

A nighttime photograph of a modern building's exterior. A red carpet leads from the foreground towards the entrance. The building has large glass windows and doors, some of which are illuminated from within. A decorative tree with glowing lights is visible near the entrance. The sky is dark with some clouds, and a bright light source is visible on the left side of the frame.

# Cocktail El Serrat

2019

# El vostre moment: únic i per al record

---

Una celebració comença quan tot just es decideix celebrar una ocasió especial. I no s'acaba fins que tots els convidats i els protagonistes s'han aixecat de taula. La feina de tot l'equip de Jubany Events és acompanyar-vos durant tot aquest procés, ple d'il·lusions, d'expectatives i d'emocions.

Des que el 2001 vam crear Jubany Events, han estat moltes les celebracions, les parelles, els esdeveniments en què hem sumat al costat dels seus protagonistes per aconseguir que cada moment sigui únic, diferent, màgic... per al record.

Per això, treballem amb esperit de millora contínua amb la recepta ideal:

## **Producte**

De qualitat, fresc. De l'hort, de la granja, del mar... d'on calgui sempre que sigui el millor. La base de la nostra gastronomia és el producte.

## **Presentació**

Treballem la cuina de les arrels i la tradició des de la creativitat, sorprenent en la presentació de cadascun dels nostres plats.

## **Cuina al moment**

La frescor i l'acabat de fer al moment marquen la diferència de la gastronomia de les nostres celebracions.

A tot plegat, hi sumem la passió i l'entrega de tot l'equip de Jubany en cuidar tots i cadascun dels detalls per dibuixar al vostre costat l'experiència que heu pensat per a la vostra celebració. En Xavi, en Toni, en Ramon, en Carles, en Matis, en Rubén, la Carol... Tots i cadascun de nosaltres sumem per crear aquell moment únic que heu imaginat.

Ens acompanyeu a deixar volar la imaginació?

*“La gastronomia és fonamental per aconseguir que un esdeveniment o celebració es mantingui al record”*



