

CASAMENTS



TAPES

2025

Brandu Jubsany

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.





MENÚ 1

APERITIU CAN JUBANY...

Cocktail-fruïtes escarxades
Perles de vermut / Perles d'api, poma verda i gengibre
Les millors olives del món
Air-baguette cruixent de pernil ibèric
Carrot cake salat
Mochi de cocktail de gambes
Filipino de foie amb nou Pecana
Ceviche de corball, vieira i alvocat
Tàrtar de tonyina amb cruixent d'alga nori
Llagostí en tempura
Bombes de sípia
Milfulls de patata brava
Steak tàrtar de vedella New York Times
Caneló tradicional de pollastre de pagès

EL FORNET "JUBANY"

Les nostres coques cruixents fetes al moment

A LA PLANXA

Truitetes de camarons
Milfulls cruixent de tonyina pibil

A LA BRASA

Pinxo de pop amb cansalada
Gamba de la costa amb oli d'oliva verge



TAULA ESPECIAL DE VINS I

FORMATGES SELECCIONATS I DEGUSTACIÓ DE CHAMPAGNES

BARRA DE BEGUDES

Cerveses Estrella Damm
Cava seleccionat i Kir Royale
Jubany Ice amb menta fresca i maduixots
Licors i refrescs d'aperitiu

LES TAPES

Coca cruixent de foie i poma caramel·litzada
Caneló de carbassó i cranc reial
Vieira, gnocchi de carbassa i cruixent de pernil ibèric
Rap rostit al forn amb patates i refregit d'all
Terrina de garrí amb llagostí

LES POSTRES

A escollir

EL CELLER JUBANY

LICORS DE TAULA

SERVEI, CAFÈS I INFUSIONS



MENÚ 2

APERITIU CAN JUBANY...

Cocktail-fruïtes escarxades
Perles de vermut / Perles d'api, poma verda i gengibre
Les millors olives del món
Air-baguette cruixent de pernil ibèric
Carrot cake salat
Mochi de cocktail de gambes
Filipino de foie amb nou Pecana
Ceviche de corball, vieira i alvocat
Tàrtar de tonyina amb cruixent d'alga nori
Llagostí en tempura
Bombes de sípia
Milfulls de patata brava
Steak tàrtar de vedella New York Times
Caneló tradicional de pollastre de pagès

EL FORNET "JUBANY"

Les nostres coques cruixents fetes al moment

A LA PLANXA

Truitetes de camarons
Milfulls cruixent de tonyina pibil

A LA BRASA

Pinxo de pop amb cansalada
Gamba de la costa amb oli d'oliva verge



TAULA ESPECIAL DE VINS I
FORMATGES SELECCIONATS I
DEGUSTACIÓ DE CHAMPAGNES

BARRA DE BEGUDES

Cerveses Estrella Damm
Cava seleccionat i Kir Royale
Jubany Ice amb menta fresca i maduixots
Licors i refrescs d'aperitiu

LES TAPES

Coca cruixent de foie i poma caramel·litzada
Caneló de vieira i verduretes fresques
Rap amb gnocchi de carbassa i oli de tòfona negra
Garrí ibèric amb chutney de fruita
Filet de vedella amb salsa de vi d'Oporto

LES POSTRES

A escollir

EL CELLER JUBANY

LICORS DE TAULA

SERVEI, CAFÈS I INFUSIONS

MENÚ 3

APERITIU CAN JUBANY...

Cocktail-fruïtes escarxades
Perles de vermut / Perles d'api, poma verda i gengibre
Les millors olives del món
Air-baguette cruixent de pernil ibèric
Carrot cake salat
Mochi de cocktail de gambes
Filipino de foie amb nou Pecana
Ceviche de corball, vieira i alvocat
Tàrtar de tonyina amb cruixent d'alga nori
Llagostí en tempura
Bombes de sípia
Milfulls de patata brava
Steak tàrtar de vedella New York Times
Caneló tradicional de pollastre de pagès

EL FORNET "JUBANY"

Les nostres coques cruixents fetes al moment

A LA PLANXA

Truitetes de camarons
Milfulls cruixent de tonyina pibil

A LA BRASA

Pinxo de pop amb cansalada
Gamba de la costa amb oli d'oliva verge

TAULA ESPECIAL DE VINS I FORMATGES SELECCIONATS I DEGUSTACIÓ DE CHAMPAGNES

BARRA DE BEGUDES

Cerveses Estrella Damm
Cava seleccionat i Kir Royale
Jubany Ice amb menta fresca i maduixots
Licors i refrescs d'aperitiu

