



Masia  
**Masill Badó**  
*casat de colors*

# menús

**Amarillo Girasol**

**2019**

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

 **ROSA DELS VENTS**

## CÒCTEL MASIA MAS BADÓ

### *Aperitivos Fríos*

Cucharita de tártar de salmón con una suave mayonesa de pepinillos al Jerez

Cucharita de mousse de queso azul con jalea de membrillo

Lingote de foie de pato con mermelada de arándanos acompañado con tostaditas

Humus de verduras escalibadas a la brasa con anchoas y picos de Jerez

Cucharita de “esqueixada” de bacalao con aceite de primera prensada y garo

Mejillones del Delta del Ebro con vinagreta de verdurita de la huerta

Piruletas de sobrasada y miel de romero con semillas de amapola

Chips de maíz con dos guacamoles (suave y picante)

Mini ensaladas de brotes tiernos con queso de cabra y vinagreta de sésamo

Chupito de crema vichyssoise con crujiente de puerros tintados con remolacha

Sorbito de licuado de tomate con aceite virgen extra y polvo de pistachos

Olivas rellenas crujientes

Jamón ibérico al corte y pan con tomate

Buffet de embutidos de la tierra y quesos y pan con tomate

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



*Aperitivos Calientes*

Mini pizzas de queso de cabra y boletus con rúcula fresca

Las patatas bravas de Masía Mas Badó

Langostinos de la bahía de San Carlos con tempura

Cucharita tibia de pulpo con crema de patata al estilo gallego

Mini tartaleta de mousse de marisco con germinado de cebolla y huevos de lumpo

Calamares de la lonja a la andaluza con pimientos del padrón y sal ahumada

Tempura de verduritas con sésamo negro y reducción de salsa teriyaki

Surtido de cremas tibias de colores (marisco, champiñones, calabacín...)

Croquetas caseras de cocido

Mini pinchos de chistorra de Navarra al cava espolvoreado con queso parmesano

*Show cooking*

Surtido de brochetas:

Ternera

Cerdo

Pechuga de pollo

Mini hamburguesas

con sus salsas y verduritas a la brasa

*Buffet*

Fideuá

Risotto

Paella

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

**Buffet de postres:**

Fruta fresca: brochetas de melón, piña, sandía y fresas  
Selección de pasteles:  
Coca artesana rellena de crema  
Coca artesana rellena de chocolate  
Coca artesana rellena de cabello de ángel  
Brownie de chocolate con nueces del Moianès  
Mousse de queso fresco con jalea de arándanos  
Biscuit de almendra con azúcar de lustre

**PASTELES NUPCIALES ARTESANOS**

(a escoger uno)

Cremoso de cítricos  
Cubik de tres chocolates  
Cremoso de leche merengada  
Crema Catalana  
Massini  
(Supl. 1€/pers)  
Sacher  
(Supl. 1€/pers)

**Barra de bebidas:**

Vino blanco Crinel D.O. Tarragona  
Vino negro Crinel Crianza D.O. Tarragona  
Cava Castell d'Ordal Brut D.O. Penedès  
Refrescos  
Cervezas  
Vermuts  
Zumos de fruta  
Aguas minerales

**Precio por persona: 90€**

*\*Precios válidos para 100 adultos*

**MENÚ INFANTIL**

Aperitivo Masía Mas Badó  
Macarrones a la boloñesa o Canalones gratinados  
Escalopa con patatas fritas o Pollo al horno con patatas fritas  
Helado

**Precio por niño 27€**

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



### ¿QUE OFRECEMOS POR 90€?

- Menú Cóctel de fríos y calientes, Show cooking y buffets Mas Badó.
- Prueba de menú para dos personas, precio especial para acompañantes.
- Habitación de 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.
- Montaje en la zona exterior.
- Centros para las mesas.
- Decoración exterior.
- Espacio de discoteca privado para el baile.

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

### SERVICIOS COMPLEMENTARIOS:

- **Ceremonia Civil** 650€: montaje de la mesa para el oficiante, sillas con fundas para los asistentes, alfombra, decoración floral y pétalos, coordinación de la ceremonia.
- **DJ** 300€: Cóctel. El precio por hora de discoteca es de 100€/hora. El precio del DJ en la ceremonia civil es de 100€.
- **Barra libre:** 6€/hora por persona (3€/30 minutos per persona). Facturación mínima de 240€/hora.
- **Resopón durante el baile:** 3€/persona (minis de jamón y queso y brochetas de fruta fresca)
- **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% del menú escogido.
- **Servicio de atención infantil o canguros:** 125€. Incluye una persona cada 10 niños todo el tiempo de duración del banquete además de la utilización de un espacio lúdico independiente y de material de ocio.
- **Alojamiento invitados:**
  - Dormir y desayunar: 25€/adulto y 18€/niños
  - Dormir, desayunar y comer al día siguiente: 40€/adulto – 28€/niños
  - Servicio de toallas: 2€/persona y día. Incluye toalla de baño, toalla de manos y alfombrilla de baño
  - Pack de higiene personal: 2€/persona y día. Incluye pastilla de jabón, gel, champú, cepillo de dientes y peine.