## Menú 1

### Aperitiu Cocktail...

Perles d'Spritz

Cono-pizza de tomàquet i mozzarella

Les millors olives del món

Air-baguette cruixent amb pernil ibèric

Cirera mimètica de foie

Tàrtar de tonyina i cruixent d'alga nori

"Taco" d'aletes de pollastre i guacamole

Croquetes meloses de pernil ibèric

Brioix de chilly crab FOC — Singapur

Milfulls de patata brava

Caneló tradicional de pollastre de pagès

Steak tartar de vedella *New York Times*

### Showcooking d'especialitats...

Ous de guatlla amb migues de sobrassada

Takoyaki de llagostins

### A la planxa...

Truita al revés de camarons

Milfulls cruixent de tonyina pibil

### Taula de formatges amb els seus vins

Refrescs, Cerveses Estrella Damm i licors d'aperitiu

Cava Rimarts Brut Nature Reserva 24 mesos i Kir Royal de maduixa

### Les tapes...

La nostra versió del fricandó de vedella amb albergínia cruixent

### Les postres...

Copeta d'escuma de crema catalana

**Preu: 74,20€ + 10% I.V.A.**

### Els buffets addicionals freds...

Buffet de pernil ibèric "Joselito" +715€

Selecció especial de vins i champagnes +10,50€ p/p

Buffet japonès +5,25€ p/p

Buffet de mariscs frescos +8,40€ p/p

### Els buffets addicionals calents...

Arròs sec de calamars i all i oli +3,15€ p/p

Arròs sec d'esperdenyes +4,20€ p/p

### Dim Summ...

Dumplings de salmó i caviar de salmó +2,10€ p/p

Dumplings d'ànec a la taronja +2,10€ p/p

### A la brasa...

Pinxo de pop i cansalada +3,15€ p/p

Llagostí amb escuma de maionesa picant +3,70€ p/p

Gamba de la costa amb oli d'oliva verge +7,35€ p/p

Servei, cafès, infusions i la Caixa de Bogeries Dolces +3,50€ p/p



## Menú 2

---

### Aperitiu Cocktail...

Perles d'Spritz

Cono-pizza de tomàquet i mozzarella

Les millors olives del món

Air-baguette cruixent amb pernil ibèric

Cirera mimètica de foie

Tàrtar de tonyina i cruixent d'alga nori

"Taco" d'aletes de pollastre i guacamole

Croquetes meloses de pernil ibèric

Brioix de chilly crab FOC — Singapur

Milfulls de patata brava

Caneló tradicional de pollastre de pagès

Steak tartar de vedella *New York Times*

### Showcooking d'especialitats...

Ous de guatlla amb migues de sobrassada

Takoyaki de llagostins

### A la planxa...

Truita al revés de camarons

Milfulls cruixent de tonyina pibil

### Taula de formatges amb els seus vins

Refrescs, Cerveses Estrella Damm i licors d'aperitiu

Cava Rimarts Brut Nature Reserva 24 mesos i Kir Royal de maduixa

### Les tapes...

Gnocchi de patata i crema d'ibèrics

Roast-beef de vedella amb perles de verduretes

### Les postres...

Copeta de pinya colada amb escuma de coco

**Preu: 76,30€ + 10% I.V.A.**

### Els buffets addicionals freds...

Buffet de pernil ibèric "Joselito" +715€

Selecció especial de vins i champagnes +10,50€ p/p

Buffet japonès +5,25€ p/p

Buffet de mariscs frescos +8,40€ p/p

### Els buffets addicionals calents...

Arròs sec de calamars i all i oli +3,15€ p/p

Arròs sec d'esperdenyes +4,20€ p/p

### Dim Summ...

Dumplings de salmó i caviar de salmó +2,10€ p/p

Dumplings d'ànec a la taronja +2,10€ p/p

### A la brasa...

Pinxo de pop i cansalada +3,15€ p/p

Llagostí amb escuma de maionesa picant +3,70€ p/p

Gamba de la costa amb oli d'oliva verge +7,35€ p/p

Servei, cafès, infusions i la Caixa de Bogeries Dolces +3,50€ p/p



## Menú 3

---

### Aperitiu Cocktail...

Perles d'Spritz  
Cono-pizza de tomàquet i mozzarella  
Les millors olives del món  
Air-baguette cruixent amb pernil ibèric  
Cirera mimètica de foie  
Tàrtar de tonyina i cruixent d'alga nori  
"Taco" d'aletes de pollastre i guacamole  
Croquetes meloses de pernil ibèric  
Brioix de chilly crab FOC — Singapur  
Milfulls de patata brava  
Caneló tradicional de pollastre de pagès  
Steak tartar de vedella *New York Times*

### Showcooking d'especialitats...

Ous de guatlla amb migues de sobrassada  
Takoyaki de llagostins

### A la planxa...

Truita al revés de camarons  
Milfulls cruixent de tonyina pibil

### Taula de formatges amb els seus vins

Refrescs, Cerveses Estrella Damm i licors d'aperitiu  
Cava Rimarts Brut Nature Reserva 24 mesos i Kir Royal de maduixa

### Les tapes...

Coca de poma caramel·litzada, foie i contrastos  
Caneló de llagostins i verduretes fresques  
La nostra versió del fricandó de vedella amb albergínia cruixent

### Les postres...

Copeta de gin&tònic

**Preu: 85,35€ + 10% I.V.A.**

### Els buffets addicionals freds...

Buffet de pernil ibèric "Joselito" +715€  
Selecció especial de vins i champagnes +10,50€ p/p  
Buffet japonès +5,25€ p/p  
Buffet de mariscs frescos +8,40€ p/p

### Els buffets addicionals calents...

Arròs sec de calamars i all i oli +3,15€ p/p  
Arròs sec d'esperdenyes +4,20€ p/p  
**Dim Summ...**  
Dumplings de salmó i caviar de salmó +2,10€ p/p  
Dumplings d'ànec a la taronja +2,10€ p/p  
**A la brasa...**  
Pinxo de pop i cansalada +3,15€ p/p  
Llagostí amb escuma de maionesa picant +3,70€ p/p  
Gamba de la costa amb oli d'oliva verge +7,35€ p/p

