lliure (mínim 2h): 12€ +10% IVA per  
persona i hora

Tiquet Consumició (mínim 1 opció per persona): 9€  
+10% IVA 1 copa / 17€ +10% IVA 2 copes

Servei de Barra Oberta (copes a part): 65€ +10%  
IVA l'hora

## AUDIOVISUALS

Pantalla i Projector: 130€ +10% IVA

Altaveu amb Bluetooth: 70€ +10% IVA

Micròfon Inalàmbric: 70€ +10% IVA

Pack Audiovisual Masia (pantalla, projector, so):  
175€ +10% IVA

Pantalla TV Interactiva: 220€ +10% IVA

## ALTRES

Figureta Pastís Comunió 20€ +10% IVA

Decoració Personalitzada (flors, globus...): Segons  
Pressupost

Monologuista 545€ +10% IVA

Karaoke 620€ +10% IVA

Altres opcions a consultar i segons pressupost





## INFORMACIÓ GENERAL

### EL PREU INCLOU:

Oferta gastronòmica adjunta

Servei de transport i logística (fins a 25km des de les oficines centrals d'Ametller catering). Per a distàncies superiors consultar tarifa.

Material necessari per a realitzar fins a 50 persones.

Estovalles de color negre o blanc.

Tovallons de paper Ametller catering

Material de cuina necessari per a realitzar el servei.

### EL PREU NO INCLOU:

Mobiliari en sala de banquetes: a partir de 25 € + 10% IVA per persona

Mobiliari en sala de lunch per a més de 50 persones: a partir de 20 € + 10% IVA per persona.

Mobiliari, estovalles i parment especial / personalitzat.

Decoració floral.

Lloguer o cànon de l'espai.

Servei de cambrer/cuiner: 140 € +10% IVA / Cambrer/Cuiner (6 hores).

*\*Recomanem un cambrer cada 15 persones per a un bon servei.*

*\*Servei de cuiner indispensable per a menús a taula i lunch de més de 40 persones.*

Servei de cafè o infusió: 2 € + 10% IVA per persona

Opció de refresc/cervesa: 4,00 € + 10% IVA per persona

### CONDICIONS DE PAGAMENT:

La reserva del servei es farà efectiva en el moment d'abonar una paga i senyal del 20% del pressupost.

Es realitzarà un segon pagament del 50% del pressupost un mes abans de l'esdeveniment.

En cas de cancel·lació a menys de 7 dies de l'esdeveniment, les quantitats abonades no es retornaran. En cas d'anul·lació a més de 7 dies les quantitats abonades es guardaran per una nova data.

El 30% restant de l'import total s'abonarà, com a tard, 48h laborables abans de l'esdeveniment.





Camí de Can Ametller s/n  
08173 Sant Cugat del Vallès  
Barcelona

T.: 93 674 91 51  
[www.ametllercatering.com](http://www.ametllercatering.com)  
[info@ametllercatering.com](mailto:info@ametllercatering.com)