LES TAPES

Coca cruixent de foie i poma caramel·litzada
Brou de bullabesa amb escamarlà i arròs
Ventresca de tonyina amb verdures i sal de bacallà
Rap amb gnocchi de carbassa i oli de tòfona negra
Filet de vedella amb salsa de vi d'Oporto

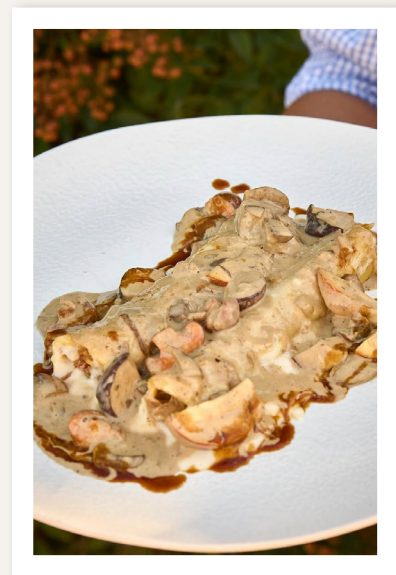
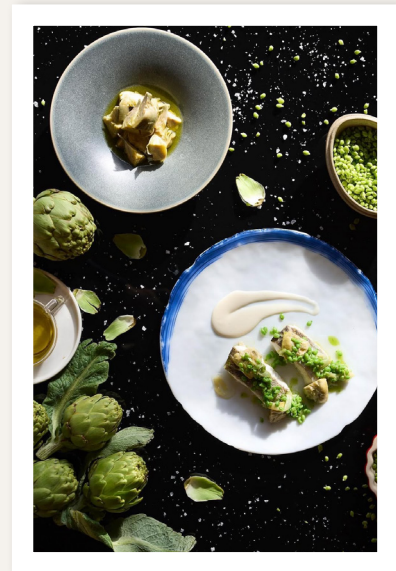
LES POSTRES

A escollir

EL CELLER JUBANY

LICORS DE TAULA

SERVEI, CAFÈS I INFUSIONS



MENÚ 4



APERITIU SELECTE D'EN NANDU

Cocktail-fruïtes escarxades
Perles de vermut /Perles d'api, poma verda i jengibre
Les millors olives del món
Air-baguette cruixent de pernil ibèric "Joselito"
Mochi de cocktail de gambes
Filipino de foie amb nou Pecana
Ceviche de corball i llagostí
Tàrtar de tonyina amb cruixent d'alga nori
Llagostí en tempura
Bombes de sípia
Milfulls de patata brava
Steak tàrtar de vedella **New York Times**
Entrepà de calamars amb maionesa de wasabi

SHOWCOOKING D'ESPECIALITAT

Ous de guatlla amb cavia

EL FORNET "JUBANY"

Les nostres coques cruixents fetes al moment

BUFFET DE MARISC

Ostres al natural, cargols de punxa amb salsa romesco i navalles

BUFFET D'ARRÒS SEC D'ESPADENYES

A LA PLANXA

Truitetes de camarons
Milfulls cruixent de tonyina pibil

A LA BRASA

Pinxo de pop amb cansalada
Gamba de la costa amb oli d'oliva verge



TAULA ESPECIAL DE VINS I FORMATGES SELECCIONATS I DEGUSTACIÓ

DE CHAMPAGNES

ELS COCKTAILS DE L'IMPUR

BARRA DE BEGUDES

Cerveses Estrella Damm
Cava seleccionat i Kir Royale
Jubany Ice amb menta fresca i maduixots
Licors i refrescs d'aperitiu

LES TAPES

Coca de poma o figa caramel·litzada, foie i amanida fresca
Caneló de carbassó amb cranc reial i verduretes fresques
Vieires, gnocchi de carbassa, pernil ibèric i oli de tòfona negra
Llobarro salvatge rostit al forn amb cebetes i rossinyols
Costella de vaca gallega seleccionada a la brasa

LES POSTRES...

