

CELEBRACIONES



2025

*Handwritten signature*

# EL VOSTRE MOMENT: ÚNIC PER AL RECORD

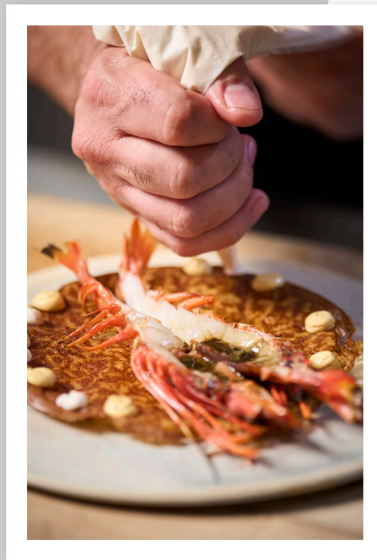
Una celebració comença quan tot just es decideix celebrar una ocasió especial. I no s'acaba fins que tots els convidats i els protagonistes s'han aixecat de taula. La feina de tot l'equip de Jubany és acompanyar-vos durant tot aquest procés, ple d'il·lusions, d'expectatives i d'emocions.

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?





## APERITIU A TAULA

Perles de sangria de cava d'Es Còdol Foradat

Les millors olives del món

Mini alvocat amb pinyol de tàrtar de salmó

Air-baguette cruixent amb pernil ibèric

Tartaleta Carbonara

Milfulls de foie i poma caramelitzada

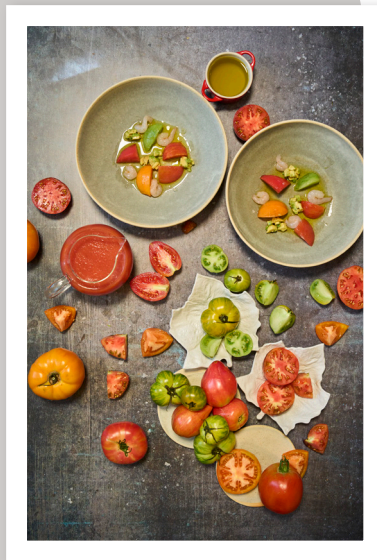
La nostra patata brava

Croquetes meloses de bolets

Brioix d'steak tàrtar de vedella amb ou ferrat

Caneló tradicional de pollastre de pagès

Arròs sec de calamars amb carxofes i all i oll





## APERITIU AL'EXTERIOR

Cocktail fruites escarxades  
Perles de sangria de cava d'Es Còdol Foradat  
Les millors olives del món  
Mini alvocat amb pinyol de tàrtar de salmó  
Air-baguette cruixent amb pernil ibèric  
Tartaleta Carbonara  
Tàrtar de tonyina amb cruixent d'alga nori  
Milfulls de foie i poma caramelitzada  
Croquetes meloses de bolets  
Bombes de sípia  
La nostra patata brava  
Xuixo de chili crab  
Caneló tradicional de pollastre de pagès

### SHOWCOOKING D'ESPECIALITATS

Ous de guatlla amb migues de sobrassada  
Takoyaki de llagostins

### BUFFET D'ARRÒS SEC DE CALAMARS I CARXOFES

### ALA PLANXA

Truiteta de camarons  
Milfulls cruixent de tonyina pibil

Barra de vins i formatges  
Refrescs, Licors d'aperitiu i Cervesa Estrella Damm  
Cava Rimarts Brut Reserva 18



