



CASAMENTS
MAS D'OSOR

2017



PRESENTACIÓ

Hi ha moments que recordarem sempre com a màgics, únics i irrepetibles. Moments en què cada detall és perfecte, fet a mida, carregat de significat i sensibilitat.

A Jubany Events, l'empresa de solucions gastronòmiques de Nandu Jubany, treballem perquè els moments siguin tal i com sempre hem somniat. El nostre repte és personalitzar el vostre casament tenint cura de fins al més petit detall perquè sigui el vostre gran moment.

I tot plegat de la mà d'una proposta gastronòmica que busca i troba l'equilibri entre una cuina tradicional de qualitat i una de moderna i brillant, entre la complexitat i la subtileza. Sota la batuta del xef, els productes de la terra passen de l'hort al plat, amb receptes reinventades, sempre amb productes de proximitat i temporada.

Jubany Events és un plaer pels sentits. És esforç, il·lusió i passió per fer les coses ben fetes. És una invitació a mirar, sentir, olorar, tocar, tastar i somniar. És la porta a un món on es respira l'olor de l'emoció.

Per deixar volar la imaginació en moments inoblidables...

Nandu Jubany i tot el meu Equip

APERITIU MAS D'OSOR

L'aperitiu...

Meló mojito

Bombó de whisky sour / Perles de gin&tònic

Les millors olives del món

Air-baguette de pernil ibèric

Crema d'eriçó amb botifarra negra

La pizza margarita del Tickets

Milfulls de patata brava i pastrami de vedella

Cirera mimètica de foie

Tàrtar de tonyina amb cruixent d'alga nori

California roll amb verdures i tonyina

Taco d'aletes de pollastre i guacamole

Croquetes meloses de pernil ibèric

Steak tàrtar de vedella *New York Times*

Caneló tradicional de pollastre de pagès

Showcooking d'especialitats...

Ou de guatlla amb migues de sobrasada

Blini de crema àcida i caviar de truita de riu

A la brasa...

Pinxo de pop i cansalada confitada

Llagostí amb escuma de maionesa picant

A la planxa...

Truitetes de camarons

Pa de vapor d'algues amb tataki de tonyina

Barra de begudes...

Cerveses Estrella Damm

Sucs naturals i batuts fets al moment

Cava seleccionat i Kir Royale de maduixots

Licors i refrescs d'aperitiu

Taula especial de vins i formatges

Propostes opcionals

Pernil ibèric 5 "J" de Sanchez Romero Carvajal tallat davant del client

Pernil "Joselito" Gran Reserva tallat davant del client

Tapa de coca de poma caramel·litzada i mi-cuit de foie

Taula especial de vins i champagnes seleccionats

Buffet de marisc fresc amb ostres, cargols de punxa i navalles

Buffet japonès (sushi, makis, niguiris...)

La llauna: Conserves especials, llaunes escollides, xips de verduretes, cargols de punxa, banderilles

Buffet d'arròs sec d'espardenyes

APERITIU CAN JUBANY

L'aperitiu...

Meló mojito

Bombó de whisky sour / Perles de gin&tònic

Les millors olives del món

Cor d'enciam farcit de pollastre cruixent, salsa cèsar i parmesà

Milfulls cruixent amb pernil ibèric

La pizza margarita del Tickets

Massini de foie i anguila fumada

Tàrtar de remolatxa

Milfulls de patata brava i pastrami de vedella

Entrepà aeri de cranc reial

Cornet d'angules de llamàntol

California roll amb verdures i tonyina

Steak tàrtar de vedella *New York Times*

Caneló tradicional de pollastre de pagès

Showcooking Dim Sum...

Dumplings d'ànec a la taronja

Pa de vapor d'algues amb tataki de tonyina

A la brasa...

Pinxo de pop i cansalada confitada

Gamba de la costa amb oli d'oliva verge

A la planxa...

Truitetes de camarons

Blini de crema àcida, salmó i el seu caviar

Teppan-nitro...

Corte gelat de parmesà

Gin&tònic nitro

Barra de begudes...

