

El Convent de Blanes

Empresa

Nandu Jubany

2025



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?





*Propostes
de menú*



Menü 1

A Taula

L'Aperitiu

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

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 còidium 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
Tournedó 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

Les Postres

a escollir entre una de les quatre opcions

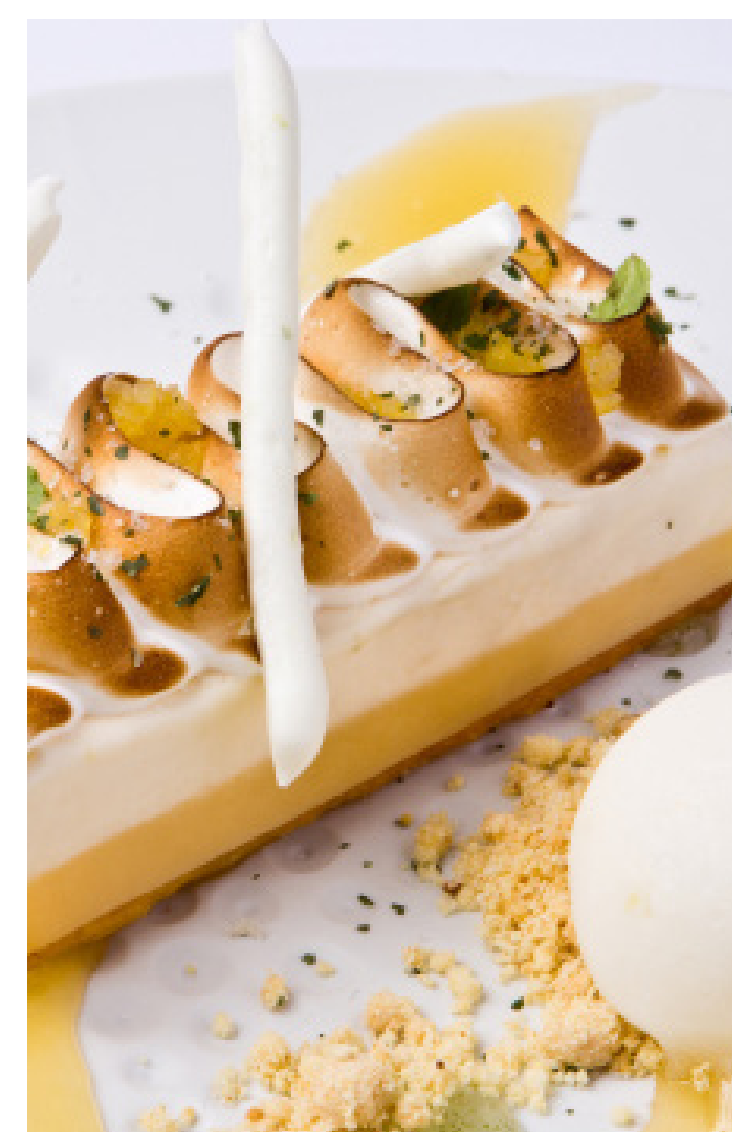
Lemon pie amb sorbet de llimona
Textures de mandarina amb sorbet d'estragó
L'Avellana crocant de xocolata amb gelat d'stracciatella
Mini-pastisset de plàtan i vainilla amb crumble de galeta

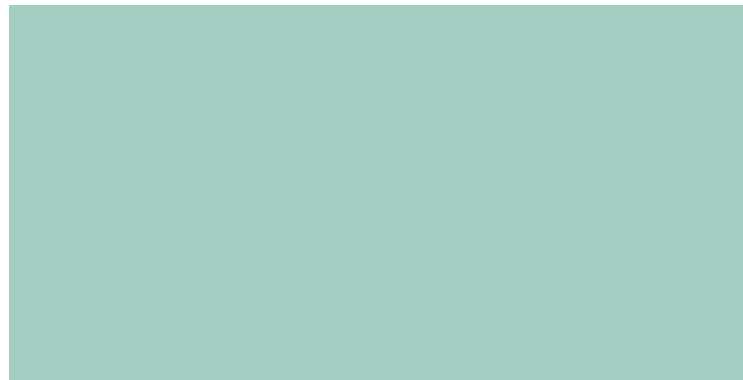
El Celler

Vi blanc Olbieta, DO Catalunya
Vi negre Rouge, DO Conca de Barberà
Cava RSVÀ d'AT Roca