- **Comida del día siguiente:**

Entrante: Buffet de ensaladas. 1er PLATO: paella mixta y espaguetis carbonara. 2º PLATO: Pollo con cigalas y bacalao al horno a la muselina de ajos. POSTRE: Frutas, helado y pastel de brownie.  
NIÑOS: Espaguetis carbonara y salchichas al horno con tomate.  
Postre: helado.

- **Actividades con monitoraje:** Actividades de aventura con monitores especialistas: para todas las edades, grandes y pequeños. Adjuntamos información en el documento anexo.

- **Masía Mas Badó dispone de proveedores** de fotografía, peluquería, maquillaje, animación y otros servicios que os recomendamos valora ya que tienen una gran relación calidad/precio.

**CONDICIONES:**

Para la confirmación en firme de la reserva será necesaria una paga y señal de 800€.

El resto de pagos se realizarán de la siguiente manera:

- 20% del total el día de la prueba de menú.
- 50% del total 45 días antes del enlace.
- Una semana antes de la boda se abonará la diferencia restante, pudiendo dejar un importe inferior a 2200 euros que podrá ser abonado en efectivo el día siguiente del enlace. Esta cantidad, es el efectivo máximo que permite la nueva Ley 7/2012, del 29 de Octubre de 2012.

Estos precios y condiciones son vigentes durante el año 2019.

A todos los precios y condiciones 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](http://www.masiamasbado.com)**

## Proveedores recomendados por Mas Badó

**Fotografía Vivianne  
(Vivianne)**

609.65.18.93  
[info@viviannefotograf.com](mailto:info@viviannefotograf.com)  
[www.viviannefotograf.com](http://www.viviannefotograf.com)

**Fotografía Fotobox  
(Xavi)**

627.47.78.01  
[xavi@fotoboxfotografia.com](mailto:xavi@fotoboxfotografia.com)  
[www.fotoboxfotografia.com](http://www.fotoboxfotografia.com)

**Fotomatón Fotoboothatelier  
(Fidel)**

677.87.34.52  
[info@fotoboothatelier.com](mailto:info@fotoboothatelier.com)  
[www.fotoboothatelier.com](http://www.fotoboothatelier.com)

**Coches: EXPOMOTOR  
(Josep)**

616.3773928  
[espomotorgranollers@hotmail.com](mailto:espomotorgranollers@hotmail.com)

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

93.342.48.87  
[info@faiwestranch.com](mailto:info@faiwestranch.com)  
[www.faiwestranch.com](http://www.faiwestranch.com)

**Decoración: El Talleret  
(Maite)**

678.44.13.95  
[maitebonetm@gmail.com](mailto:maitebonetm@gmail.com)  
[www.facebook.com/maitebonetbrodats](http://www.facebook.com/maitebonetbrodats)

**Jordi (Oficiante)**

[ccivilmasiamasbado@gmail.com](mailto:ccivilmasiamasbado@gmail.com)

**Caricaturas: NINOTSAQUI  
(Quim)**

689.52.10.73  
[info@ninotsaqui.com](mailto:info@ninotsaqui.com)  
[www.ninotsaqui.com](http://www.ninotsaqui.com)

**Estética y Maquillaje:  
Naturalness Sabadell  
(Montse)**

618.33.96.00  
937.272.430  
[info@naturalness.es](mailto:info@naturalness.es)  
[www.esteticasabadell.es](http://www.esteticasabadell.es)

**Maquillaje: Nina Prat  
(Prat)**

[info@ninaprat.com](mailto:info@ninaprat.com)  
[www.ninaprat.com](http://www.ninaprat.com)

**Maquillaje: Beauty Bride  
(Aida)**

[beautybride.es@gmail.com](mailto:beautybride.es@gmail.com)  
[www.beautybride.es](http://www.beautybride.es)

**El Taller de Kitina  
(Kitina)**

667.81.96.76  
[www.eltallerdekitina.com](http://www.eltallerdekitina.com)

**Florista Nektar  
(Marta)**

600.44.61.75  
[nektar\\_df@hotmail.com](mailto:nektar_df@hotmail.com)

**DJ Marc**

[maertzmusic@gmail.com](mailto:maertzmusic@gmail.com)

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