Cerveses Estrella Damm

Sucs naturals i batuts fets al moment

Cava seleccionat i Kir Royale de maduixots

Licors i refrescs d'aperitiu

**Taula especial de Vins i formatges seleccionats
i degustació de Champagnes**

Propostes opcionals

Pernil ibèric 5 "J" de Sanchez Romero Carvajal tallat davant del client

Pernil "Joselito" Gran Reserva tallat davant del client

Tapa de coca de poma caramel·litzada i mi-cuit de foie

Buffet de marisc fresc amb ostres al natural, cargols de punxa amb romesco i navalles

Buffet japonès (sushi, makis, niguiris...)

La llauna: Conserves especials, llaunes escollides, xips de verduretes, cargols de punxa, banderilles

Buffet d'arròs sec d'espardenyes

APERITIU SELECTE D'EN NANDU

L'aperitiu...

Meló mojito

Bombó de whisky sour / Perles de gin&tònic

Les millors olives del món

Massini de foie i anguila fumada

Tàrtar de remolatxa

La pizza margarita del Tickets

Cor d'enciam farcit de pollastre cruixent, salsa cèsar i parmesà

Coca de poma caramel·litzada i foie

Milfulls de patata brava i pastrami de vedella

Entrepà aeri de cranc reial

Cornet d'angules de llamàntol

California roll amb verdures i tonyina

Cornet d'alga nori, tàrtar de tonyina i caviar de soja

Steak tàrtar de vedella *New York Times*

Caneló tradicional de pollastre de pagès

*Buffet de pernil ibèric...

Pernil ibèric tallat davant del client

Buffet de mariscs frescos...

Ostres al natural, cargols de punxa amb salsa romesco
i navalles amb salsa ponzu

Buffet d'arròs...

L'arròs sec d'espardenyes

A la brasa...

Pinxo de pop i cansalada confitada

Gamba de la costa amb oli d'oliva verge i flor de sal

A la planxa...

Truitetes de camarons

Pa de vapor d'algues amb tatakí de tonyina

Teppan-nitro...

Corte gelat de parmesà

Gintònic nitro

Barra de begudes...

Cerveses Estrella Damm

Sucs naturals i batuts fets al moment

Cava seleccionat i Kir Royale de maduixots

Licors i refrescs d'aperitiu

Taula especial de Vins i formatges & degustació de Champagnes Moët&Chandon Ice Imperial

**En el cas de no arribar a 80 persones
hi hauria un suplement p/p*

MENÚS

Menú 1

Aperitiu Mas d'Osor

Sopa de carxofes, greixons de jabugo i bunyols de bacallà
Secret de porc ibèric sobre coca de ceba dolça i ceps

Les postres

Copeta
Pastís a escollir

Vins i caves de la casa, licors de taula
Servei, cafè, "petit-fours", aigües i pans de la casa
Lloguer de material

Menú 2

Aperitiu Mas d'Osor

Gnocchi de carbassa, llagostins i cruixent de pernil ibèric
Dau de melós de vedella amb verduretes i bolets

Les postres

Copeta
Pastís a escollir

Vins i caves de la casa, licors de taula
Servei, cafè, "petit-fours", aigües i pans de la casa
Lloguer de material

Menú 3

Aperitiu Mas d'Osor

Sopa freda de llagostins i mini-tomàquets raf de guacamole
Coca de roast-beef de vedella amb ceba dolça i ceps

Les postres

Copeta
Pastís a escollir

Vins i caves de la casa, licors de taula
Servei, cafè, "petit-fours", aigües i pans de la casa
Lloguer de material

MENÚS

Menú 4

Aperitiu Mas d'Osor

Caneló de llagostins amb verduretets fresques i cardinal de marisc
Garrí ibèric cruixent amb chutney de mango, pera i pinya

Les postres

Copeta
Pastís a escollir

Vins i caves de la casa, licors de taula
Servei, cafè, "petit-fours", aigües i pans de la casa
Lloguer de material

