

Can Mauri Restaurant

CASAMENT ÍNTIM



FEM DEL TEU SOMNI UNA REALITAT

Serveis inclosos:

- Decoració de taula i un ampli ventall de manteleries (sense funda de llaç: 5€ menys)
- Músiques d'entrada a sala i cambrers.
- Espais al jardí i sala individual per l'event.
- Els plats son orientatius, es poden substituir així com els aperitius i vins.
- La idea es escollir un plat únic de primer i un de segon, així com adaptar els menús per vegetarians, sense gluten...
- Possibilitat d'escollir aperitiu o directament pasar a un menú.
- Possibilitat de realitzar discoteca i barra lliure.

Forma de pagament:

- El banquet quedarà confirmat amb una paga i senyal de 400,00€
- Una setmana abans s'ha de fer entrega del llistat de taules i commensals.
- En la distribució de la taula s'han d'indcar menús infantils i especials.
- La factura s'efectuará sobre el llistat dels convidas 5 dies abans de la celebració.
- El pagament es farà al acabar el banquet (no s'admeten checs sense confirmació bancaria)

Menú :

PRIMERS A ESCOLLIR:

- Papillote cruixent de lluç sobre crema de ceps
- Amanida de gambes i pernil d'ànec amb tempura de gambes
- Amanida de salmó marinat amb mango i vinagreta de mel i mostassa
 - Canelons de pollastre de corral amb salsa de ratafia
 - Canelons de llamàntol amb mantega de gambes +3,50€
 - Farcellet de llobarro farcit de gambes amb alioli d'alvocat +3,50€
 - Tournedos de rap amb hummus i tomàquet sec al romaní +5,50€
 - Llamàntol a la graella amb arròs salvatge i suc d'ibèric +6,90€

SEGONS A ESCOLLIR:

- Medallons de filet ibèric amb reducció d'Oporto i aligot de patata
- Melós de vedella al cabernet amb trinxat de la Cerdanya
- Confit d'ànec amb peres especiades, salsa de ratafia i virutes de foie
 - Garrinet de la nostra granja en dos temps de trufa +6,00€
 - Cabrit al cava amb poma +6,90€
 - Filet de vedella amb crema de ceps. +8,50€

PASTÍS NUPCIAL:

- Mousse de taronja sanguina amb culis de gerds
 - Mousse de fruits vermells
 - Tiramisú

BODEGA:

Vi Blanc, La Sala (D.O Penedés)
Vi negre, Bastet (D.O Conca de Barberà)
Cava Brut Nature Raventós Rossell
Café

PREU PER PERSONA: 49,00€

FLOR A COMPTAR PER TAULA

PREU MENÚ NENS: 26,00€ (Adaptat als peques, canelons, macarrons, pollastre, butifarra)

COPAS DE LICOR A COMPTAR LES QUE ES SERVEIXIN O 3€/PERSONA

DISCOTECA DEPEN DEL DIA

BARRA LLIURE 18€/PERSONA



Aperitiu en Terrassa

Cocktail de cava a l'entrada ofert pels cambrers

Chips de yuca amb anís;
Croissant gratina amb xampinyons i pernil ibéric;
Cullereta xinesa d'esqueixada;
Broqueta de seitons amb maduixes;
Broqueta de secret ibéric;
Cruixent de llagostins amb romesco;
Pa de coca amb pernil ibéric.

PREU PER PERSONA: 16,00€

Aperitiu a Taula:

Chips de yuca amb anís;
Croissant gratinat amb xampinyons i pernil ibéric;
Cullereta xinesa d'esqueixada;
Broqueta de seitons amb maduixes;
Cruixent de llagostins amb romesco.

PREU PER PERSONA: 8,00€

Aperitius combinables per afegir al menú:

- Perles de mango amb pernill d'ànec 2,95€
- Farcellet d'espèrrecs 1,90€
- Brusqueta de tomàquet cherry 2,00€
- Gotet de "salmorejo" 1,80€
- Milfulles amb bolets variats 2,50€
- Bocadito de gambó amb suc de rostit i anisat al mango 3,00€
- Cons variants (guacamole, salmon, corbacho...) 2,80€
- Couland de pop "a feira" 2,45€
- Tataki de tonyina amb cebetes al aceto 3,45€
- Bocadito de civet de porc senglar amb escuma de cítrics 3,40€
- Cruixent de patata i ou 2,90€
- Gotet de confit d'ànec i poma amb mousse de foie 3,45€
- Cullereta de febetes baby amb vinagreta de menta 2,40€
- Les nostres braves amb alioli d'all negre en cornets 2,70€
- Pà de coca amb escalivada i formatge de cabra 2,90€
- Piruleta de guatlla a la brasa 2,65€
- Bunyols de bacallà, de vieras i llagostins 3,30€
- Croquetes de cua de bou/ creemos d'ibèric/ pop amb ceba caramelitzada/ txipiró 2,95€
- Bombó de foie i gerds 3,35€
- Llaunes de degustació de escabetx amb alvocat i maduixa 3,20€
- Mini hamburguesa de vedella amb formatge 2,90€
- Profiterols de salmó amb rúcula 3,30€
- Viernes amb escuma de llima 3,30€

Office combinables per afegir al menú:

- Tall de pernill ibèric, per un mestre "jamonero"** 590,00€
- Pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva verge
- Pernill ibèric
- Show Cooking amb cuiner de parrilla** A demanda
- Assortiment de hamburgueses
- Broqueta de secret ibèric
- Salmó en soja i cebetes
- Xuletó de vedella
- Office de arrossos o fideuà (a escollir 1)** A demanda
- Fideuà, Arròs de calamars, risotto...
- Show Cooking amb cuiner de paelles (a escollir 2)** A demanda
- Office de sushi** A demanda.
- Office de formatges** A demanda
- Manchego
- Parmesà reggiano
- Cabra
- Roquefort...
- Office d'embutits de proximitat** A demanda
- Secallona
- Llonganissa
- Botifarra negra...
- Office d'ostres** A demanda
- Ostra al natural amb sal i pebre
- Ostra gratinada al cava
- Office Thai (Assortiment de gyozas i cruixents)** A demanda





Cerimonia en plena natura



Preu de la cerimònia civil, inclou els diferents muntages (bala de palla, chaise lounge....) i flors naturals es de **760,00€+IVA**
Mestre de cerimònia: **140,00€+IVA**