

CASAMENTS



TAPES

MAS
D'OSOR

2026

Chandru Jitkany

UN ESPAI ÚNIC PER A CELEBRACIONS I ESDEVENIMENTS

Situat al cor del Montseny, a Viladrau, enmig d'uns paisatges magnífics durant tot l'any. Un entorn agradable i ideal per a celebrar qualsevol tipus d'esdeveniment i, alhora, gaudir d'una cuina moderna però arrelada en la tradició, amb el segell gastronòmic de Nandu Jubany.

Cuina i natura per viure moments inoblidables.

LOCALITZACIÓ

Mas d'Osor es troba a una ubicació privilegiada, al bell mig del Parc Natural del Montseny, a poc més d'una hora de Barcelona i a uns quaranta-cinc minuts de Girona.





MENÚ 1

APERITIU MAS D'OSOR

Perles de gaspatxo
 Perles de sangria de cava
 Les millors olives del món
 Mini-alvocat amb tàrtar de salmó
 Air-baguette cruixent amb pernil ibèric
 Tartaleta a la carbonara
 Ametlla mimètica
 Tàrtar de tonyina amb cruixent d'alga nori
 Croqueta melosa de bolets
 Bomba de sípia
 La nostra versió de patata brava
 Xuixo de chili crab
 Steak tàrtar de vedella – *The New York Times*
 Mini-caneló tradicional de pollastre de pagès

SHOWCOOKING D'ESPECIALITATS

Ous de guatlla amb "botarga"
 Takoyaki de pop

A LA PLANXA

Truiteta de camarons
 Milfulls cruixent de tonyina pibil

A LA BRASA

Broqueta de pop amb cansalada confitada
 Llagostí amb escuma de maionesa japonesa



TAULA ESPECIAL DE VINS I FORMATGES SELECCIONATS

BARRA DE BEGUDES

Cerveses Estrella Damm
 Cava seleccionat i Kir Royale
 Licors i refrescs d'aperitiu

LES TAPES

Coca de poma o figa caramelizada,
 foie i amanida fresca
 Caneló tradicional de pollastre de pagès
 Vieires amb gnocchi de carbassa
 Garrí ibèric sense feina amb chutnei de fruites

LES POSTRES

Mini-rebosteria dolça

EL CELLER JUBANY

LICORS DE TAULA

SERVEI, CAFÈS I INFUSIONS



MENÚ 2

APERITIU MAS D'OSOR

Perles de gaspatxo
 Perles de sangria de cava
 Les millors olives del món
 Mini-alvocat amb tàrtar de salmó
 Air-baguette cruixent amb pernil ibèric
 Tartaleta a la carbonara
 Ametlla mimètica
 Tàrtar de tonyina amb cruixent d'alga nori
 Croqueta melosa de bolets
 Bomba de sípia
 La nostra versió de patata brava
 Xuixo de chili crab
 Steak tàrtar de vedella – **The New York Times**
 Mini-caneló tradicional de pollastre de pagès

SHOWCOOKING D'ESPECIALITATS

Ous de guatlla amb "botarga"
 Takoyaki de pop

A LA PLANXA

Truiteta de camarons
 Milfulls cruixent de tonyina pibil

A LA BRASA

Broqueta de pop amb cansalada confitada
 Llagostí amb escuma de maionesa japonesa



TAULA ESPECIAL DE VINS I FORMATGES SELECCIONATS

BARRA DE BEGUDES

Cerveses Estrella Damm
 Cava seleccionat i Kir Royale
 Licors i refrescs d'aperitiu

LES TAPES

Coca de poma o figa caramelizada,
 foie i amanida fresca
 Caneló tradicional de pollastre de pagès
 Vieires amb gnocchi de carbassa i oli de tòfona negra
 Lluç amb pa i tomàquet i oli d'olives negres
 Filet de vedella grillé amb salsa bearnesa i patates soufflé

LES POSTRES

Mini-rebosteria dolça

EL CELLER JUBANY

LICORS DE TAULA

SERVEI, CAFÈS I INFUSIONS



MENÚ 3

APERITIU MAS D'OSOR

Perles de gaspatxo
 Perles de sangria de cava
 Les millors olives del món
 Mini-alvocat amb tàrtar de salmó
 Air-baguette cruixent amb pernil ibèric
 Tartaleta a la carbonara
 Ametlla mimètica
 Tàrtar de tonyina amb cruixent d'alga nori
 Croqueta melosa de bolets
 Bomba de sípia
 La nostra versió de patata brava
 Xuixo de chili crab
 Steak tàrtar de vedella – *The New York Times*
 Mini-caneló tradicional de pollastre de pagès

