

COCKTAIL



2025

Mandla Jutsamny

EL VOSTRE MOMENT: ÚNIC 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 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, presentació i cuina al moment.

Ens acompanyeu a deixar volar la imaginació?



MENÚ 1



PROPOSTES DE MENÚ



L'APERITIU COCKTAIL

Perles de gaspatxo – Perles de sangria de cava d'Es Còdol Foradat
Les millors olives del món
Cono-pizza de tomàquet i mozzarella
Air-baguette cruixent amb pernil ibèric
Ametlla tendra mimètica
Tàrtar de tonyina amb cruixent d'alga nori
"Taco" d'aletes de pollastre i guacamole
Croqueta melosa de bolets
Xuixo de chili crab FOC – Singapur
Milfulls de patata brava
Steak tàrtar de vedella – **The New York Times**

SHOWCOOKING D'ESPECIALITATS

Ous de guatlla amb migues de sobrassada
Takoyaki de llagostins

ALAPLANXA

Truiteta de camarons
Milfulls cruixent de tonyina pibil

BUFFET D'ARRÒS SEC DE CALAMARS I ALL I OLI + 4,95€/p

DIM SUM

Dumplings de salmó i caviar +2,80€ p/p
Dumplings d'ànec a la taronja +2,80€ p/p

Taula de vins i formatges seleccionats

BARRA DE BEGUDES

Refrescs, licors d'aperitiu i Cervesa Estrella Damm Inèdit
Cava Rimarts Brut Reserva 18 i Kir Royale

LES TAPES

Caneló tradicional de pollastre de pagès rostit
Coca de roast-beef de vedella amb perles de verduretes

LES POSTRES

Mini-lemon pie + Selva negra de xocolata

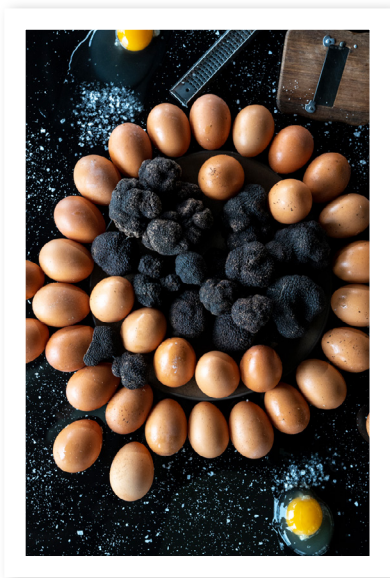
Cafès i Infusions

Llima llimona gelada
Oreo de cheesecake amb fruits vermells i Quin Cacao

*A aquest preu s'hi haurà d'afegir el cost del material, el desplaçament i el 10% d'IVA
*En aquest preu no està inclosa la gestió de residus

MENÚ 2

Aperitiu Cocktail



L'APERITIU COCKTAIL

Perles de gaspatxo – Perles de sangria de cava d'Es Còdol Foradat
Les millors olives del món
Cono-pizza de tomàquet i mozzarella
Air-baguette cruixent amb pernil ibèric
Ametlla tendra mimètica
Tàrtar de tonyina amb cruixent d'alga nori
"Taco" d'aletes de pollastre i guacamole
Croqueta melosa de bolets
Xuixo de chili crab FOC – Singapur
Milfulls de patata brava
Steak tàrtar de vedella – **The New York Times**

BUFFET D'ARRÒS SEC D'ESPADENYES

SHOWCOOKING D'ESPECIALITATS

Ous de guatlla amb migues de sobrassada
Takoyaki de llagostins

ALA PLANXA

Truiteta de camarons
Milfulls cruixent de tonyina pibil

Taula de vins i formatges seleccionats

BARRA DE BEGUDES

Cerveses Estrella Damm
Cava Rimarts Brut Reserva 18 i Kir Royale
Refrescs i licors d'aperitiu

LES TAPES

Coca de poma caramel·litzada amb foie i amanida de contrastos
Vieires, gnocchi de carbassa i cruixent ibèric
Caneló tradicional de pollastre de pagès rostit
Filet de vedella amb foie i salsa d'Oporto

