



Masia Sant Cugat

*Menus para
Navidades
2018-2019*

Tel: 93,589,34,45

Mail: clientes@masiasantcugat.com



MENÚ DE NAVIDAD 25 DE DICIEMBRE



Aperitivo

Jamón Ibérico con Pan de Cristal y
Tomate
Brocheta de Langostino con Crujiente
de Cereales

Primero

Sopa de Navidad con su Galets
y
“Carn d´Olla”

Segundo

Capón relleno y Asado a la Catalana
Ó
Lomo de Lubina con Risoto de ceps y
Verduritas

Postre

Tronco de Navidad
Turrónes & Neulas

Bodega

Aguas Minerales
Vino Blanco Calinda (Verdejo)
Vino Tinto Viña Eguia (Rioja Crianza)
Cava Maspericot (Brut Nature)
Cafés

Precio: por persona: 55€+iva (10%)
***Suplemento sala privada, 10€ por
persona**

MENÚ DE SANT ESTEBAN

26 DE DICIEMBRE



Aperitivo

Jamón Ibérico con Pan de Cristal y Tomate
Brocheta de Langostino con Crujiente de
Cereales

Primeros (a escoger previamente)

Foie Cocido en Lienzo con su Bouquet de
Micromezclum y Mermelada de Higos

ó

Ensalada Tibia de Vieiras con Setas y Frutos
de Invierno

ó

Canelones Tradicionales de Sant Esteban
Trufados

Segundos (a escoger previamente)

Cordero deshuesado, a baja temperatura con
Patatas Risolé y Setas en su propio Jugo

ó

Lomo de Rape en Suquet con Almejas y
Langostinos

ó

Entrecote de Buey con Chalota Crujiente y
salsa de Garnacha

Postre

Lingote de Chocolate con Frutos Rojos
Turrone & Neulas

Bodega

Aguas Minerales

Vino Blanco Calinda (Verdejo)

Vino Tinto Viña Eguia (Rioja Crianza)

Cava Maspericot (Brut Nature)

Cafés

Precio: por persona: 45€+iva (10%)

***Suplemento sala privada, 10€ por
persona**

MENÚ DE FIN DE AÑO

31 DE DICIEMBRE



Aperitivo

Bombón de Foie con Pistachos
Cucharita de Cigala y Ceps

Para Empezar

Ensalada de frutos del Mar sobre
Gelatina de Tomate

Para Continuar

Lomo de Lenguado a la Meniere con
parmentier y Setas

Para Finalizar

Solomillo de Buey con Foie a la
Sartén y salsa Oporto

Pre-postre

Sorbete de Limón al Cava con
Hierbabuena

Postre

Especial Fin de Año
Turrone & Neulas

Bodega

Aguas Minerales
Vino Blanco Calinda (Verdejo)
Vino Tinto Viña Eguia (Rioja Crianza)
Cava Maspericot (Brut Nature)
Cafés

Cotillón & Baile hasta las 03:00hs
Incluida la 1º Consumición

Precio: por persona: 95€+iva (10%)

***Solo niños a partir de 14 años y con menú
de adulto**

***Cena Gourmet en el Restaurante, con las
uvas de la suerte y cava, 65€ +iva (10%)
Hasta las 01:00hs**

**No incluye ni cotillón, ni Baile
Solo niños a partir de 14 años y con menú de
adulto**

MENÚ INFANTIL

25 Y 26 DE DICIEMBRE

MASIA



sant cugat

Primeros (a escoger)

Canelones Tradicionales de la Masia

ó

Sopa de Galets con Pollo

Segundos (a escoger)

Hamburguesa con Patatas fritas

ó

Nuggets con Patatas Fritas

Postre

Yogurt Artesanal

ó

Helado

Bebida

Aguas y Refrescos

Precio por niño: 28€ (IVA incluido)

No se comparten los menus

Niños hasta los 12 años



Condiciones Generales de Masia Sant Cugat



- *La contratación del evento en nuestro restaurante, implica la aceptación de estas condiciones*
- *La Reserva del evento se considera efectiva a la entrega de la paga y señal por la cantidad de 200€*
- *El número de personas deberá confirmarse al Restaurante con una antelación de 72 horas. Los comensales acordados en ese momento serán los que el restaurante facturará. En el caso de que sea superior al confirmado, se facturará el nº real.*
- *El Salón asignado para su evento es la Sala de Banquetes, en el caso de que la cantidad de comensales varíe hasta ser inferior a 00 personas, el establecimiento puede reubicarles de salón ó hacer que el salón se comparta con otros comensales*
- *El horario de contratación de su evento es de 00:00 horas a 00:00 horas (en el caso de no contratar más servicios) Sólo en el caso, de que el salón tuviera disponibilidad posteriormente a su evento, cabría la posibilidad de ampliación de este horario anterior, asumiendo los costes mínimos de personal que sean necesarios. Hora Máxima 03:00hs en en servicio de noche*
- *El importe de la factura se abonará al fin del evento y nunca días posteriores.*
- *En caso de cancelación del evento no se devolverá la paga y señal*
- *Masia dispone de un seguro de responsabilidad civil, que cubre todas las instalaciones, con excepción del parking*
- *Todos los objetos que queden al finalizar el evento, se guardarán solo por el plazo de 7 días, pasado este periodo, la Masia no se responsabiliza*
- *El cliente se responsabiliza de cualquier desperfecto, rotura u otros daños, que por razones ajenas al restaurante pudieran producirse en el propio salón ó sus instalaciones.*
- *El Restaurante no se hace responsable de la pérdida de objetos de valor material del cliente, dentro de las dependencias del Restaurante*

El precio Incluye

**Oferta Gastronómica adjunta
Personal de Servicio**



Suplementos Bodega

**Bodega Privada Cingles Blaus
D.O. Montsant
Octubre Blanco
Octubre Tinto
Octubre Rosado
3,50+10% de IVA por persona**

