



Masia
Masill Badó
casat de colors

menús

Blau Lavanda

2019

www.masiamasbado.com

 **ROSA DELS VENTS**

APERITIU MASIA MAS BADÓ

A escollir 15 Aperitius entre freds i calents

Aperitius Freds

Cullereta de tàrtar de salmó amb una suau maionesa de cogombrets al Jerez

Cullereta de mousse de formatge blau amb geler de codony

Lingot de foie d'ànec amb mermelada de nabius acompanyats amb torrades

Humus de verdures escalivades a la brasa amb anxoves i picos de Jerez

Cullereta d'esqueixada de bacallà amb oli de primera premsada i garum

Musclos Delta de l'Ebre amb vinagreta de verdureta de l'horta

Piruletes de sobrassada i mel de romaní amb llavors de rosella

Xips de blat de moro amb dos guacamoles (suau i picant)

Mini amanides de brots tendres amb formatge de cabra i vinagreta de sèsam

Xarrupet de crema vichyssoise amb cruixent de porros tintats amb remolatxa

Glopet de liquat de tomàquet amb oli extra verge i pols de festucs

Olives farcides cruixents

Aperitius Calents

Mini pizzes de formatge de cabra i boletus amb rúcula fresca

Les patates braves de Masia Mas Badó

Llagostins de la badia de Sant Carles amb tempura

Cullereta tèbia de pop amb crema de patata a l'estil gallec

Mini tartaleta de mousse de marisc amb germinat de ceba i ous de lumpus

(Continua a la pagina següent)

www.masiamasbado.com

Calamars de llotja a l'andalusa amb pebrots del padró i sal fumada

Tempura de verduretes amb sèsam negre i reducció de salsa teriyaki

Assortiment de cremes tèbies de colors (marisc, xampinyons, carbassó..)

Croquetes casolanes de carn d'olla

Mini pinxos de xistorra de Navarra al cava espolvorejats amb formatge parmesà

Show cooking

Assortiment d'enfilats:

Porc

Pit de pollastre

Vedella amb les seves salses

Bufets

Fideuà

Rissoto

Barra de begudes

Vi blanc Crinel *D.O. Tarragona*

Vi negre Crinel Crianza *D.O. Tarragona*

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

Refrescos

Cerveses

Vermuts

Sucs de fruita

Aigües minerals

www.masiamasbado.com

ENTRANTS

Timbal de brots tendres amb bacallà d'Islàndia esqueixat sobre un llit de patates perfumades amb tòfona negra, amanit amb un coulis de romesco

Crema de fruits del mar amb cues de llagostins i illots de speciatis cruixents

Caneló de pasta fresca farcit d'escamarlans i boletus amb salsa de gamba i cruixent de julivert

Amanida de vieires i brots tendres, selecció de fruits secs amb vinagreta de Xerès
(Suplement 1,5€/persona)

Paupiettes de llenguado i salmó amb salsa de llagostins i cruixent de porros
(Suplement 3€/persona)

Filet d'orada farcit de llagostins i ceps amb cruixent de pernil i bouquet de brots tendres
(Suplement 3€/persona)

PLATS PRINCIPALS

Filet d'ibèric filetejat amb salsa de tòfona negra amb patates duquesa i verduretes a la brasa

Cuixa de xai dessossada cuita a baixa temperatura, sobre llit de crema de patata provençal amb pebrots del piquillo confitats

Melós de vedella amb reducció al seu suc, farcellat d'espàrrecs i mosaic de patata

Suprema de lluç de palangre amb salsa de marisc acompanyat amb un salpicó de musclos i escopinyes i un toc de ciboulette
(Suplement 1€/persona)

Filet de vedella de Girona als tres pebres, mosaic de patates i polpa de tomàquet confitada amb alfàbrega
(Suplement 2€/persona)

Filet de vedella de Girona amb escalopins de foie fresc, reducció de vi del Priorat i flam de carbassó
(Suplement 4€/persona)

Mil fulles de rap i boletus edulis amb salseta de cloïses del Delta, ceps i cues de cigales
(Suplement 3€/persona)

POSTRES

Semifred de poma verda i pinya amb coulis de fruits del bosc i pols d'oreo
Tulipa cruixent de galeta amb gelat de vainilla, crocant i reducció de xocolata i rom

Suau mousse de mató amb explosió de mel de romaní, selecció de fruits secs i reducció de moscatell de la Terra Alta

Sorbets de colors: pinya, poma verda, llimona, mandarina, gerds

Crep tèbia farcida de xocolata calenta amb carpaccio de fruita fresca i gelat de gerds
(Suplement 1€/persona)

Tatin de pera amb lleugera crema anglesa perfumada amb canyella, acompanyada de gelat de vainilla amb ratafia
(Suplement 1€/persona)

Coulant de xocolata amb gelat de coco i salsa de maduixes al kirsh
(Suplement 1€/persona)

PASTISSOS NUPCIAL ARTESANS

Cremós de cítrics

Cubik de tres xocolates

Cremós de llet merengada

Crema Catalana

Massini

Sacher

CELLER

Vi blanc Crinel *D.O. Tarragona*

Vi negre Crinel Crianza *D.O. Tarragona*

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

Aigües minerals

Cafès, infusions i licors

Preu per persona 99€*

**Preus vàlids per 100 adults*

MENÚ INFANTIL

Aperitiu Masia Mas Badó

Macarrons a la bolonyesa o Canalons gratinats

Escalopa amb patates fregides o Pollastre al forn amb patates fregides

Gelat

Preu per nen 27€

www.masiamasbado.com

QUÈ OFERIM PER 99€?