Servei, cafès, infusions i la Caixa de Bogeries Dolces +3,50€ p/p



## Menú 4

---

### Aperitiu Cocktail...

Perles d'Spritz  
Cono-pizza de tomàquet i mozzarella  
Les millors olives del món  
Air-baguette cruixent amb pernil ibèric  
Cirera mimètica de foie  
Tàrtar de tonyina i cruixent d'alga nori  
"Taco" d'aletes de pollastre i guacamole  
Croquetes meloses de pernil ibèric  
Brioix de chilly crab FOC — Singapur  
Milfulls de patata brava  
Caneló tradicional de pollastre de pagès  
Steak tartar de vedella *New York Times*

### Showcooking d'especialitats...

Ous de guatlla amb migues de sobrassada  
Takoyaki de llagostins

### A la planxa...

Truita al revés de camarons  
Milfulls cruixent de tonyina pibil

### Taula de formatges amb els seus vins

Refrescs, Cerveses Estrella Damm i licors d'aperitiu  
Cava Rimarts Brut Nature Reserva 24 mesos i Kir Royal de maduixa

### Les tapes...

Coca de poma caramel·litzada, foie i contrastos  
Gnocchi de carbassa i cruixent ibèric  
El lluç a baixa temperatura amb pa i tomàquet i olivada  
Garri ibèric amb chutney de fruita

### Les postres...

Mini-rebosteria dolça

**Preu: 92,40€ + 10% I.V.A.**

### Els buffets addicionals freds...

Buffet de pernil ibèric "Joselito" +715€  
Selecció especial de vins i champagnes +10,50€ p/p  
Buffet japonès +5,25€ p/p  
Buffet de mariscs frescos +8,40€ p/p

### Els buffets addicionals calents...

Arròs sec de calamars i all i oli +3,15€ p/p  
Arròs sec d'esperdenyes +4,20€ p/p

### Dim Summ...

Dumplings de salmó i caviar de salmó +2,10€ p/p  
Dumplings d'ànec a la taronja +2,10€ p/p

### A la brasa...

Pinxo de pop i cansalada +3,15€ p/p  
Llagostí amb escuma de maionesa picant +3,70€ p/p  
Gamba de la costa amb oli d'oliva verge +7,35€ p/p