Cafès i Infusions

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





L'Aperitiu Cocktail

Showcooking d'Especialitats

Els Entrants

a escollir entre una de les quatre opcions

Els Plats Principals

a escollir entre una de les quatre opcions

Les Postres

a escollir entre una de les quatre opcions

El Celler

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

Ous de guatlla amb botarga
Takoyaki de pop

Taula de refrescs i licors d'aperitiu
Cervesa Estrella Damm Inèdit
Vins i cava RSVA d'AT Roca

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

Coca de roast-beef de vedella amb perles de verduretes
Tournedó 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

Lemon pie amb sorbet de llimona
Textures de mandarina amb sorbet d'estragó
L'Avellana crocant de xocolata amb gelat d'stracciatella
Mini-pastisset de plàtan i vainilla amb crumble de galeta

Vi blanc Olbieta, DO Catalunya
Vi negre Rouge, DO Conca de Barberà
Cava RSVA d'AT Roca

Cafès i Infusions

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

Menü 2

Aperitiu Cocktail + A Taula

Buffets addicionals

Pernil Ibèric Selecció Privada d'Enrique Tomás Glamurós

Marisc Fresc

Ostres, navalles i cargols de punxa amb salsa de romesco

El Japonès

Selecció especial de sushi

Arròs sec de calamars i all i oli

Arròs sec d'espardenyes

A la Brasa

Broqueta de pop i cansalada confitada

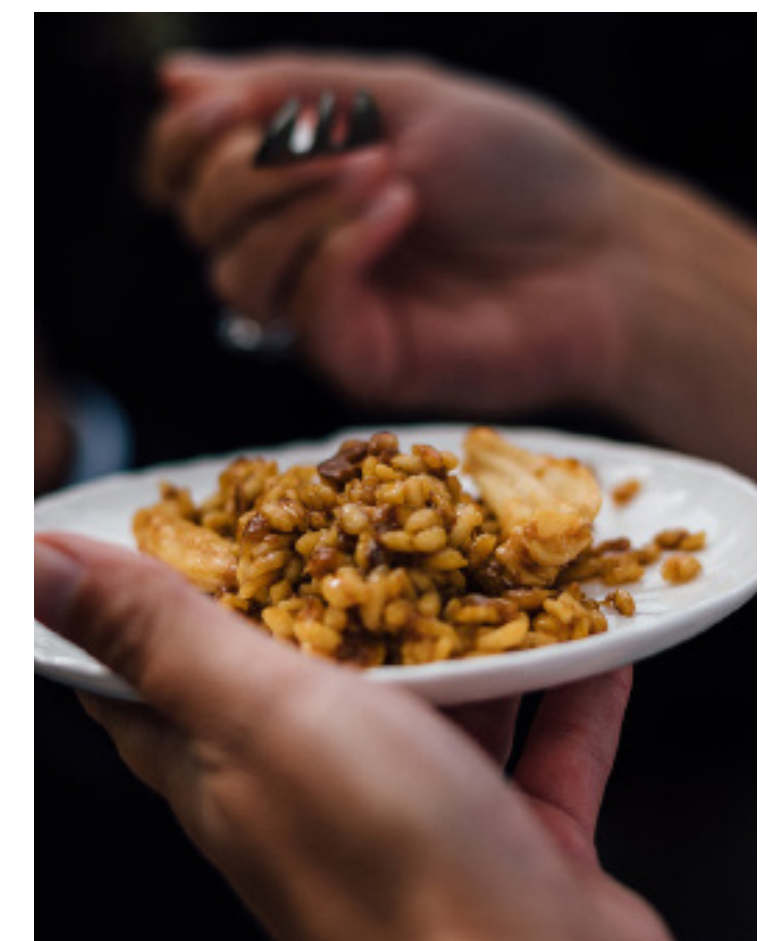
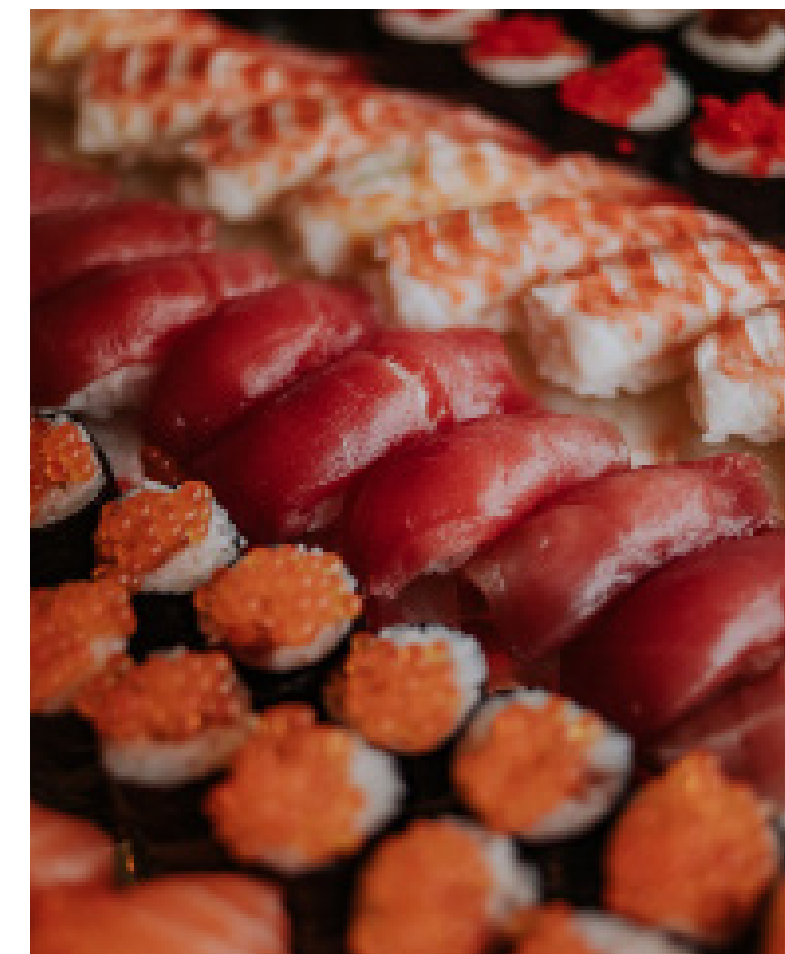
Llagostí amb escuma de maionesa picant

