



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

# menús

**Groc Gira-sol**

**2022**

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

Lingot de foie d'ànec amb mermelada de nabius acompanyats amb torrades

Hummus de verdures escalivades a la brasa i anxoves amb "picos" de Jerez

Cullereta d'esqueixada de bacallà amb oli de primera premsada

Musclos Delta de l'Ebre amb vinagreta de verduretes de l'hort

Piruletes 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

Les olives cruixents Mas Badó

Pernil ibèric al tall amb pa amb tomàquet

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

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



### *Aperitius Calents*

Mini pizzas de formatge de cabra i ceps amb ruca fresca

Les braves de Mas Badó

Llagostins de la badia de Sant Carles en 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 i pebrots del padró amb sal fumada

Tempura de verduretes amb sèsam negre i reducció de salsa teriyaki

Assortiment de cremes tèbies de colors: marisc, xampinyons i carbassó

Croquetes casolanes de carn d'olla

Mini pinxos de xistorra de Navarra al cava espolvorejats amb formatge parmesà

### *Show cooking*

Assortiment d'enfilats:

Gall d'indi morú

Porc

Pit de pollastre

Mini hamburgueses amb les seves salses

### *Bufets*

Fideuà

Rissoto

Paella

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

***Bufet de postres:***

Enfilats de fruita fresca del temps

***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 coco, mango i fruita de la passió

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

Castell d'Ordal Brut D.O. Penedès

Refrescos

Cerveses amb i sense

Vermuts

Sucs de fruita

Aigües minerals

***Preu per persona: 90€***

*\*Preus vàlids per a mínim 65 adults*

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



### QUÈ OFERIM PER 90€?

- Menú Còctel de freds i calents
- Show cooking i els 3 bufets Mas Badó.
- Barra lliure durant 1 hora de ball
- 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.
- Minuta del menú escollit per a cada convidat.
- Muntatge a la zona exterior: estovalles, coberts i cristalleria
- Centres per les taules.
- Decoració exterior.
- Espai de discoteca privat per al ball.

### MENÚ INFANTIL

Aperitiu Masia Mas Badó

Macarrons a la bolonyesa o Lasanya de carn

Escalopa amb patates fregides o Pollastre al forn amb patates fregides

Gelat

*Preu per nen 27€*

**[www.masiamasbado.com](http://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** 450€: Durant tot el Còctel i 1 hora de discoteca. El preu per hora de discoteca és de 100€/hora.  
El preu del DJ a la cerimònia civil és de 100€.
- **Barra lliure:** a partir de la 2<sup>a</sup> hora de ball són 6€/hora per persona (3€/30 minuts per persona). Facturació mínima de 240€/hora.
- **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
- **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 paga i senyal 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 1.000 euros que podrà ser abonat en efectiu el dia següent de l'enllaç. Aquesta quantitat, és l'efectiu màxim que permet la nova Llei 11/2021, del 09 de Juliol de 2021.

Aquests preus i condicions són vigents durant l'any 2022.

Masia Mas Badó es reserva el dret a efectuar modificacions en els menús, aperitius o preus en funció del mercat.

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.

## Proveïdors recomanats per Mas Badó:

**Fotògraf Vivianne  
(Vivianne)**

609.65.18.93

[info@viviannefotograf.com](mailto:info@viviannefotograf.com)

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

**Fotògraf Fotobox  
(Xavi)**

627.47.78.01

[xavi@fotoboxfotografia.com](mailto:xavi@fotoboxfotografia.com)

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

**Fotomaton Fotoboothatelier  
(Fidel)**

677.87.34.52

[info@fotoboothatelier.com](mailto:info@fotoboothatelier.com)

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

**Cotxes: EXPOMOTOR  
(Josep)**

616.377.928

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

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

93.342.48.87

[info@faiwestranch.com](mailto:info@faiwestranch.com)

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

**Decoració: El Talleret  
(Maite)**

678.44.13.95

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

[www.facebook.com/maitebonetbrodats](http://www.facebook.com/maitebonetbrodats)

**Caricatures: NINOTSAQUI  
(Quim)**

689.52.10.73

[info@ninotsaqui.com](mailto:info@ninotsaqui.com)

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

**Estètica i Maquillatge:  
Naturalness Sabadell  
(Montse)**

618.33.96.00

937.272.430

[info@naturalness.es](mailto:info@naturalness.es)

[www.esteticasabadell.es](http://www.esteticasabadell.es)

**Maquillatge: Nina Prat  
(Nina)**

678.994.786

[info@ninaprat.com](mailto:info@ninaprat.com)

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

**Maquillatge: 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)