Menú 5

Aperitiu Mas d'Osor

Vieires, gnocchi de carbassa, pernil ibèric i oli de tòfona negra
Filet de vedella grillé amb oli d'oliva verge i flor de sal

Les postres

Copeta
Pastís a escollir

Vins i caves de la casa, licors de taula
Servei, cafè, "petit-fours", aigües i pans de la casa
Lloguer de material

Menú 6

Aperitiu Mas d'Osor

Coca de verdures escalivades, llagostins i contrastos
Espatlla de xai rostida al forn "sense feina" amb fruites seques

Les postres

Copeta
Pastís a escollir

Vins i caves de la casa, licors de taula
Servei, cafè, "petit-fours", aigües i pans de la casa
Lloguer de material

MENÚS

Menú 7

Aperitiu Can Jubany

Lluç amb pa i tomàquet, oli d'olives negres i amanida d'escarola
Llom de xai rostit al forn amb tubercles

Les postres

Copeta
Pastís a escollir

Vins i caves de la casa, licors de taula
Servei, cafè, "petit-fours", aigües i pans de la casa
Lloguer de material

Menú 8

Aperitiu Can Jubany

Coca de poma caramelitzada, foie i petita amanida
Filet de vedella servit a la llosa amb l'acompanyament

Les postres

Copeta
Pastís a escollir

Vins i caves de la casa, licors de taula
Servei, cafè, "petit-fours", aigües i pans de la casa
Lloguer de material

MENÚS

Menú 9

Aperitiu Can Jubany

Caneló de carbassó amb cranc reial i verduretes fresques
Xai de llet rostit sobre formatge Tou de Tíl·lers, carxofes i alls tendres

Les postres

El Pastís especial d'un sol servei

Vins i caves escollits, licors de taula

Servei, cafè, "petit-fours", aigües i pans de la casa

Lloguer de material

Menú 10

Aperitiu Selecte d'en Nandu

Mariscada reial: cranc reial, cargols de punxa, navalla, llagostins i escamarlà sobre llit d'algues

Filet de vedella amb foie i salsa d'Oporto

Les postres

El Pastís especial d'un sol servei

Vins i caves escollits, licors de taula

Servei, cafè, "petit-fours", aigües i pans de la casa

Lloguer de material

APERITIUS I ENTRANTS

Aperitius

Aperitiu Mas d'Osor
Aperitiu Can Jubany
L'Aperitiu Selecte d'en Nandu

Entrants Freds

Sopa freda de llagostins i mini-tomàquets raf de guacamole
Figa de foie, cramble de galeta, fruites seques i mató de cabra
Coca de verdures escalivades, llagostins i contrastos
Coca de poma o figa caramel·litzada, foie i amanida fresca
Ensaladilla de llamàntol amb maionesa del seu coral
Causa de llamàntol amb cítrics i encurtits
Caneló de carbassó amb cranc reial i verduretes fresques
Amanida de llamàntol fregit amb oli d'oliva i escabetx de verdures
Salpicó de marisc amb brots de crudités
Mariscada reial: Cranc reial, cargols de punxa, navalla, llagostins i escamarlà sobre llit d'algues

Sopes i Cremes

Sopa de carxofes, greixons de jabugo i bunyols de bacallà
Brou d'escamarlans i escamarlans amb cruixent de pernil ibèric
Sopa bullabessa de peixos i marisc

Entrants Calents

Gnocchi de carbassa, llagostins i cruixent de pernil ibèric
Caneló de llagostins amb verduretes fresques i cardinal de marisc
Vieires, gnocchi de carbassa, pernil ibèric i oli de tòfona negra
Suquet de gambes de Palamós amb perles de patata



