



Masia
Masill Badó
casat de colors

menús

Amarillo Girasol

2022

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 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

Jamón ibérico al corte y pan con tomate

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

www.masiamasbado.com

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

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:

Pavo moruno

Cerdo

Pechuga de pollo

Mini hamburguesas con sus salsas

Buffet

Fideuá

Risotto

Paella

www.masiamasbado.com

Buffet de postres:

Brochetas de fruta fresca del tiempo

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 coco, mango y fruta de la pasión

Crema Catalana

Massini

(Supl. 1€/pers)

Sacher

(Supl. 1€/pers)

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

Precio por persona: 90€

**Precios válidos para mínimo 65 adultos*

www.masiamasbado.com

¿QUE OFRECEMOS POR 90€?

- Menú Cóctel de fríos y calientes
- Show cooking y 3 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 para cada invitado.
- Montaje en la zona exterior: mantelería, cubertería, cristalería
- Centros para las mesas.
- Decoración exterior.
- 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

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** 450€: Durante todo el Cóctel y 1 hora de discoteca. 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:** a partir de la 2ª hora de baile son 6€/hora por persona (3€/30 minutos per 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% del menú escogido.
- **Servicio de atención infantil o canguros:** 125€. Incluye una persona cada 10 niños todo el tiempo de duración del cóctel 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
- **Actividades con monitoraje:** Actividades de aventura con monitores especialistas: para todas las edades, grandes y pequeños. Adjuntamos información en el documento anexo.
- **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 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 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 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.

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

**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

www.masiamasbado.com