



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

# menús

**Azul Lavanda**

**2022**

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

 **ROSA DELS VENTS**

## **APERITIVO MASIA MAS BADÓ**

*A escoger 15 Aperitivos entre fríos y calientes*

### *Aperitivos Fríos*

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

Cucharilla de mousse de queso azul con membrillo

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

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

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

Mejillones del Delta de l’Ebre con vinagreta de verduritas 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

Las olivas crujientes de Mas Badó

### *Aperitivos Calientes*

Mini pizzas de queso de cabra y boletus con rúcula fresca

Las bravas de Mas Badó

Langostinos de la bahía de San Carles en 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

*(Continúa en la página siguiente)*

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

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

Tempura de verduritas con sésamo negro y reducción de salsa teriyaki

Surtido de cremas tibias de colores: marisco, champiñones y calabacín

Croquetas caseras de cocido

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

### *Show cooking*

Surtido de brochetas:

Cerdo

Pechuga de pollo

Pavo moruno

### *Buffet*

Fideuá

Risotto

### *Barra de bebidas*

Vino blanco Crinel D.O. Tarragona

Vino tinto Crinel Crianza D.O.Tarragona

Castell d'Ordal Brut D.O. Penedès

Refrescos

Cervezas con y sin alcohol

Vermuts

Zumos de fruta

Aguas minerales

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

## ENTRANTES

Brotes tiernos con bacalao de Islandia desmenuzado sobre una capa de patatas perfumadas con trufa negra, aderezado con coulis de romesco

Crema de frutos del mar con colas de langostinos e islotes de speciatis crujientes

Canelón de pasta fresca relleno de langostinos y boletus con salsa de gamba roja y crujiente de perejil

Ensalada de brotes tiernos con vieiras y langostinos, selección de frutos secos y vinagreta de Jerez  
*(Suplemento 1,5€/persona)*

Paupiettes de lenguado y salmón con salsa de langostinos y crujientes de puerros  
*(Suplemento 3€/persona)*

Filete de dorada relleno de langostinos y boletus edulis con crujiente de jamón y bouquet de brotes tiernos  
*(Suplemento 3€/persona)*

## PLATOS PRINCIPALES

Filete de ibérico fileteado con salsa de trufa negra, patatas duquesa y verduritas a la brasa

Pierna de cordero deshuesada a baja temperatura, sobre una capa de crema de patata provenzal con pimientos del piquillo confitados

Meloso de ternera con reducción de su jugo, hatillo de espárragos y patata romaní

Suprema de merluza de palangre con salsa de marisco acompañado con un salpicón de mejillones, berberechos y un toque de ciboulette  
*(Suplemento 1€/persona)*

Filete de ternera de Gerona a las tres pimientos, mosaico de patatas y pulpa de tomate confitada con albahaca  
*(Suplemento 2€/persona)*

Filete de ternera de Gerona con escalopines de foie fresco, reducción de vino del Priorat y flan de calabacín  
*(Suplemento 4€/persona)*

Mil hojas de rape y boletus edulis con salsita de almejas del Delta y colas de cigalas  
*(Suplemento 3€/persona)*

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

## POSTRES

- Tulipa crujiente de galleta, helado de vainilla, crocanti con reducción de chocolate y ron
- Suave mousse de mató con una explosión de miel de romero, selección de frutos secos y reducción de moscatel de la Terra Alta
- Sorbetes de colores: piña, manzana verde, limón, mandarina o frambuesa  
(2 a escoger)
- Crep tibia rellena de chocolate caliente con carpaccio de fruta fresca y helado de frambuesa  
(Suplemento 1€/persona)
- Tatin de pera con crema inglesa perfumada con canela, acompañada de helado de vainilla con ratafia  
(Suplemento 1€/persona)
- Coulant de chocolate con helado de coco y salsa de fresas al kirsch  
(Suplemento 1€/persona)

## PASTELES NUPCIALES ARTESANOS

- Cre moso de cítricos
- Cubik de tres chocolates
- Cre moso de coco, mango y fruta de la pasión
- Crema Catalana
- Massini
- Sacher

## BODEGA

- Vino blanco Crinel *D.O. Tarragona*
- Vino tinto Crinel Crianza *D.O. Tarragona*
- Castell d'Ordal Brut *D.O. Penedès*
- Aguas minerales
- Cafés, infusiones y licores

***Precio por persona 99€\****

*\*Precios válidos para mínimo 65 adultos*

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

## ¿QUÈ OFRECEMOS POR 99€?

- 15 Aperitivos fríos y calientes Masía Mas Badó.
- Show cooking y 2 Bufets
- Menú a escoger de las opciones propuestas.
- Barra libre durante 2 horas 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 para cada invitado.
- Listado para facilitar la entrada de los invitados al salón (sitting).
- Plano de la ubicación de las mesas y del espacio del banquete y listado de invitados por mesa.
- Centros para las mesas de invitados y presidencia.
- Montaje: mantelería, cubertería, cristalería y fundas de las sillas.
- Espacio de discoteca privado para el baile.

## MENÚ INFANTIL

Aperitivo Masía Mas Badó

Macarrones a la boloñesa o lasaña de carne

Escalopa con patatas fritas o Pollo al horno con patatas fritas

Helado

***Precio por niño 27€***

**[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 y la coordinación de la ceremonia.
- **DJ** 550€: aperitivo, banquetes y 2 horas de baile. El precio a partir de la 3ª hora de discoteca es de 100€/hora.  
El suplemento de DJ durante la Ceremonia Civil es de 100€.
- **Barra libre:** el precio a partir de la 3ª hora de baile es de 6€/hora por persona (3€/30 minutos por persona). Facturación mínima de 240€/hora.
- **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% de menú escogido.
- **Servicio de atención infantil o canguros:** 125€. Incluye una persona cada 10 niños todo el tiempo de duración del banquete (4h) además de la utilización de un espacio lúdico independiente y de material de ocio. No se incluye la comida del monitor.
- **Alojamiento invitados:**
  - Dormir y desayunar: 25€/adulto y 18€/niños
  - Dormir, desayunar y comer al día siguiente: 40€/adulto – 28€/niños
- **Actividades con monitoraje:** Actividades de aventura con monitores especialistas: para todas las edades, grandes y pequeños.
- **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.
- **Masía Mas Badó dispone de proveedores** de fotografía, peluquería, maquillaje, animación y otros servicios que os recomendamos valorar 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 1.000 euros que podrá ser abonado en efectivo el día siguiente del enlace. Esta cantidad, es el efectivo máximo que permite la nueva Ley 11/2021, del 09 de Julio de 2021.

Estos precios y condiciones son vigentes durante el año 2022.

Masía Mas Badó se reserva el derecho a efectuar modificaciones en los menús, aperitivos o precios en función del mercado.

A todos los precios 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)

**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)

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