PEIXOS

Lluç amb pa i tomàquet, oli d'olives negres i amanida d'escarola

Lluç a baixa temperatura, gnocchi de carbassa i cruixent ibèric

Lluç cuit a 65° al pil-pil lleuger i verdures escabetxades

Llamàntol a la brasa amb oli de bolets, verdures i algues

Rap rostit al forn amb patates i refregit d'all

Filet de llenguado amb cítrics i fruits secs

Llobarro salvatge rostit al forn amb cebetes i rossinyols

Turbot o llobarro amb fondo de patates i refregit d'all

Llobarro de platja sobre escuma de patata i tòfona d'estiu



CARNS

Secret de porc ibèric sobre coca amb ceba dolça i ceps
Dau de melós de vedella amb verduretes i bolets
Coca de roast-beef de vedella amb ceba dolça i ceps
Garrí ibèric cruixent amb chutney de mango, pera i pinya
Llom de xai rostit al forn amb tubercles
Filet de vedella grillé amb oli d'oliva verge i flor de sal
Epatlla de xai rostida "sense feina" amb fruites seques
Dau de melós de vedella amb poma, foie i codonyat
Filet de vedella servit a la llosa amb l'acompanyament
Xai de llet rostit sobre formatge Tou de Tíllers, carxofes i alls tendres
Entrecot de vedella servit a la graella individual
Filet de vedella amb foie i salsa d'Oporto (figues, poma, codonyat o cireres)
"Mar i Muntanya" de terrina de garrí ibèric i llamàntol
Costella de vaca gallega seleccionada a la brasa

A collection of red spheres and a white dessert with red decorations. The red spheres are arranged in a vertical line on the left side of the page. The white dessert is a round cake or tart with a white frosting, decorated with a red swirl, a red sphere, and a red swirl. The background is a light gray.

POSTRES

Pre-postres 2017

Copeta de pinya colada en textures
Copeta de fruits vermells, burrata i sorbet de maduixa i pebre negre
La nostra versió de la Caipirinha
Cireres Jubany sobre cremós de iogurt i confitura de ruibarbre
Copeta de cítrics amb pesto de menta i coco
Copeta de gintònic

Pastissos 2017

Lemon pie amb sorbet de llimona
Esfera de cheesecake i fruits vermells
Mini-pastisset americà de coco i yuzu
Esfera de xocolata i dolç de llet
Lingot de xocolata amb gelat de xocolata
La Galàxia de xocolata +Supl.

Pastís especial d'un sol servei

Babá al rom amb gelat de nata

VINS I CAVES DE LA CASA

Vins Blancs

L'Abrunet — Terra Alta — Garnatxa Blanca
Susterris — Costers del Segre — Sauvignon Blanc
Castell de Raimat Chardonnay — Costers del Segre — Chardonnay
Alta Alella PB — Alella — Pansa Blanca — MAGNUM
Cèrvoles Colors — Costers del Segre — Macabeu i Chardonnay
Mytilus — Rías Baixas — Albariño
Flor de Vetus — Rueda — Verdejo
Miquel Jané — Penedès — Sauvignon Blanc
Origen — Penedès — Xarel·lo
Quinta dos Tapias — Monterrei — Treixadura i Godello
Sasserra — Penedès — Malvasía de Sitges
Jean Leon 3055 — Penedès — Chardonnay

Vins Negres

Abadal — Pla de Bages — Cabernet Franc Tempranillo
Sierra Cantabria Selección — Rioja — Tempranillo — MAGNUM
Viña Pomal Criança — Rioja — Tempranillo
Tomàs Cusiné Llebre — Costers del Segre — Ull de llebre — MAGNUM
Emilio Moro Finca Resalso — Ribera del Duero — Tinta fina — MAGNUM
Loidana — Priorat — Garnatxa negra i Carinyena
Gazur — Ribera del Duero — Tinta Fina
Palacios Remondo La Vendimia — Rioja — Tempranillo — MAGNUM
Fredi Torres & Antoine Touton — Montsant — Garnatxa i Carinyena
Jean Leon 3055 — Penedès — Merlot
Cara Nord — Conca de Barberà — Garnatxa i Garrut
Pas Curtei — Penedès — Merlot i Ull de llebre — MAGNUM
Espelt Terres Negres — Empordà — Carinyena — MAGNUM