Gamba de la Costa amb oli d'oliva verge

Dim Sum

Dumplings de salmó i caviar

Dumplings d'ànec a la taronja



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 verduretes fresques
- Coco ceviche de vieires i llagostins
- Mariscada reial – cranc reial, cargols de punxa, navalla, llagostins i escamarlà sobre llit d'algues

Entrants calents

- 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

*Disponibilitat segons temporada

Els Peixos

- 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 fons de patates i refregit d'all

Les Carns

- Coca de roast-beef de vedella amb perles de verduretes
- Garrí ibèric cruixent amb chutney de fruita
- Tournedó de pollastre "sense feina" amb verduretes 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





Les Postres

Lemon pie amb sorbet de llimona
Textures de mandarina amb sorbet d'estragó
Mini-pastisset americà de plàtan i vainilla amb crumble de galeta
La nostra versió de la Selva Negra de xocolata amb sorbet de gerds
Lingot de xocolata i nou pecana
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

Llima llimona gelada

Oreo de cheesecake amb fruits vermells i Quin Cacao

La Festa

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

Tres hores incloses. A partir de la tercera hora, suplement per hora extra per persona

Condicions

La barra lliure anirà sempre a càrrec nostre



Lloguer de la finca

El preu

De dilluns a dijous

Divendres

Dissabte

Diumenge

Temporada baixa

(de novembre a març)

Inclou

Servei de guarda-roba

Neteja durant l'esdeveniment

Personal de seguretat

Coordinació de l'esdeveniment

Servei de minibus des de Cala de

Sant Francesc o el port de Blanes

Informació addicional

Preu del menú	<p>Aquests menús són orientatius, se'n poden fer les variacions oportunes, així com confeccionar diferents menús al gust de cadascú.</p> <p>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.</p> <p>La celebració quedarà confirmada en el moment que s'hagi abonat la paga i senyal del 25% del total.</p> <p>El pagament de la totalitat es farà 48 hores abans de la celebració, mitjançant transferència bancària.</p>
Inclou	<p>La proposta gastronòmica</p> <p>El menú escollit</p> <p>La barra de begudes de l'aperitiu</p> <p>El celler</p> <p>Destil·lats o gintònic de sobretaula</p> <p>Disseny i/o impressió de la papereria (minutes, plotters i seating plan)</p> <p>Maître responsable de la celebració</p> <p>Un cambrer cada deu convidats</p> <p>Chef i un cuiner cada quinze persones</p> <p>Visita tècnica de l'espai on es durà a terme la celebració</p>
No inclou	<p>Material, trencaments inclosos</p> <p>Lloguer de l'espai</p> <p>Barra lliure i ressopó</p> <p>Flors i decoració</p> <p>Altres proveïdors (DJ, entreteniment, etc.)</p> <p>SGAE</p> <p>10% IVA</p>

Contacte

Zoila Arbós

687 605 625

comercial@elconventblanes.com

El Convent de Blanes

17300 Blanes (Girona)

www.elconventblanes.com