

A nighttime photograph of a large, multi-story stone house with a swimming pool and a well-lit garden. The house has several windows and a balcony, all illuminated from within. The garden features a swimming pool, trees, and numerous ground lights that create a warm, inviting atmosphere. The sky is a deep blue, and the overall scene is captured in a cinematic style.

Empresa **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”



L'Aperitiu

L'Aperitiu a taula...

Perles d'spritz
Les millors olives del món
Air-baguette de pernil ibèric
La cirera mimètica de foie
Califòrnia roll amb tonyina i verdures
Steak tàrtar de vedella *New York Times*

.....

L'Aperitiu a peu dret...

Perles d'spritz
Les millors olives del món
Air-baguette de pernil ibèric
La cirera mimètica de foie
Califòrnia roll amb tonyina i verdures
Steak tàrtar de vedella *New York Times*

Showcooking d'especialitats...

Ou de guatlla amb migues de sobrassada
Takoyaki de llagostins

Taula de refrescs i licors d'aperitiu

Cervesa Estrella Damm Inèdit
Vins i Cava Rimarts Brut Nature Reserva 24 mesos

Suplement de 9,45€ p/p

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



Menú 1

L'Aperitiu a taula

Sopa de carxofes, bunyols de bacallà i cruixent ibèric
La nostra versió del fricandó de vedella amb albergínia cruixent

Les Postres...

Copeta d'escuma de crema catalana

El Celler...

Vi blanc Terra Alta, L'Abrunet – Vernatxa Blanca
Vi negre Montsant, J de Jubany – Garnatxa i Carinyena
Cava Rimarts Brut Nature Reserva 24 mesos

Servei, cafès, infusions i La Caixa de Bogeries Dolces

Preu: 77,55€ + 10% I.V.A.

Menú 2

L'Aperitiu a taula

Gnocchi de carbassa, llagostins i cruixent ibèric
Coca de roast-beef de vedella amb ceba dolça i ceps

Les Postres...

Copeta de pinya colada en textures

El Celler...

Vi blanc Terra Alta, L'Abrunet – Vernatxa Blanca
Vi negre Montsant, J de Jubany – Garnatxa i Carinyena
Cava Rimarts Brut Nature Reserva 24 mesos

Servei, cafès, infusions i La Caixa de Bogeries Dolces

Preu: 83,35€ + 10% I.V.A.



Menú 3

L'Aperitiu a taula

Sopa freda de mini-tomàquets raf de guacamole i llagostins
Garrí ibèric cuit a baixa temperatura cruixent amb chutney de fruita

Les Postres...

Cireres Jubany sobre cremós de iogurt i confitura de ruibarbre

El Celler...

Vi blanc Terra Alta, L'Abrunet – Vernatxa Blanca
Vi negre Montsant, J de Jubany – Garnatxa i Carinyena
Cava Rimarts Brut Nature Reserva 24 mesos

Servei, cafès, infusions i La Caixa de Bogeries Dolces

Preu: 87,55€ + 10% I.V.A.

Menú 4

L'Aperitiu a taula

Caneló de llagostins, verdures fresques i cardinal de marisc
Filet de vedella grillé amb oli d'oliva verge i flor de sal

Les Postres...

Copeta de fruits vermells, burrata i sorbet de maduixa i pebre negre

El Celler...

Vi blanc Terra Alta, L'Abrunet – Vernatxa Blanca
Vi negre Montsant, J de Jubany – Garnatxa i Carinyena
Cava Rimarts Brut Nature Reserva 24 mesos

Servei, cafès, infusions i La Caixa de Bogeries Dolces

Preu: 89,10€ + 10% I.V.A.



Menú 5

L'Aperitiu a taula

Coca de poma caramel·litzada, foie i petita amanida de contrastos
Lluç cuit a baixa temperatura amb pa i tomàquet i oli d'olives negres

Les Postres...

Lemon pie amb sorbet de llimona

El Celler...