Caves

Freixenet Elyssia Gran Cuvée Brut
Oriol Rossell Brut Nature — MAGNUM
Mestres 1312 Brut Nature
Rimarts Brut Nature Reserva
Titiana Pansa Blanca Brut Nature
Codorníu Non Plus Ultra
L'Hereu de Raventós i Blanc Brut
Mont Ferrant Berta Bouzy — MAGNUM
Bertha Cardús Brut Nature Gran Reserva — MAGNUM
AA Privat Brut Nature 2013 — MAGNUM
Naveran Perles Blanques
Gramona Brut Imperial — MAGNUM
Gran Torelló Brut Nature — MAGNUM

Caves Rosats

Freixenet Elyssia Rosé
Codorníu Pinot Noir
AT Roca Brut Reserva Rosat
Naveran Perles Roses

Servei, cafès, “petit-fours”, aigües, pans de la casa

Barra especial de Gin & Tonic's
Selecció especial de licors i destil·lats de sobretaula

VINS SELECCIONATS

Vins Blancs

Abadal Picapoll — Pla de Bages — Picapoll

Muga — Rioja — Viura i Malvasia

Pazo de Señorans — Rías Baixas — Albarinho — MAGNUM

Quinta Apolonia — Rueda — Verdejo

Sameirás — Ribeiro — Treixadura i Godello — MAGNUM

Qvinterra — Rheinessen/GER — Riestling

Terras Gauda O Rosal — Rías Baixas — Albarinho, Cainho i Treixadura +Supl.

Castell d'Encús Ekam — Costers del Segre — Riesling i Albarinho +Supl.

Augustus — Penedès — Chardonnay +Supl.

Fransola — Penedès — Sauvignon Blanc i Parellada +Supl.

Réserve de Vaudon — Chablis — Chardonnay +Supl.

Milmanda — Conca de Barberà — Chardonnay +Supl.

MAGNUM

Chablis Gran Regnard — Chablis — Chardonnay +Supl.

Vins Negres

Viña Pomal Reserva — Rioja — Tempranillo

Finca Villacreces Pruno — Ribera del Duero — Tinta fina — MAGNUM

Dido — Montsant — Garnatxa negra i Carinyena — MAGNUM

Muga Crianza — Rioja — Tempranillo — MAGNUM

Protos Crianza — Ribera del Duero — Tinta fina — MAGNUM

Marqués de Murrieta Reserva — Rioja — Tempranillo — MAGNUM

Camins del Priorat — Priorat — Garnatxa, Cabernet Sauvignon i Syrah — MAGNUM

Abadal 3.9 — Pla de Bages — Cabernet Sauvignon i Cabernet Franc +Supl.

Viña Ardanza — Rioja — Tempranillo +Supl.

Embruix — Priorat — Carinyena i Garnatxa negra +Supl.

Prado Enea Gran Reserva — Rioja — Tempranillo, Graciano i Mazuelo +Supl.

Protos Gran Reserva — Ribera del Duero — Tinta Fina +Supl.

Mas Laplana — Penedès — Cabernet Sauvignon +Supl.

MAGNUM

Martinet Bru — Priorat — Garnatxa Negra i Syrah +Supl.

Pago de Capellanes — Ribera del Duero — Tinta Fina +Supl.

CAVES SELECCIONATS

Caves

Rimarts Gran Reserva Brut Nature — MAGNUM
Freixenet Reserva Real
Juvé i Camps Milléssime Brut
AA Privat Laietà Brut Nature — MAGNUM

Cava Seleccionat Rosat

Raventós i Blanc De Nit

Recaredo Gran Reserva Brut Nature — MAGNUM +Supl.
Bertha S. XXI Gran Reserva Brut Nature +Supl.
Jaume de Codorníu Brut Nature +Supl.
Gramona III Lustros Gran Reserva Brut Nature +Supl.
Jaume de Codorníu Brut Nature +Supl.

Champagnes

Henri Abelé Rose +Supl.
Pierre Paillard Brut Grand Cru +Supl.
Taittinger Brut Reserva +Supl.
Moët Chandon Brut Imperial +Supl.
Louis Roederer Premier +Supl.
Bollinger Special Cuvée +Supl.
Louis Roederer Brut Cristal 2006 +Supl.