A escollir

EL CELLER JUBANY

LICORS DE TAULA

SERVEI, CAFÈS I INFUSIONS

MENÚ 5



APERITIU SELECTE D'EN NANDU

Cocktail-fruïtes escarxades
Perles de vermut /Perles d'api, poma verda i jengibre
Les millors olives del món
Air-baguette cruixent de pernil ibèric "Joselito"
Mochi de cocktail de gambes
Filipino de foie amb nou Pecana
Ceviche de corball i llagostí
Tàrtar de tonyina amb cruixent d'alga nori
Llagostí en tempura
Bombes de sípia
Milfulls de patata brava
Steak tàrtar de vedella **New York Times**
Entrepà de calamars amb maionesa de wasabi

SHOWCOOKING D'ESPECIALITAT

Ous de guatlla amb cavia

EL FORNET "JUBANY"

Les nostres coques cruixents fetes al moment

BUFFET DE MARISC

Ostres al natural, cargols de punxa amb salsa romesco i navalles

BUFFET D'ARRÒS SEC D'ESPADENYES

A LA PLANXA

Truitetes de camarons
Milfulls cruixent de tonyina pibil

A LA BRASA

Pinxo de pop amb cansalada
Gamba de la costa amb oli d'oliva verge



TAULA ESPECIAL DE VINS I FORMATGES

SELECCIONATS I DEGUSTACIÓ

DE CHAMPAGNES

ELS COCKTAILS DE L'IMPUR

BARRA DE BEGUDES

Cerveses Estrella Damm
Cava seleccionat i Kir Royale
Jubany Ice amb menta fresca i maduixots
Licors i refrescs d'aperitiu

LES TAPES

Coca de poma o figa caramel·litzada, foie i amanida fresca
Caneló de carbassó amb cranc reial i verduretes fresques
Vieires, gnocchi de carbassa, pernil ibèric i oli de tòfona negra
Llobarro salvatge rostit al forn amb cebetes i rossinyols
Costella de vaca gallega seleccionada a la brasa

LES POSTRES...

A escollir

EL CELLER JUBANY

LICORS DE TAULA

SERVEI, CAFÈS I INFUSIONS

BUFFETS ADDITIONALS

PERNIL IBÈRIC SELECCIÓ PRIVADA
D'ENRIQUE TOMÀS GLAMURÓS

LA LLAUNA

Conserves i llaunes seleccionades,
xips de verduretes, cargols de punxa i gildes

MARISC FRESC

Ostres, navalles i cargols de punxa amb romesco

EL JAPONÈS

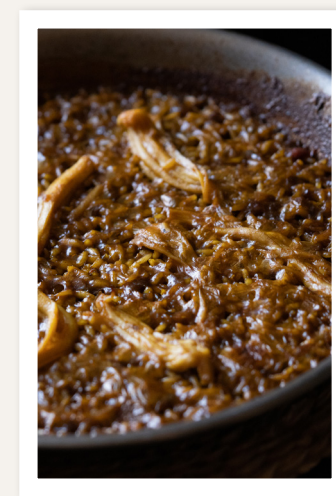
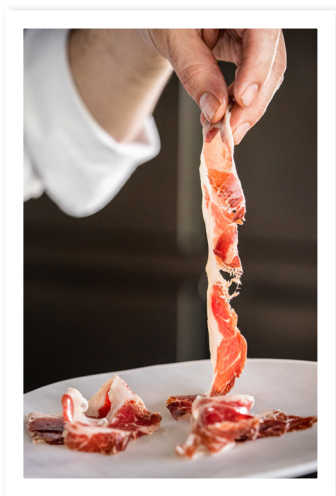
Selecció especial de sushi

BUFFET D'ARRÒS SEC D'ESPARDENYES

MOËT & CHANDON IMPERIAL

ELS COCKTAILS DE L'IMPUR

BARRA ESPECIAL DE VINS I CHAMPAGNES





LES POSTRES

Lemon pie amb sorbet de llimona
Mandarina en textures amb sorbet d'estragó
Gerd XL farcit de merenga Siciliana i iogurt
Viennetta de Palo Cortado amb el seu gelat
La nostra versió de la Tatin de Poma
L'avellana de xocolata crocant amb gelat d'stracciatella
La Galàxia de xocolata
Baba al Rom Flambejat al moment amb gelat de nata

AMB ELS CAFÈS I INFUSIONS

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





EL CELLER

VINS BLANCS Y ROSATS

AFRUITAT I AROMÀTIC

Hi Canten els Àngels · Vins Jubany · DO Rueda · Verdejo
Vibrant · Vins Jubany · DO Costers del Segre · Macabeu i Chardonnay
Ekam · Castell d'Encús · DO Costers del Segre · Riesling i Albariño

AROMÀTIC Y FRESC

Celistia · Costers del Sió · DO Costers del Segre · Viogner i Macabeu
La Volada · Albet i Noya · DO Penedès · Muscaris, Sauvignac, Marina Rión
Fransola · Torres · DO Penedès · Sauvignon Blanc