Vi blanc Terra Alta, L'Abrunet – Vernatxa Blanca
Vi negre Montsant, J de Jubany – Garnatxa i Carinyena
Cava Rimarts Brut Nature Reserva 24 mesos

Servei, cafès, infusions i La Caixa de Bogeries Dolces

Preu: 94,35€ + 10% I.V.A.

Menú 6

L'Aperitiu a taula

El plat de les 4 tapes:

Coca de poma caramel·litzada i foie
Steak tàrtar de vedella *New York Times*
Llagostí cruixent amb cotnes garapinyades
Mini·caneló tradicional de pollastre de pagès

Filet de vedella grillé amb oli d'oliva verge

Les Postres...

Lingot de xocolata amb gelat de xocolata

El Celler...

Vi blanc Terra Alta, L'Abrunet – Vernatxa Blanca
Vi negre Montsant, J de Jubany – Garnatxa i Carinyena
Cava Rimarts Brut Nature Reserva 24 mesos

Servei, cafès, infusions i La Caixa de Bogeries Dolces

Preu: 98,55€ + 10% I.V.A.



Menú 7

L'Aperitiu a taula

- 1/2 Sopa freda de mini-tomàquets raf de guacamole i llagostins
- 1/2 Lluç a baixa temperatura amb pa i tomàquet i olivada
- 1/2 Filet de vedella grillé amb oli d'oliva verge

Les Postres...

- La nostra versió de la Caipirinha
- Mini-pastisset americà de coco i yuzu

El Celler...

- Vi blanc Terra Alta, L'Abrunet – Vernatxa Blanca
- Vi negre Montsant, J de Jubany – Garnatxa i Carinyena
- Cava Rimarts Brut Nature Reserva 24 mesos

Servei, cafès, infusions i La Caixa de Bogeries Dolces

Preu: 101,30€ + 10% I.V.A.

Menú 8

L'Aperitiu a taula

- Llenguado "sense feina" amb fruites seques i cítrics
- Filet de vedella servit a la llosa

Les Postres...

- Copeta de fruits vermells, burrata i sorbet de maduixa i pebre negre

El Celler...

- Vi blanc Terra Alta, L'Abrunet – Vernatxa Blanca
- Vi negre Montsant, J de Jubany – Garnatxa i Carinyena
- Cava Rimarts Brut Nature Reserva 24 mesos

Servei, cafès, infusions i La Caixa de Bogeries Dolces

Preu: 103,80€ + 10% I.V.A.



Menú 9

L'Aperitiu a taula

- 1/2 Coca de poma caramel·litzada, foie i petita amanida de contrastos
- 1/2 Caneló tradicional de pollastre de pagès rostit
- 1/2 Filet de vedella grillé servit a la llosa

Les Postres...

- Copeta de gin&tònic
- Lingot de xocolata amb gelat de xocolata

El Celler...

- Vi blanc Terra Alta, L'Abrunet – Vernatxa Blanca
- Vi negre Montsant, J de Jubany – Garnatxa i Carinyena
- Cava Rimarts Brut Nature Reserva 24 mesos

Servei, cafès, infusions i La Caixa de Bogeries Dolces

Preu: 106,80€ + 10% I.V.A.

Menú 10

L'Aperitiu a taula

- Salpicó de marisc amb brots de crudités
- Filet de vedella amb foie i salsa d'Oporto

Les Postres...

- Cireres Jubany sobre cremós de iogurt i confitura de ruibarbre
- La Galàxia de xocolata amb roques de xocolata

El Celler...

- Vi blanc Terra Alta, L'Abrunet – Vernatxa Blanca
- Vi negre Montsant, J de Jubany – Garnatxa i Carinyena
- Cava Rimarts Brut Nature Reserva 24 mesos

Servei, cafès, infusions i La Caixa de Bogeries Dolces

Preu: 121,70€ + 10% I.V.A.