# 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

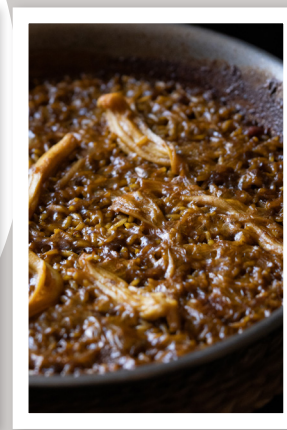
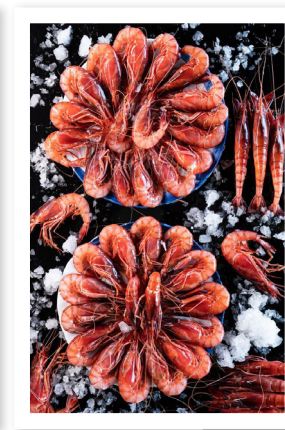
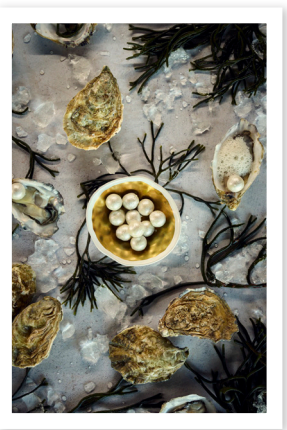
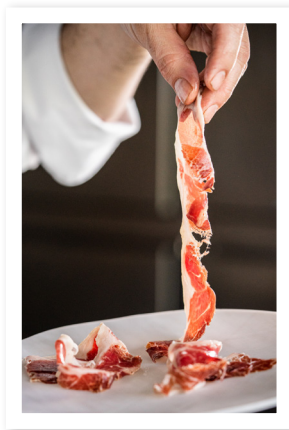
A LA BRASA

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

SELECCIÓ ESPECIAL DE VINS I CHAMPAGNES



## MENÚ 1

### Aperitiu a taula

Coca de roast-beef de vedella amb ceba dolça i ceps

### Les Postres

Lemon pie amb sorbet de llimona  
Llima llimona gelada  
Oreo de cheesecake i Quin Cacau

### El Cellar

Vi blanc Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta  
Vi negre Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant  
Escumós Rimarts Brut Reserva 18 - DO Cava

### Servei, cafès i infusions

Preu: + 10% I.V.A.

## MENÚ 2

### Aperitiu a taula

Filet de vedella grillé amb oli d'oliva verge i flor de sal

### Les Postres

La nostra Mandarina  
Llima llimona gelada  
Oreo de cheesecake i Quin Cacau

### El Cellar

Vi blanc Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta  
Vi negre Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant  
Escumós Rimarts Brut Reserva 18 - DO Cava

### Servei, cafès i infusions

Preu: + 10% I.V.A.

## MENÚ 3

### Aperitiu a taula

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

### Les Postres

Lemon pie amb sorbet de llimona  
Llima llimona gelada  
Oreo de cheesecake i Quin Cacau

### El Cellar

Vi blanc Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta  
Vi negre Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant  
Escumós Rimarts Brut Reserva 18 - DO Cava

### Servei, cafès i infusions

Preu: + 10% I.V.A.

## MENÚ 4

### Aperitiu a taula

Sopa freda de mini-tomàquets raf amb llagostins i guacamole  
Garrí ibèric de chutney de fruita

### Les Postres

Lemon pie amb sorbet de llimona  
Llima llimona gelada  
Oreo de cheesecake i Quin Cacau

### El Cellar

Vi blanc Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta  
Vi negre Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant  
Escumós Rimarts Brut Reserva 18 - DO Cava

### Servei, cafès i infusions

Preu: + 10% I.V.A.

## MENÚ 5

### Aperitiu a taula

Lluç baixa temperatura amb còdium i emulsió de plàcton  
Filet de vedella grillé amb oli d'oliva verge i flor de sal

### Les Postres

Lemon pie amb sorbet de llimona  
Llima llimona gelada  
Oreo de cheesecake i Quin Cacau

### El Cellar

Vi blanc Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta  
Vi negre Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant  
Escumós Rimarts Brut Reserva 18 - DO Cava

### Servei, cafès i infusions

Preu: + 10% I.V.A.

