

EMPRESA



2025

Mandiri Jutaning

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

A taula



PROPOSTES DE MENÚ



L'APERITIU

Perles de gaspatxo
Les millors olives del món
Air-baguette cruixent amb pernil ibèric
Ametlla tendra mimètica
Bomba de sípia
Steak tàrtar de vedella – **The New York Times**

ELSENTRANTS a escollir entre una de les quatre opcions

Llagostins, gnocchi de patata i crema d'ibèrics
Ou a baixa temperatura amb migues de sobrassada
Caneló tradicional de pollastre de pagès rostit
Lluç a baixa temperatura amb còdium i emulsió de plàncton

ELSPLATS PRINCIPALS a escollir entre una de les quatre opcions

Coca de roast-beef de vedella amb perles de verduretes
Tourné de pollastre "sense feina" amb verduretes i bolets
Garrí ibèric cruixent amb chutney de fruita
Corball rostit al forn amb patates i refregit d'alls

LESPOSTRES a escollir entre una de les quatre opcions

Lemon pie amb sorbet de llimona
Textures de mandarina amb sorbet d'estragó
L'Avellana crocant de xocolata amb gelat d'stracciatella
La nostra versió de la Viennetta

EL CELLER

Vi blanc Hi Canten els Àngels, DO Rueda
Vi negre Obsessió, DO Montsant
Vi escumós Rimarts Brut Reserva 18 Cava

Cafès i Infusions

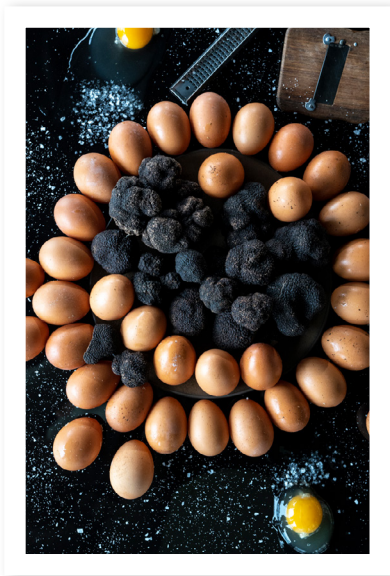
Llima llimona gelada
Oreo de cheesecake amb fruits vermells i Quin Cacao

*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 + A Taula



L'APERITIU COCKTAIL

Perles de gaspatxo
Les millors olives del món
Air-baguette cruixent amb pernil ibèric
Ametlla tendra mimètica
Bomba de sipia
Steak tàrtar de vedella – **The New York Times**

SHOWCOOKING D'ESPECIALITATS

Ous 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 Reserva 18

ELS ENTRANTS a escollir entre una de les quatre opcions

Llagostins, gnocchi de patata i crema d'ibèrics
Ou a baixa temperatura amb migues de sobrassada
Caneló tradicional de pollastre de pagès rostit
Lluç a baixa temperatura amb còdium i emulsió de plàncton

ELS PLATS PRINCIPALS a escollir entre una de les quatre opcions

Coca de roast-beef de vedella amb perles de verduretes
Tournadó de pollastre "sense feina" amb verduretes i bolets
Garrí ibèric cruixent amb chutney de fruita
Corball rostit al forn amb patates i refregit d'all

LES POSTRES a escollir entre una de les quatre opcions

Lemon pie amb sorbet de llimona
Textures de mandarina amb sorbet d'estragó
L'Avellana crocant de xocolata amb gelat d'estraciatella
La nostra versió de la Viennetta

EL CELLER

Vi blanc Hi canten els àngels, DO Rueda
Vi negre Obsessió, DO Montsant
Vi escumós Rimarts Brut Reserva 18 Cava

Cafès i Infusions

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

*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 DE CALAMARS I ALL I OLI*

BUFFET D'ARRÒS SEC D'ESPARDENYES*

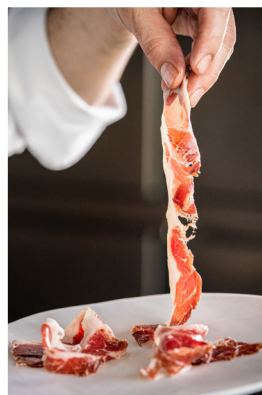
A LA BRASA*

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

DIM SUM

Dumplings de salmó i caviar
Dumplings d'ànec a la taronja

* Aquest bufet es podrà realitzar sempre que l'espai estigui d'acord.



LA CARTA



ENTRANTS FREDS

- Sopa freda de llagostins i mini-tomàquets raf de guacamole*
- Coca de verdures escalivades, llagostins i contrastos
- Ensaladilla de llamàntol amb maionesa del seu corall
- Involtini de carbassó amb cranc reial i verdures fresques
- Coco ceviche de vieires i llagostins
- Mariscada reial – cranc reial, cargols de punxa, navalla, llagostins i escamarlà sobre llit d'algues

ENTRANTS FREDS

- Gnocchi de carbassa, llagostins i cruixent de pernil ibèric
- Caneló tradicional de pollastre de pagès rostit
- Lluç a baixa temperatura amb còdium i emulsió de plàncton
- Vieires, gnocchi de carbassa, pernil ibèric i oli de tòfona negra
- El plat de les quatre tapes
- Brou d'escamarlans i escamarlans amb cruixent de pernil ibèric

ELS PEIXOS

- Llamàntol a la brasa amb oli de bolets, verdures i algues
- Rap rostit al forn amb patates i refregit d'alls
- Filet de llenguado amb cítrics i fruits secs
- Llobarro salvatge rostit al forn amb cebetes i rossinyols
- Turbot o llobarro amb fons de patates i refregit d'alls

LES CARNS

- Coca de roast-beef de vedella amb perles de verdures
- Garrí ibèric cruixent amb chutney de fruita
- Tournedó de pollastre "sense feina" amb verdures i bolets
- Llom de xai rostit al forn amb tubercles
- Filet de vedella grillé amb oli d'oliva verge i flor de sal
- Filet de vedella servit a la llosa
- Xai de llet rostit sobre formatge Tou dels Til·lers, carxofes i alls tendres
- Tournedó Rossini amb foie i salsa d'Oporto
- Costella de vaca gallega seleccionada a la brasa

*Disponibilitat segons temporada

LES POSTRES



Lemon pie amb sorbet de llimona
Textures de mandarina amb sorbet d'estragó
Gerd de iogurt amb merengue sicilià i sorbet de maduixa
La nostra versió de la Tatin de poma
La nostra versió de la Viennetta
L'Avellana crocant de xocolata amb gelat d'stracciatella
La Galàxia de xocolata
Babà fet al moment flamejat al rom amb gelat de nata

Amb els cafès i infusions

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





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 esdeveniments de migdia
Fins les 3.00h en esdeveniments 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

Destil·lats o gintònic de sobretaula

Barra lliure i ressopó

Flors i decoració

Altres proveïdors (DJ, entreteniment, etc.)

10% IVA



CONTACTE

Jubany Events
Ctra. de Sant Hilari, S/N
08506 Calldetenes (Barcelona)
T 93 812 68 10
info@jubanyevents.com
www.jubanyevents.com