Servei, cafès, infusions i la Caixa de Bogeries Dolces +3,50€ p/p



## Menú 5

---

### Aperitiu Cocktail Especial...

Perles d'Spritz

Les millors olives del món

Cor d'enciam farcit de pollastre de pagès i salsa Cèsar

Air-baguette cruixent de pernil ibèric

Cono-pizza amb tomàquet i mozzarella

Massini de foie i anguila fumada

Milfulls de patata brava

Entrepà aeri de llagostins especiats

Brioix de chilly crab FOC — Singapur

California roll de tonyina i caviar de tobico

Steak tàrtar de vedella *New York Times*

Caneló tradicional de pollastre de pagès

### Showcooking d'especialitats...

Ous de guatlla amb migues de sobrassada

Takoyaki de llagostins

### Showcooking Dim-Sum...

Dumplings d'ànec a la taronja

Pa de vapor d'algues amb tataki de tonyina

### A la planxa...

Truiteta de camarons

Blini de crema àcida i caviar de salmó

### Taula de formatges amb els seus vins

Refrescs, Cerveses Estrella Damm i licors d'aperitiu

Cava Rimarts Brut Nature Reserva 24 mesos i Kir Royal de maduixa

### Les tapes...

Coca de poma caramel·litzada, foie i contrastos

Filet de vedella grillé amb oli d'oliva verge

### Les postres...

Mini-rebosteria dolça

**Preu: 97,40€ + 10% I.V.A.**

### Els buffets addicionals freds...

Buffet de pernil ibèric "Joselito" +715€

Selecció especial de vins i champagnes +10,50€ p/p

Buffet japonès +5,25€ p/p

Buffet de mariscs frescos +8,40€ p/p

### Els buffets addicionals calents...

Arròs sec de calamars i all i oli +3,15€ p/p

Arròs sec d'esperdenyes +4,20€ p/p

### Dim Summ...

Dumplings de salmó i caviar de salmó +2,10€ p/p

Dumplings d'ànec a la taronja +2,10€ p/p

### A la brasa...

Pinxo de pop i cansalada +3,15€ p/p

Llagostí amb escuma de maionesa picant +3,70€ p/p

Gamba de la costa amb oli d'oliva verge +7,35€ p/p

Servei, cafès, infusions i la Caixa de Bogeries Dolces +3,50€ p/p



## Menú 6

### Aperitiu Cocktail Especial...

Perles d'Spritz

Les millors olives del món

Cor d'enciam farcit de pollastre de pagès i salsa Cèsar

Air-baguette cruixent de pernil ibèric

Cono-pizza amb tomàquet i mozzarella

Massini de foie i anguila fumada

Milfulls de patata brava

Entrepà aeri de llagostins especiats

Brioix de chilly crab FOC — Singapur

California roll de tonyina i caviar de tobico

Steak tàrtar de vedella *New York Times*

Caneló tradicional de pollastre de pagès

### Showcooking d'especialitats...

Ous de guatlla amb migues de sobrassada

Takoyaki de llagostins

### Showcooking Dim-Sum...

Dumplings d'ànec a la taronja

Pa de vapor d'algues amb tataki de tonyina

### A la planxa...

Truiteta de camarons

Blini de crema àcida i caviar de salmó

### Taula de formatges amb els seus vins

Refrescs, Cerveses Estrella Damm i licors d'aperitiu

Cava Rimarts Brut Nature Reserva 24 mesos i Kir Royal de maduixa

### Les tapes...

Coca de poma caramel·litzada, foie i contrastos

Caneló de llagostins i verdures fresques

Garrí ibèric amb chutney de fruita

### Les postres...

Mini-rebosteria dolça

**Preu: 102,15€ + 10% I.V.A.**

### Els buffets addicionals freds...

Buffet de pernil ibèric "Joselito" +715€

Selecció especial de vins i champagnes +10,50€ p/p

Buffet japonès +5,25€ p/p

Buffet de mariscs frescos +8,40€ p/p

### Els buffets addicionals calents...

Arròs sec de calamars i all i oli +3,15€ p/p

Arròs sec d'esperdenyes +4,20€ p/p

### Dim Sum...

Dumplings de salmó i caviar de salmó +2,10€ p/p

Dumplings d'ànec a la taronja +2,10€ p/p

### A la brasa...

Pinxo de pop i cansalada +3,15€ p/p

Llagostí amb escuma de maionesa picant +3,70€ p/p

Gamba de la costa amb oli d'oliva verge +7,35€ p/p

Servei, cafès, infusions i la Caixa de Bogeries Dolces +3,50€ p/p





## Menú 7

---

### Aperitiu Cocktail Especial...

Perles d'Spritz

Les millors olives del món

Cor d'enciam farcit de pollastre de pagès i salsa Cèsar

Air-baguette cruixent de pernil ibèric

Cono-pizza amb tomàquet i mozzarella

Massini de foie i anguila fumada

Milfulls de patata brava