MAGNUM

Delamotte Blanc de blancs +Supl.
Veuve Cliquot Brut +Supl.

Servei, cafès, "petit-fours", aigües, pans de la casa

Barra especial de Gin & Tonic's
Selecció especial de licors i destil·lats de sobretaula

COCKTELERIA ESPECIAL A LA BARRA LLIURE

Cockteleria especial a la barra lliure

Selecció especial de Gin & Tonic's
Cocktails sense alcohol
Mojitos, Caipirinhas, Daikiri, Caipiroskas...

Coca de full de crema catalana i cabell d'àngel
Mini frankfurts fets al moment
Xocolata amb xurros
Xuxes variades

Suplement + Supl. amb whisky de Malta o similar

Horari de barra lliure

Casaments de migdia, fins a les 23.00 hores
Casaments de nit, fins a les 4.00 hores

Suplement p/p i hora a partir de les 23.00/04.00 h

Serveis complementaris

El nostre DJ Spexen amenitza tota la jornada. Tel. 629 827 542
(menú i drets d'autor inclosos)

En cas que els nuvis es vulguin portar el DJ, s'hauran de fer càrrec del seu menú i dels drets generals d'autor, que tindran un cost de 1,20 € per persona

Personalitzar el vostre casament

Pilar Barceló. Tel. 608 082 089 www.pilarbarcelo.com
Sucre & Paper. Tel. 629 969 483 sucreipaper.blogspot.com.es

Oferim un servei especial de lloguer de estovalles i fundes de cadira.

Música en directe a l'aperitiu

&Swing. Versions d'ara i sempre en clau swing. Tel. 629 068 232
Pep Poblet. Saxo. www.peppoblet.com. Tel. 659 447 249
Carme. Cantant soul. Tel. 616 454 306
Guillem. Guitarra i standards pop. Tel. 650 951 379

GENERAL

Informació

Es prega que abans de venir, truquin i concertin una hora de visita.

La prova de casament es farà uns tres mesos abans i estaran convidats els nuvis així com els pares respectius i ho farem un dimecres o un dijous a Can Jubany. Ho fem aquests dies per estar a la vostra sencera disposició per qualsevol consulta que tingueu.

El diumenge abans del banquet s'ha de facilitar la xifra definitiva dels comensals; si per motius aliens a la empresa, el mateix dia del banquet tenen alguna baixa s'abonarà el nombre de comensals esmentat a la última xifra definitiva.

Als nens els farem un menú especial al seu gust que tindrà un cost equivalent al 50% del preu del menú escollit.

Els menús dels fotògrafs, vídeo, xofers, ... (staff) tindran un cost equivalent al 50% del preu del menú escollit.

Notes importants

El banquet quedarà confirmat en el moment que s'hagi abonat la paga i senyal de 2.000€

Hi haurà un cost addicional de 520€ en cas de fer-se la cerimònia civil, en concepte de: Flors addicionals, muntatge i recollida i barra de refrescs a l'entrada.

Sota cap concepte es guardaran els preus d'un any per l'altre, cada any es veuran incrementats segons preu del mercat. Aquest preus són subjectes a possibles variacions segons preu del mercat sense avís previ.

El diumenge abans del banquet s'haurà de donar la xifra definitiva de convidats, i dimecres al matí es farà la factura.

El banquet s'haurà de pagar en la seva totalitat abans del dia del casament.

En el cas de celebrar-se el casament en diumenge, i l'endemà no sigui festiu, la barra lliure corre a càrrec de la casa, i el cost del Discjockey és de 350€.



ESTEM APUNT PER AJUDAR-VOS EN EL VOSTRE GRAN DIA!!

FAMÍLIA JUBANY

CONTACTE

Mas d'Osor

Ctra. de Masvidal a Fàbrega · km 0,7
17406 Viladrau (Barcelona)

T. 93 884 81 84

info@masdosor.com

www.masdosor.com