## MENÚ 6

### Aperitiu a taula

Les millors olives del món  
Air- baguette cruixent amb pernil ibèric  
Tàrtar de tonyina amb cruixent d'alga nori

### El menú degustació

1/2 Sopa freda de mini tomàquet raf i llagostins  
1/2 Caneló de pollastre de pagès rostit  
1/2 Lluç a baixa temperatura amb còdium i emulsió de plàcton  
1/2 La nostra versió del fricandó de vedella amb albergínia cruixent

### Les Postres

La nostra Mandarina  
Llima llimona gelada  
Oreo de cheesecake i Quin Cacau

### El Cellar

Vi blanc Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta  
Vi negre Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant  
Escumós Rimarts Brut Reserva 18 - DO Cava

### Servei, cafès i infusions

Preu: + 10% I.V.A.

## MENÚ 7

### Aperitiu a taula

Llamàntol a la brasa amb oli de bolets, verdures i algues  
Filet de vedella grillé amb oli d'oliva verge i flor de sal

### Les Postres

La nostra versió de la Caipirinha  
La nostra Mandarina  
Llima llimona gelada  
Oreo de cheesecake i Quin Cacau

### El Cellar

Vi blanc Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta  
Vi negre Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant  
Escumós Rimarts Brut Reserva 18 - DO Cava

### Servei, cafès i infusions

Preu: + 10% I.V.A.

## MENÚ 8

### Aperitiu a taula

Sopa freda de mini-tomàquets raf amb llagostins i guacamole  
Garrí ibèric de chutney de fruita

### Les Postres

Lemon pie amb sorbet de llimona  
Llima llimona gelada  
Oreo de cheesecake i Quin Cacau

### El Cellar

Vi blanc Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta  
Vi negre Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant  
Escumós Rimarts Brut Reserva 18 - DO Cava

### Servei, cafès i infusions

Preu: + 10% I.V.A.

## MENÚ 9

### Aperitiu a taula

Llenguado “sense feina” amb fruites seques i cítrics  
Filet de vedella amb fetge d'ànec i salsa de vi d'Oporto

### Les Postres

L'Avellana crocant de xocolata i gelat d'stracciatella  
Llima llimona gelada  
Oreo de cheesecake i Quin Cacau

### El Cellar

Vi blanc Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta  
Vi negre Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant  
Escumós Rimarts Brut Reserva 18 - DO Cava

### Servei, cafès i infusions

Preu: + 10% I.V.A.

## MENÚ 10

### Aperitiu a taula

Perles d'api, poma verda i gengibre  
Les millors olives del món  
Tàrtar de tonyina amb cruixent d'alga nori

### El menú degustació

1/2 Coca de poma caramelitzada i foie  
1/2 Vieira, gnocchi de carbassa i cruixent ibèric  
1/2 Llobarro salvatge rostit al forn amb cebetes i rossinyols  
1/2 Filet de vedella servit a la Llosa

### Les Postres

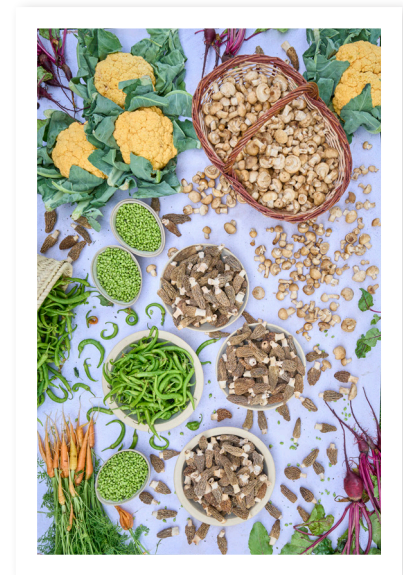
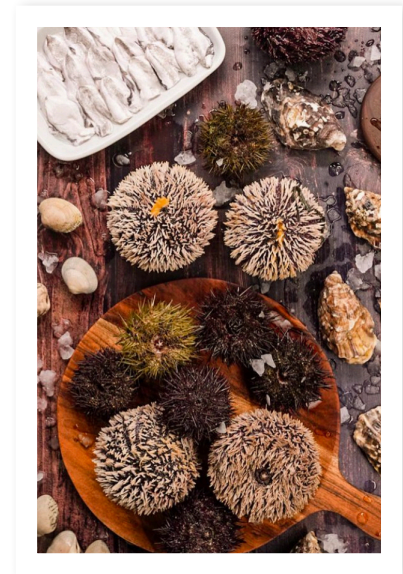
La Galàxia de xocolata amb roques i la seva terra  
Llima llimona gelada  
Oreo de cheesecake i Quin Cacau

