



Masia
Masill Badó
casat de colors

menús

Amarillo Girasol

2019

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

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

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: 89€

**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

¿QUE OFRECEMOS POR 89€?

- Menú Cóctel de fríos y calientes, Show cooking y buffets Mas Badó.
- Barra libre durante 1 hora de baile.
- 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.
- Montaje en la zona exterior.
- Centros para las mesas.
- Decoración exterior.
- Espacio de discoteca privado para el baile.

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** 400€: Cóctel y 1 hora de baile. El precio a partir de la 2ª hora de discoteca es de 100€/hora. El precio del DJ en la ceremonia civil es de 100€.
- **Barra libre:** el precio a partir de la 2ª hora de baile es de 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

Proveedores recomendados por Mas Badó

**Fotografía Vivianne
(Vivianne)**

609.65.18.93
info@viviannefotograf.com
www.viviannefotograf.com

**Fotografía Fotobox
(Xavi)**

627.47.78.01
xavi@fotoboxfotografia.com
www.fotoboxfotografia.com

**Fotomatón Fotoboothatelier
(Fidel)**

677.87.34.52
info@fotoboothatelier.com
www.fotoboothatelier.com

**Coches: EXPOMOTOR
(Josep)**

616.3773928
espomotorgranollers@hotmail.com

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

93.342.48.87
info@faiwestranch.com
www.faiwestranch.com

**Decoración: El Talleret
(Maite)**

678.44.13.95
maitebonetm@gmail.com
www.facebook.com/maitebonetbrodats

Jordi (Oficiante)

ccivilmasiamasbado@gmail.com

**Caricaturas: NINOTSAQUI
(Quim)**

689.52.10.73
info@ninotsaqui.com
www.ninotsaqui.com

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

618.33.96.00
937.272.430
info@naturalness.es
www.esteticasabadell.es

**Maquillaje: Nina Prat
(Prat)**

info@ninaprat.com
www.ninaprat.com

**Maquillaje: 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

djmarcflaque@gmail.com

www.masiamasbado.com