- 15 Aperitius freds i calents Masia Mas Badó.
- Show Cooking i Bufets
- Menú a escollir de les opcions proposades.
- Barra lliure durant 2 hores de ball.
- Prova de menú per a dues persones, preu especial per a acompanyants.
- Habitació de 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 a facilitar l'entrada dels convidats al saló (sitting).
- Plànol d'ubicació de les taules i de l'espai del banquet i llistats de convidats per taules.
- Centres per a les taules de convidats i presidència.
- Muntatge: roba de taula, coberteria, cristalleria i fundes de les cadires.
- Espai de discoteca privat per al ball.

www.masiamasbado.com

SERVEIS COMPLEMENTARIS:

- **Cerimònia Civil** 650€: muntatge de la taula per l'oficiant, cadires amb fundes per als assistents, catifa, decoració floral i pètals, coordinació de la cerimònia.
- **DJ** 500€: aperitiu, banquet i 2 hores de ball. El preu a partir de la 3^a hora de discoteca és de 100€/hora. El suplement de DJ durant la Cerimònia Civil és de 100€.
- **Barra lliure:** el preu a partir de la 3^a hora de ball es de 6€/hora per persona (3€/30 minuts per persona). Facturació mínima de 240€/hora.
- **Ressopó durant el ball:** 3€/persona (minis de pernil i formatge i brotxetes de fruita fresca)
- **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:** 125€. Inclou una persona cada 10 nens tot el temps de durada del banquet a més de la utilització d'un espai lúdic independent i de material de lleure. No s'inclou l'àpat del monitor.
- **Allotjament convidats:**
 - Dormir i esmorzar: 25€/adult i 18€/nens
 - Dormir, esmorzar i dinar dia següent: 40€/adult – 28€/nens
 - Servei de tovalloles: 2€/persona. Inclou tovallola de bany tovallola de mans i alfombreta de bany.
 - Estris d'higiene personal: 2€/persona.
 - Pack de tovalloles i estris d'higiene personal: 3€/ persona
- **Dinar del dia després:**

Entrant: Bufet d'amanides. 1er PLAT: paella mixta i espaguetis carbonara. 2on PLAT: Pollastre amb escamarlans i bacallà al forn a la muselina d'alls. POSTRE: Fruites, gelat i pastís de brownie. NENS: Espaguetis carbonara i salsitxes al forn amb tomàquet. Postre: gelat.

- **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.

CONDICIONS:

Per a la confirmació en ferm de la reserva serà necessària una bestreta de 800€.

La resta de pagaments es faran de la següent manera:

- 20% del total el dia de la prova de menú.
- 50% del total 45 dies abans de l'enllaç.
- Una setmana abans del casament s'abonarà la diferència restant, podent deixar un import inferior a 2200 euros que podrà ser abonat en efectiu el dia següent de l'enllaç. Aquesta quantitat, és l'efectiu màxim que permet la nova Llei 7/2012, del 29 d'Octubre de 2012.

Aquests preus i condicions són vigents durant l'any 2019.

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.

Proveïdors recomanats per Mas Badó

**Fotògraf Vivianne
(Vivianne)**

609.65.18.93

info@viviannefotograf.com
www.viviannefotograf.com

**Fotògraf Fotobox
(Xavi)**

627.47.78.01

xavi@fotoboxfotografia.com
www.fotoboxfotografia.com

**Fotomaton Fotoboothatelier
(Fidel)**

677.87.34.52

info@fotoboothatelier.com
www.fotoboothatelier.com

**Cotxes: EXPOMOTOR
(Josep)**

616.377.928

espomotorgranollers@hotmail.com

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

93.342.48.87

info@faiwestranch.com
www.faiwestranch.com

**Decoració: El Talleret
(Maite)**

678.44.13.95

maitebonetm@gmail.com
www.facebook.com/maitebonetbrodats

Jordi (Oficiant)

ccivilmasiamasbado@gmail.com

**Caricatures: NINOTSAQUI
(Quim)**

689.52.10.73

info@ninotsaqui.com
www.ninotsaqui.com

**Estètica i Maquillatge:
Naturalness Sabadell
(Montse)**

618.33.96.00

937.272.430

info@naturalness.es
www.esteticasabadell.es

**Maquillatge: Nina Prat
(Nina)**

678.994.786

info@ninaprat.com
www.ninaprat.com

**Maquillatge: 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