SEC Y FRESC

Viu · Vins Jubany · DO Terra Alta · Garnatxa Blanca
Ramon Do Casar Varietal · Ramon Do Casar · DO Ribeiro · Treixadura, Albariño i Godello
Pazo Señorans · DO Rías Baixas · Albariño
Louro do Bolo · Rafael Palacios · DO Valdeorras · Godello

AMB TACTE

Bestué Alicia Chardonnay Lías · Otto Bestué · DO Somontano · Chardonnay
Fanio · Albet i Noya · DO Penedès · Xarel·lo
Baigorri Blanco Fermentado en Barrica · Baigorri · DOCa Rioja · Viura
Marger · Sumarroca · DO Penedès · Xarel·lo i Macabeu
Les Tortugues · Massís de l'Albera · DO Empordà · Garnatxa Roja
Mâcon-Bussieres Les Clos · Joseph Drouhin · AOC Bourgogne · Chardonnay
Ossian · Ossian Vides y Vinos · DO Rueda · Verdejo
Grand Régnard · AOC Chablis · Chardonnay

ROSATS

Chivite Rosado Las Fincas · Chivite · DO Navarra · Garnacha Fina
Clarella Rosat · Clarella · Santa Maria de Besora · Ull de llebre
Muga · DOCa Rioja · Garnacha i Viura



EL CELLER



AFRUITAT I DELICAT

VINS NEGRES

Petites Estones · Estones · DO Montsant · Garnatxa i Samsó
Zismero · Locos por el Vino · DO Campo de Borja · Garnacha
La Montesa · Palacios Remondo · DOCa Rioja · Tempranillo
Mandó · Abadal · DO Pla de Bages · Mandó
Pinot Noir Clarella · Clarella · Santa Maria de Besora · Pinot Noir
Thalarn · Castell d'Encús · DO Costers del Segre · Syrah
Santenay · Joseph Drouhin · AOC Bourgogne · Pinot Noir

DE MIG COS

Baigorri Crianza · Baigorri · DOCa Rioja · Tempranillo
Rouge · Vins Jubany · DO Costers del Segre · Garnatxa, Carinyena i Syrah
Equilibri Reserva · Vins Jubany · DOCa Rioja · Tempranillo
Obsessió · Vins Jubany · DO Montsant · Garnatxa i Carinyena
Encanteri · Massís de l'Abera · DO Montsant · Garnatxa, Carinyena i Syrah
Pétalos del Bierzo · Descendientes J. Palacios · DO Bierzo · Mencía
Bernat Oller · Oller del Mas · DO Pla de Bages · Merlot, Syrah, Picapoll Blanc i Picapoll Negre
Marqués de Murrieta · DOCa Rioja · Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha
PSI · Dominio de Pingus · DO Ribera del Duero · Tinto Fino

ESTRUCTURATS

Salvio · Perelada · DO Ribera del Duero · Tinta Fina, Merlot i Cabernet Sauvignon
Senda del Oro Roble · Vizcarra · DO Ribera del Duero · Tinta Fina
Románico · Teso La Monja · DO Toro · Tinta de Toro
Finca Malaveïna · Perelada · DO Empordà · Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc i Garnatxa
Les Crestes · Mas Doix · DOQ Priorat · Garnatxa, Carinyena i Syrah
3.9 · Abadal · DO Pla de Bages · Cabernet Sauvignon
Les Terrasses · Álvaro Palacios · DOQ Priorat · Garnatxa, Carinyena, Cabernet Sauvignon, Syrah
Remírez de Ganuza Reserva · DOCa Rioja · Tempranillo, Graciano i Mazuelo

EL CELLER



VINS ESCUMOSOS I CHAMPAGNES

ESCUMOSOS

Rimarts Brut Reserva 18 Mesos · Rimarts · DO Cava · Macabeu, Xarel·lo, Parellada
Mestres Cupatge Jubany Extra Brut Gran Reserva · Vins Jubany · DO Cava · Macabeu, Xarel·lo, Parellada
Llopart Integral Brut Nature · Llopart · Corpinnat · Parellada, Chardonnay, Xarel·lo
Gramona Imperial Brut Gran Reserva · Gramona · Corpinnat · Macabeu, Xarel·lo, Parellada
Recaredo Terrers Gran Reserva Brut Nature · Recaredo · Corpinnat · Macabeu, Xarel·lo, Parellada