LES POSTRES

Mini-rebosteria dolça

Cafès i Infusions

Llima llimona gelada
Oreo de cheesecake amb fruits vermells i Quin Cacao

*A aquest preu s'hi haurà d'afegir el cost del material, el desplaçament i el 10% d'IVA

*En aquest preu no està inclosa la gestió de residus

BUFFETS ADDITIONALS

PERNIL IBÈRIC SELECCIÓ PRIVADA
D'ENRIQUE TOMÀS GLAMURÓS

MARISC FRESC

Ostres, navalles i cargols de punxa amb romesco

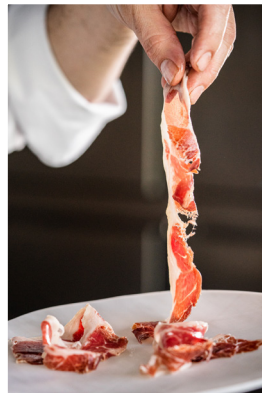
EL JAPONÈS

Selecció especial de sushi

BUFFET D'ARRÒS SEC D'ESPARDENYES

A LA BRASA

Broqueta de pop i cansalada confitada
Llagostí amb escuma de maionesa picant
Gamba de la Costa amb oli d'oliva verge



TAPES ADDITIONALS



LES TAPES FREDES

Coca de poma caramel·litzada i mi·cuit de foie
Involtini de carbassó i cranc real

LES TAPES CALENTES

Gnocchi de patata amb cruixent de pernil ibèric
Vieires, gnocchi de carbassa i cruixent de pernil ibèric

LES TAPES DE PEIX

Lluç a baixa temperatura amb còdium i emulsió de plàncton
Rap rostit al forn amb patates i refregit d'alls
Llenguado "sense feina" amb fruits secs i patates

LES TAPES DE CARN

Coca de roast-beef de vedella amb perles de verduretes
Garri ibèric amb chutney de fruita
Filet de vedella grillé amb oli d'oliva verge i flor de sal
Filet de vedella amb foie i salsa d'Oporto

LES POSTRES ADDICIONALS

Bunyols farcits de crema catalana fets al moment
Mini-rebosteria dolça



A part d'aquests plats, us podem oferir altres opcions adaptades al vostre gust i temporada



BARRA LLIURE



A LA BARRA

Selecció especial de Gin & Tonics
Mojitos, caipirinhas, daikiris i caipiroskas
Varietat de cocktails sense alcohol
*Destil·lats premium: suplement per persona

RESSOPÓ

La nostra Candy Bar
Mini-frankfurts fets al moment
Bikini de pernil ibèric i mozzarella tofonada
Xocolata amb xurros

HORARI

Fins les 22.00h en celebracions de migdia
Fins les 3.00h en celebracions de vespre
Suplement per hora extra per persona

CONDICIONS

La barra lliure anirà sempre a càrrec nostre

CONDICIONS

PREU DEL MENÚ

Aquests menús són orientatius, se'n poden fer les variacions oportunes, així com confeccionar diferents menús al gust de cadascú.

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.

INCLOU

La proposta gastronòmica

El menú escollit

La barra de begudes de l'aperitiu

El celler

Disseny i/o impressió de la papereria (minutes, plotters i seating plan)

Maître responsable de la celebració

Un cambrer cada deu convidats

Chef i un cuiner cada quinze persones

Visita tècnica de l'espai on es durà a terme la celebració

NO INCLOU

El desplaçament – (pot variar depenent del quilometratge)

Material standard

Cànon de cuina de l'espai

Barra lliure i ressopó

Flors i decoració

Altres proveïdors (DJ, entreteniment, etc.)

10% IVA

CONTACTE

Jubany Events

Carretera de Sant Hilari, S/N
08506 Calldetenes (Barcelona)

T 93 812 68 10

info@jubanyevents.com

www.jubanyevents.com