Aperitius i entrants

Aperitius

L'Aperitiu a taula

15,75€

L'Aperitiu a peu dret

25,20€

Entrants Freds

Sopa freda de llagostins i mini-tomàquets raf de guacamole

20,50€

Figa de foie, crumble de galeta, fruites seques i mató de cabra

21,00€

Coca de verdures escalivades, llagostins i contrastos

21,55€

Coca de poma o figa caramel·litzada, foie i amanida fresca

22,05€

Ensaladilla de llamàntol amb maionesa del seu coral

24,70€

Causa de llamàntol amb cítrics i encurtits

25,75€

Caneló de carbassó amb cranc reial i verduretes fresques

26,25€

Amanida de llamàntol fregit amb oli d'oliva i escabetx de verdures

27,90€

Salpicó de marisc amb brots de crudités

33,60€

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

37,80€

Sopes i Cremes

Sopa de carxofes, greixons de jabugo i bunyols de bacallà

12,60€

Brou d'escamarlans i escamarlans amb cruixent de pernil ibèric

28,35€

Sopa bullabessa de peixos i marisc

37,30€

Entrants Calents

Gnocchi de carbassa, llagostins i cruixent de pernil ibèric

18,40€

Caneló de llagostins amb verduretes fresques i cardinal de marisc

21,00€

Vieires, gnocchi de carbassa, pernil ibèric i oli de tòfona negra

21,00€

Caneló de pollastre de pagès rostit

25,20€

Suquet de gambes de Palamós amb perles de patata

37,80€

El plat de les 4 tapes

26,25€



Peixos

Lluç amb pa i tomàquet, oli d'olives negres i amanida d'escarola	22,05€
Lluç a baixa temperatura, gnocchi de carbassa i cruixent ibèric	25,20€
Lluç cuit a 65° al pil-pil lleuger i verdures escabexades	25,20€
Llamàntol a la brasa amb oli de bolets, verdures i algues	27,90€
Rap rostit al forn amb patates i refregit d'alls	29,40€
Filet de llenguado amb cítrics i fruits secs	32,55€
Llobarro salvatge rostit al forn amb cebetes i rossinyols	39,40€
Turbot o llobarro amb fondo de patates i refregit d'alls	39,40€
Llobarro de platja sobre escuma de patata i tòfona d'estiu	39,40€

Carns

La nostra versió del fricandó de vedella amb albergínia cruixent	18,90€
Coca de roast-beef de vedella amb ceba dolça i ceps	18,90€
Garrí ibèric cruixent amb chutney de mango, pera i pinya	21,00€
Llom de xai rostit al forn amb tubercles	22,05€
Filet de vedella grillé amb oli d'oliva verge i flor de sal	22,05€
Espatlla de xai rostida "sense feina" amb fruites seques	23,10€
Dau de melós de vedella amb poma, foie i codonyat	23,70€
Filet de vedella servit a la llosa amb l'acompanyament	25,20€
Xai de llet rostit sobre formatge Tou de Til·lers, carxofes i alls tendres	25,75€
Entrecot de vedella servit a la graella individual	26,25€
Filet de vedella amb foie i salsa d'Oporto (figues, poma, codonyat o cireres)	29,40€
"Mar i Muntanya" de terrina de garrí ibèric i llamàntol	30,45€
Costella de vaca gallega seleccionada a la brasa	35,70€



Postres

Pre-postres 2019

5,80€

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

Pastissos 2019

10€

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 +2,65€

Babà fet al moment flamejat al rom amb gelat de nata +5,25€



El Celler

Vins i caves de la casa

Vi blanc Terra Alta
L'Abrunet – Vernatxa Blanca

Vi negre Monsant
J de Jubany – Garnatxa i Carinyena

Cava
Rimarts Brut Nature Reserva 24 mesos

Vins i caves de la casa, servei, cafès i La Caixa de Bogeries Dolces 24,50 €

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. jmlenas@jmlenas.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

Notes importants

En cap concepte es guardaran els preus d'un any per l'altre. Cada any s'incrementaran segons el preu del mercat. Aquests preus són subjectes a possibles variacions segons el preu del mercat sense avís previ.

La celebració quedarà confirmada en el moment que s'hagi abonat la paga i senyal del 25% del total.

El pagament de la totalitat es farà 48 hores abans de la celebració, mitjançant transferència bancària.



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