Entrepà aeri de llagostins especiats

Brioix de chilly crab FOC — Singapur

California roll de tonyina i caviar de tobico

Steak tàrtar de vedella *New York Times*

Caneló tradicional de pollastre de pagès

### Showcooking d'especialitats...

Ous de guatlla amb migues de sobrassada

Takoyaki de llagostins

### Showcooking Dim-Sum...

Dumplings d'ànec a la taronja

Pa de vapor d'algues amb tataki de tonyina

### A la planxa...

Truiteta de camarons

Blini de crema àcida i caviar de salmó

### Taula de formatges amb els seus vins

Refrescs, Cerveses Estrella Damm i licors d'aperitiu

Cava Rimarts Brut Nature Reserva 24 mesos i Kir Royal de maduixa

### Les tapes...

Coca de poma caramel·litzada, foie i contrastos

Vieira, gnocchi de carbassa i cruixent ibèric

Rap rostit al forn amb patates i refregit d'alls

Filet de vedella amb foie i salsa d'Oporto

### Les postres...

Mini-rebosteria dolça

**Preu: 111,60€ + 10% I.V.A.**

### Els buffets addicionals freds...

Buffet de pernil ibèric "Joselito" +715€

Selecció especial de vins i champagnes +10,50€ p/p

Buffet japonès +5,25€ p/p

Buffet de mariscs frescos +8,40€ p/p

### Els buffets addicionals calents...

Arròs sec de calamars i all i oli +3,15€ p/p

Arròs sec d'esperdenyes +4,20€ p/p

### Dim Summ...

Dumplings de salmó i caviar de salmó +2,10€ p/p

Dumplings d'ànec a la taronja +2,10€ p/p

### A la brasa...

Pinxo de pop i cansalada +3,15€ p/p

Llagostí amb escuma de maionesa picant +3,70€ p/p

Gamba de la costa amb oli d'oliva verge +7,35€ p/p

Servei, cafès, infusions i la Caixa de Bogeries Dolces +3,50€ p/p



## Les tapes addicionals

---

### **Tapes fredes...**

Coca de poma caramel·litzada i mi·cuit de foie... 5,60€

Caneló de carbassó i cranc reial... 7,90€

Salpicó de marisc amb encurtits... 8,40€

### **Tapes calentes...**

Gnocchi de carbassa amb cruixent de pernil ibèric... 2,10€

Llagostins, gnocchi de carbassa i cruixent ibèric... 4,65€

Caneló de llagostins i verdures fresques... 5,25€

### **Les tapes de peix...**

El lluç a baixa temperatura amb pa i tomàquet i olivada... 5,60€

Rap rostit al forn... 7,35€

Llenguado "sense feina" amb fruits secs i cítrics... 8,20€

### **Les tapes de carn...**

Coca de roast-beef de vedella amb perles de verdures... 4,75€

Garrí ibèric amb chutney de fruita... 5,25€

Filet de vedella grillé amb oli d'oliva verge i flor de sal... 5,60€

Filet de vedella amb foie i salsa d'Oporto... 7,35€

### **Les postres addicionals...**

Copeta de gin&tònic amb textures... +5,80€

Copeta de cireres "Jubany" i cremós de iogurt... +5,80€

Copeta de pinya colada... +5,80€

Copeta de fruits vermells i gelat de coco... +5,80€

Mini rebosteria dolça +4,20€

\* Canviant el postre inclós per aquest



## 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

**Preu 29,50€**

Suplement + 4,50€ amb whisky de Malta o similar

### **Horari de barra lliure**

Celebracions migdia, fins a les 22.00 hores  
Celebracions nit, fins a les 03.00 hores

**A partir de la 3 hora suplement de 4,50€ p/p i hora**

## Serveis complementaris

---

### **Diskjockeys recomenats:**

DJ Spexen Tel. 629 827 542  
Alex Permanyer Tel. 660 164 587

### **Els nostres fotògrafs recomanats**

Joan Llenas. Tel. 629 308 048. [jmlenas@jmlenas.com](mailto:jmlenas@jmlenas.com). Sallent  
Miquel Coll. Tel. 649 880 296. [www.miquelcoll.com](http://www.miquelcoll.com). Barcelona  
Alberto Ballbé – [hola@albertoballbe.com](mailto:hola@albertoballbe.com). Tel. 619 70 33 75

### **Música en directe a l'aperitiu**

RecoverMusic. Versions en acústic. Tel. 626 363 833  
&Swing. Versions d'ara i sempre en clau swing. Tel. 629 068 232  
Pep Poblet. Saxo. [www.peppoblet.com](http://www.peppoblet.com). Tel. 659 447 249  
Carme. Cantant soul. Tel. 616 454 306



## Contacte

---

**Jubany Events**  
Ctra. de Sant Hilari, s/n  
08506 Calldetenes (Barcelona)  
T. 93 889 10 23  
[info@jubanyevents.com](mailto:info@jubanyevents.com)  
[www.jubanyevents.com](http://www.jubanyevents.com)