### El Cellar

Vi blanc Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta  
Vi negre Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant  
Escumós Rimarts Brut Reserva 18 - DO Cava

### Servei, cafès i infusions

Preu: + 10% I.V.A.



# APERITIUS I ENTRANTS

## Aperitius

Els snacks a taula

L'Aperitiu a taula

L'Aperitiu a l'exterior

## Entrants freds

Sopa freda de llagostins i mini-tomàquets raf de guacamole

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

Coca de verdures escalivades, llagostins i contrastos

Coca de poma caramel·litzada, foie i amanida fresca

Ensaladilla de llamàntol amb maionesa del seu coral

Causa de llamàntol amb cítrics i encurtits

Caneló de carbassó amb cranc reial i verduretes fresques

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

Salpicó de marisc amb brots de crudités

Mariscada reial: Cranc reial, cargols de punxa, navalla, llagostins, etc

El plat de les 4 tapes.

## Sopes i Cremes

Sopa de carxofes, greixons de jabugo i bunyols de bacallà

Brou d'escamarlans i escamarlans amb cruixent de pernil ibèric

Sopa bullabessa de peixos i marisc

## Entrants calents

Gnocchi de carbassa, llagostins i cruixent de pernil ibèric

Caneló de llagostins amb verduretes fresques i cardinal de marisc

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

Caneló de pollastre de pagès rostit

Suquet de gambes de Palamós amb perles de patata

# PLATS PRINCIPALS I POSTRES

## Peixos

Lluç a baixa temperatura amb còdium i emulsió de plàcton  
Lluç a baixa temperatura, gnocchi de carbassa i cruixent ibèric  
Lluç cuit a 65°C al pil-pil lleuger i verduretes escabetxades  
Llamàntol a la brasa amb oli de bolets, verdures i algues  
Rap rostit al forn amb patates i refregit d'all  
Filet de llenguado amb cítrics i fruits secs  
Llobarro salvatge rostit al forn amb cebetes i rossinyols  
Turbot o llobarro amb fondo de patates i refregit d'all  
Llobarro de platja sobre escuma de patata i tòfona d'estiu

## Carns

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

## Postres

Lemon pie amb sorbet de llimona  
Esfera Sacher de xocolata i albercoc  
L'Avellana crocant de xocolata amb gelat d'straciatella  
Mini-pastisset americà de iogurt i menta  
La Galàxia de xocolata  
Babà fet al moment flamejat al rom amb gelat de nata

## EL CELLER

Vi blanc Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta  
Vi negre Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant  
Escumós Rimarts Brut Gran Reserva 18 - DO Cava

Vins i caves de la casa, serveis, cafès i infusions

## BARRA LLIURE



### A LA BARRA

Selecció especial de Gin & Tonics  
Mojitos, caipirinhas, daikiris i caipiroskas  
Varietat de cocktails sense alcohol  
\*Destil·lats premium: suplement de 5,50€ 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

# INFORMACIÓ ADDICIONAL

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

En aquests menús no està inclòs el lloguer del material. En el cas de fer servir el nostre material tindria un cost. Si volen, els oferim la possibilitat de contractar el material amb empreses dedicades al lloguer de material:

Tot Hosteleria. Carmen Palenzuela T. 639 610 625

FicFrei. Olga Freijomil. T. 93 300 92 52

Options. Hansi Batlló. T. 667 423 471

Crimons. Carles Vilamitjana T. 934 532 254

Hi haurà cost addicional en concepte de desplaçament i muntatge de cuina.

Aquests preus són amb el 10% d'IVA a part.

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 con rmada 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

## **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)