

A nighttime photograph of the Mas d'Osor estate, featuring a large stone building with a balcony, a swimming pool, and a garden illuminated by warm lights. The sky is a deep blue, and the foreground shows a wooden deck.

Cocktail Mas d'Osor

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 verduretes 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 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 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

Discjockeys recomenats:

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

Els nostres fotògrafs recomanats

Joan Llenas. Tel. 629 308 048. jmllenas@jmllenas.com. Sallent
Miquel Coll. Tel. 649 880 296. www.miquelcoll.com. Barcelona
Alberto Ballbé – 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. Tel. 659 447 249
Carme. Cantant soul. Tel. 616 454 306



Contacte

Mas d'Osor

Ctra. de Masvidal a Fàbrega · km 0,7

17406 Viladrau (Barcelona)

Tel. 93 812 68 10

info@jubanyevents.com

www.jubanyevents.com