



MENÚS DE GRUPO



MENÚ 1

Pica pica (En Mesa)

Jamón ibérico con Pan de Cristal y Tomate de "Ramellet"
Terrina de Foie micuit casero con Chutney de higos aceite de oliva picual y sal maldon
Ensalada Fresca de detalles del Huerto
Trio variado de Croquetas Caseras especiales de la casa receta del Yayo Fuster
Nuestras Patatas Bravas exclusivas de "La Masia"

Segundos Platos (con elección previa)

Turbante de Lenguado y Gamba Roja a la Crema, con Cesta de Verduras Frescas
Costillitas de Cordero Lechal a la Parrilla Vasca con Berenjena a la Llama y Patata Gratén
Meloso de Ternera con Rossinyols sobre lecho de Parmentier trufada
Braón de Cerdo Ibérico a Baja Temperatura al vino Oporto con Puré de Boniato y Trufa

Postre (a elegir)

Carrot Cake y mouse de queso cremoso
Granizado de Daiquiri
Coulant de Chocolate con Bola de Helado de Crema Catalana

Bodega

Calinda (Verdejo) ó Añares (D.O Rioja Crianza), Cava Maspericot (Brut Nature)
Aguas , Cafés e Infusiones
El Menú no incluye Refrescos y Cerveza

Precio: 39€ IVA incluido

MENÚ 2

Pica pica (En Mesa)

Jamón ibérico con Pan de Cristal y Tomate de "Ramellet"
Terrina de Foie micuit casero con Chutney de higos aceite de oliva picual y sal maldon
Ensalada Fresca de detalles del Huerto
Trio variado de Croquetas Caseras especiales de la casa receta del Yayo Fuster
Nuestras Patatas Bravas exclusivas de "La Masia"

Segundos Platos (con elección previa)

Saltimbocca de Dorada sobre Mosaico de Verduras y Coulis de Ajos Tiernos
Lechazo de Cordero a la Castellana con su Ensalada del Huerto
Cochinillo al Horno de Leña al estilo de Segovia
Lingote de Ternera con Mil Hojas de Patata y Tomate Cherry Glaseados al Balsámico

Postre (a elegir)

Carrot Cake y mouse de queso cremoso
Granizado de Daiquiri
Coulant de Chocolate con Bola de Helado de Crema Catalana

Calinda (Verdejo) ó Añares (D.O Rioja Crianza), Cava Maspericot (Brut Nature)
Aguas , Cafés e Infusiones
El Menú no incluye Refrescos y Cerveza

Precio: 50€ IVA incluido

MENÚ 3

Pica pica (En Mesa)

Jamón ibérico con Pan de Cristal y Tomate de "Ramellet"
Pulpo a la Brasa con Cremoso de Patata
Nuestras Patatas Bravas exclusivas de "La Masia"
Mejillones Bloody Mary falmbeados al Vodka y Langostinos de San Carlos
Terrina de Foie micuit casero con Chutney de higos aceite de oliva picual y sal maldon

Segundos Platos (con elección previa)

Tournedó de Rape a Baja Temperatura, Gratinado con Salsa Holandesa, con Colmenillas Rellenas de Foie y Lágrimas de Coulis de Mango
Solomillo de Ternera con Escalopa de Foie, Parmentier de Calabaza y reducción de Pedro Ximenez
Lechazo de Cordero a la Castellana con su Ensalada del Huerto
Cochinillo al Horno de Leña al estilo de Segovia

Postre

Carrot Cake
Granizado de Daiquiri
Coulant de Chocolate con Bola de Helado de Crema Catalana

Bodega

Calinda (Verdejo) ó Añares (D.O Rioja Crianza), Cava Maspericot (Brut Nature)
Aguas , Cafés e Infusiones
Turrone & Neulas
El Menú no incluye Refrescos y Cerveza

Precio: 55€ IVA incluido

*De Lunes a Jueves Mediodía. *Para las reservas de Jueves noche el precio será de 60€ IVA incluido *Para reservas los días 13, 14, 20 y 21 de Diciembre el precio será 65 € IVA incluido.

Todos los menús a partir del 7 de Diciembre tendrán turrone & neulas en los cafes.

*Para grupos de más de 12 escoger el mismo postre para todos



CONDICIONES CASA FUSTER- MASIA SANT CUGAT

*La reserva se considerará efectiva a la entrega de de la paga y señal por la **cantidad de 200€**

*Los eventos que se realicen en los salones privados, tienen un suplemento de 3€ por persona (consultar condiciones)

*El importe de la factura se abonará al fin del evento y nunca días posteriores

*El número de personas **deberá confirmarse al Restaurante con una antelación de 72 horas y abonar el 50% del total.** Los comensales acordados es ese momento serán los que el restaurante facturará. En el caso de que sea superior al confirmado, se facturará el nº real

*Los horarios de mediodía serán: entrada de 13 horas hasta las 18horas (hora máxima de salida) y los de tarde, entrada a las 20:30hs hasta las 01:00hs (hora máxima de salida) Se podrá modificar tanto el horario de salida como el de entrada, pactando con el restaurante esta modificación, aplicando el suplemento establecido de 150€ por hora

*En caso de anulación, las cantidades de dinero entregadas no se devolverán. Si la celebración se aplaza, tampoco se devolverá la paga y señal y quedará a cuenta para la nueva fecha

*La Empresa se reserva el derecho de variar la Sala del evento, por causas de fuerza mayor ó por variación del número de comensales

*La empresa dispone de un seguro de responsabilidad civil, que cubre todas las instalaciones, con excepción del parking

*La contratación del evento en nuestro restaurante, implica la aceptación de estas condiciones

*Los servicios extras son exclusivos de Casa Fuster-Masia Sant Cugat en caso contrario se aplicará un cannon

Av. Corts Catalanes, s/n
Sant Cugat del Vallès
08173 (Barcelona)

T.: 93 589 34 45
clientes@masiasantcugat.com