ESCUMOSOS ROSATS

Juvé & Camps Essential Reserva Brut Rosé · Juvé & Camps · DO Cava · Pinot Noir
Llopart Brut Rosé · Llopart · Corpinnat · Monastrell, Garnatxa, Pinot Noir
De Nit Brut Rosé · Raventós i Blanc · Conca del Riu Anoia · Xarel·lo, Macabeu, Parellada, Monastrell

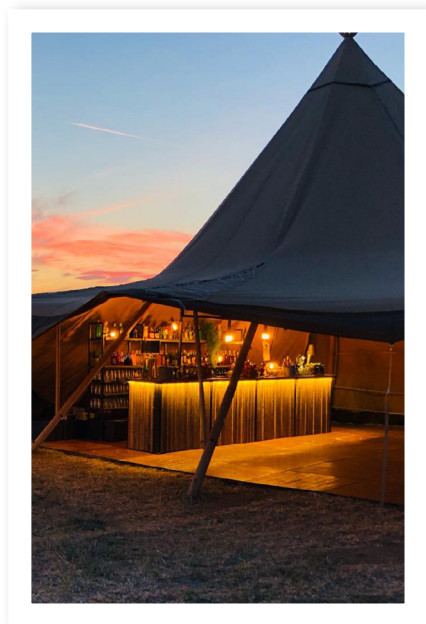
CHAMPAGNES

Delamotte Brut · Delamotte · AOC Champagne · Pinot Noir, Pinot Meunier i Chardonnay
Laurent Perrier La Cuvée Brut · Laurent Perrier · AOC Champagne · Pinot Noir, Pinot Meunier i Chardonnay
Moët & Chandon Imperial Brut · Moët & Chandon · AOC Champagne · Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Taittinger Brut Reserve · Taittinger · AOC Champagne · Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Ruinart Blanc De Blancs · Ruinart · AOC Champagne · Chardonnay

CHAMPAGNES ROSATS

Moët & Chandon Imperial Brut Rosé · Moët & Chandon · AOC Champagne · Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Moët & Chandon Ice · Moët & Chandon · AOC Champagne · Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Ruinart Brut Rosé · Ruinart · AOC Champagne · Chardonnay, Pinot Noir

BARRA LLIURE



A LA BARRA

Gin Club
Whisky Scotch & Bourbon
Ron, Vodka
Cocktails i altres licors

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

CONDICIONS

La barra lliure anirà sempre a càrrec nostre

Amb la col·laboració de

SAPOREANDO.
events

*amb un mínim de 150 persones

CONDICIONS

El preu base del menú sense suplementos és per persona. El preu del menú infantil i d'staff serà el 50% del preu del menú d'adult escollit.

Aquest es veurà modificat depenent del nombre de convidats.

Per un mínim de 160 convidats, no hi haurà increment de preu

Per un mínim de 140 convidats, hi haurà un suplement del 5% del preu total del menú

Per un mínim de 120 convidats, hi haurà un suplement del 10% del preu total del menú

Per un mínim de 100 convidats, hi haurà un suplement del 15% del preu total del menú

Per menys de 80 convidats, hi haurà un suplement del 20% del preu total del menú

INCLOU

La proposta gastronòmica

El menú escollit

La barra de begudes de l'aperitiu

El celler

Destil·lats o gintònic de sobretaula

Degustació del menú per a sis persones

Disseny i/o impressió de la papereria (minutis, 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 celebrarà el casament

NO INCLOU

El desplaçament – (pot variar depenent del quilometratge)

Material

Cànon de cuina de l'espai

Barra lliure i ressopó

Flors i decoració

Altres proveïdors (DJ, entreteniment, etc.)

10% IVA

INFORMACIÓ GENERAL

La prova del menú de casament es farà tres mesos abans de la data escollida aproximadament. Hi són convidats els nuvis i núvies i els pares respectius de cada membre de la parella. La prova tindrà lloc al restaurant Can Jubany (Calldetenes) o a l'hotel gastronòmic Mas Albereda (Sant Julià de Vilatorrada). Sempre es faran entre setmana.

El banquet quedarà confirmat des del moment que s'aboni la paga i senyal de 2.000€.

No s'aplicaran tarifes de l'any anterior. Els preus s'actualitzaran segons l'increment de tarifa anual i les variacions de mercat.

Les parelles hauran de facilitar el nombre exacte de comensals en un període màxim de sis dies abans del banquet. Tres dies abans del banquet, la parella reconfirmarà el nombre definitiu de convidats, que serà l'aplicat a la facturació final. Caldrà abonar l'import total del banquet abans del dia del casament.



CONTACTE

Jubany Events

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

T 93 812 68 10

info@jubanyevents.com

www.jubanyevents.com