SHOWCOOKING D'ESPECIALITATS

Ous de guatlla amb "botarga"
 Takoyaki de pop

A LA PLANXA

Truiteta de camarons
 Milfulls cruixent de tonyina pibil

A LA BRASA

Broqueta de pop amb cansalada confitada
 Llagostí amb escuma de maionesa japonesa



TAULA ESPECIAL DE VINS I FORMATGES SELECCIONATS

BARRA DE BEGUDES

Cerveses Estrella Damm
 Cava seleccionat i Kir Royale
 Licors i refrescs d'aperitiu

LES TAPES

Coca de poma o figa caramelizada,
 foie i amanida fresca
 Caneló tradicional de pollastre de pagès
 Vieira amb gnocchi de carbassa i oli de tòfona negra
 Lluç a baixa temperatura amb còdium i emulsió de plancton
 Filet de vedella grillé amb salsa bearnesa i patates soufflé

LES POSTRES

Mini-rebosteria dolça

EL CELLER JUBANY

LICORS DE TAULA

SERVEI, CAFÈS I INFUSIONS



MENÚ 4

APERITIU CAN JUBANY

Perles de gaspatxo
 Perles de sangria de cava
 Les millors olives del món
 Tartaleta de salpicó de marisc
 Mini-alvocat amb tàrtar de salmó
 Air-baguette cruixent amb pernil ibèric
 Tartaleta a la carbonara
 Ametlla mimètica
 Milfulls de foie i cremós de poma i vainilla
 Tàrtar de tonyina amb cruixent d'alga nori
 Llagostí en tempura
 Bomba de sípia
 La nostra versió de patata brava
 Steak tàrtar de vedella – **The New York Times**
 Caneló tradicional de pollastre de pagès

EL FORNET "JUBANY"

Les nostres coques cruixents fetes al moment

A LA PLANXA

Truiteta de camarons
 Milfulls cruixent de tonyina pibil

A LA BRASA

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



TAULA ESPECIAL DE VINS I FORMATGES SELECCIONATS DEGUSTACIÓ DE CHAMPAGNES

BARRA DE BEGUDES

Cerveses Estrella Damm
 Cava seleccionat i Kir Royale
 Licors i refrescs d'aperitiu

LES TAPES

Coca de poma o figa caramelizada,
 foie i amanida fresca
 Caneló de carbassó amb cranc reial i verduretes fresques
 Llagostins amb gnocchi de patata i crema d'ibèrics
 Rap rostit al forn amb patates i refegit d'all
 Filet de vedella grillé amb salsa bearnesa i patates soufflé

LES POSTRES

Mini-rebosteria dolça

EL CELLER JUBANY

LICORS DE TAULA

SERVEI, CAFÈS I INFUSIONS



MENÚ 5

APERITIU CAN JUBANY

Perles de gaspatxo
 Perles de sangria de cava
 Les millors olives del món
 Tartaleta de salpicó de marisc
 Mini-alvocat amb tàrtar de salmó
 Air-baguette cruixent amb pernil ibèric
 Tartaleta a la carbonara
 Ametlla mimètica
 Milfulls de foie i cremós de poma i vainilla
 Tàrtar de tonyina amb cruixent d'alga nori
 Llagostí en tempura
 Bomba de sípia
 La nostra versió de patata brava
 Steak tàrtar de vedella – **The New York Times**
 Caneló tradicional de pollastre de pagès

EL FORNET "JUBANY"

Les nostres coques cruixents fetes al moment

A LA PLANXA

Truiteta de camarons
 Milfulls cruixent de tonyina pibil

A LA BRASA

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



TAULA ESPECIAL DE VINS I FORMATGES SELECCIONATS DEGUSTACIÓ DE CHAMPAGNES

BARRA DE BEGUDES

Cerveses Estrella Damm
 Cava seleccionat i Kir Royale
 Licors i refrescs d'aperitiu

LES TAPES

Coca de poma o figa caramelizada,
 foie i amanida fresca
 Llauna de tàrtar de tonyina sobre arròs japonès
 Vieires amb gnocchi de carbassa i oli de tòfona negra
 Lluç rostit al forn amb verdures
 Filet de vedella grillé amb salsa bearnesa i patates soufflé

LES POSTRES

Mini-rebosteria dolça

EL CELLER JUBANY LICORS DE TAULA SERVEI, CAFÈS I INFUSIONS



MENÚ 6

APERITIU SELECTE D'EN NANDU

Perles de gaspatxo
 Perles de sangria de cava
 Les millors olives del món
 Mini-alvocat amb tàrtar de salmó
 Air-baguette cruixent amb pernil ibèric
 Tartaleta a la carbonara
 Milfulls de foie i cremós de poma i vainilla
 Tàrtar de tonyina amb cruixent d'alga nori
 Croqueta de gamba i gamba
 Bomba de sípia
 La nostra versió de patata brava
 Steak tàrtar de vedella – **The New York Times**
 Caneló tradicional de pollastre de pagès

