



Masia
Masill Badó
casal de colors

menús

Groc Gira-sol

2018

www.masiamasbado.com

 **ROSA DELS VENTS**

CÒCTEL MASIA MAS BADÓ

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

Pirulettes 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

Pernil ibèric al tall amb pa amb tomàquet

Bufet d'embotits de la terra i formatges amb pa amb tomàquet

www.masiamasbado.com

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

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:

Vedella

Porc

Pit de pollastre

Mini hamburgueses

amb les seves salses i verduretes a la brasa

Bufets

Fideuà

Rissoto

Paella

www.masiamasbado.com

Bufet de postres:

Fruita fresca: enfilats de meló, pinya, síndria i maduixes

Selecció de pastissos:

Coca artesanal farcida de crema

Coca artesanal farcida de xocolata

Coca artesanal farcida de cabell d'àngel

Brownie de xocolata amb nous del Moianès

Mouse de Formatge fresc amb gelea de nabius

Pasta de full amb crema i poma

Biscuit ametllat amb sucre de llustre

PASTISSOS NUPCIAL ARTESANS

(a escollir-ne un)

Cremós de cítrics

Cubik de tres xocolates

Cremós de llet merengada

Crema Catalana

Massini (Supl. 1€/pers)

Sacher (Supl. 1€/pers)

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

Preu per persona: 86€

**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 86€?

- Menú Còctel de freds i calents, Show cooking i bufets Mas Badó.
- 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, menús especials (règims alimentaris o intoleràncies), atenció personalitzada per a les persones grans.
- Minuta del menú escollit per a cada convidat.
- Muntatge a la zona exterior.
- Centres per les taules.
- Decoració exterior.
- 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** 300€: Còctel. El preu per hora de discoteca és de 100€/hora. El preu del DJ a la cerimònia civil és de 100€.
- **Barra lliure:** 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.
- **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 i dia. Inclou tovallola de bany tovallola de mans i alfombreta de bany.
 - Pack d'higiene personal: 2€/persona i dia. Inclou pastilla de sabó, gel, xampú, raspall de dents i pinta.
- **Dinar del dia després:**

Entrant: Buffet 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 2018.

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.

www.masiamasbado.com

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