SHOWCOOKING D'ESPECIALITATS

Ous de guatlà amb caviar

EL FORNET "JUBANY"

Les nostres coques cruixents fetes al moment

BUFFET D'ARRÒS SEC D'ESPARDENYES

BUFFET DE MARISC

Ostres al natural, cargols de punxa amb romesco i navalles

A LA PLANXA

Truiteta de camarons
 Milfulls cruixent de tonyina pibil

A LA BRASA

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



TAULA ESPECIAL DE VINS I FORMATGES SELECCIONATS DEGUSTACIÓ DE CHAMPAGNES

SERVEI DE COCTELERIA

BARRA DE BEGUDES

Cerveces Estrella Damm
 Cava seleccionat i Kir Royale
 Licors i refrescs d'aperitiu

LES TAPES

Coca de poma o figa caramelizada,
 foie i amanida fresca
 Caneló de carbassó amb cranc real i verduretes fresques
 Escamarlans amb el seu brou sobre parmentier de patata
 Rap rostit al forn amb verduretes
 Filet de vedella grillé amb salsa de vi d'Oporto

LES POSTRES

Mini-rebosteria dolça

EL CELLER JUBANY

LICORS DE TAULA

SERVEI, CAFÈS I INFUSIONS



MENÚ 7

APERITIU SELECTE D'EN NANDU

Perles de gaspatxo
 Perles de sangria de cava
 Les millors olives del món
 Mini-alvocat amb tàrtar de salmó
 Air-baguette cruixent amb pernil ibèric
 Tartaleta a la carbonara
 Milfulls de foie i cremós de poma i vainilla
 Tàrtar de tonyina amb cruixent d'alga nori
 Croqueta de gamba i gamba
 Bomba de sípia
 La nostra versió de patata brava
 Steak tàrtar de vedella – **The New York Times**
 Caneló tradicional de pollastre de pagès

SHOWCOOKING D'ESPECIALITATS

Ous de guatlà amb caviar

EL FORNET "JUBANY"

Les nostres coques cruixents fetes al moment

BUFFET D'ARRÒS SEC D'ESPARDENYES

BUFFET DE MARISC

Ostres al natural, cargols de punxa amb romesco i navalles

A LA PLANXA

Truiteta de camarons
 Milfulls cruixent de tonyina pibil

A LA BRASA

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



TAULA ESPECIAL DE VINS I FORMATGES SELECCIONATS DEGUSTACIÓ DE CHAMPAGNES

SERVEI DE COCTELERIA

BARRA DE BEGUDES

Cerveces Estrella Damm
 Cava seleccionat i Kir Royale
 Licors i refrescs d'aperitiu

LES TAPES

Coca de poma o figa caramelizada,
 foie i amanida fresca
 Caneló de carbassó amb cranc real i verdures
 Vieires amb gnocchi de carbassa i oli de tòfona negra
 Llobarro salvatge rostit al forn amb cebetes i bolets
 Costella de vaca gallega seleccionada a la brasa

LES POSTRES

Mini-rebosteria dolça

EL CELLER JUBANY

LICORS DE TAULA

SERVEI, CAFÈS I INFUSIONS

BUFFETS ADDITIONALS

PERNÍ 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

SERVEI DE COCTELERIA

BARRA ESPECIAL DE VINS I CHAMPAGNES





LES POSTRES

Mini-rebosteria dolça

Babà al rom flambejat al moment amb gelat de nata

Festival de postres

Pastís nupcial

Amb els cafès i infusions...

Llima llimona gelada

Oreo de cheesecake amb fruits vermells i Quin Cacao





EL CELLER

LLEUGERS I AROMÀTICS

EL CELLER JUBANY

VINS BLANCS I ROSATS

Hi Canten els Àngels · Vins Jubany · DO Rueda · Verdejo
Deliri Floral · Viader · DO Penedès · Moscatell i Sauvignon Blanc
La Volada · Albet i Noya · DO Penedès · Muscaris, Sauvignac, Marina Rión
Ekam · Castell d'Encús · DO Costers del Segre · Riesling i Albariño

SECS I FRESCOS

Viu · Vins Jubany · DO Terra Alta · Garnatxa Blanca
Ramon Do Casar Varietal · Ramon Do Casar · DO Ribeiro · Treixadura, Albariño i Godello
El Sagal de Collbaix · Collbaix · DO Pla del Bages · Picapoll
O Luar Do Sil · Pago de los Capellanes · DO Valdeorras · Godello
Pazo Señorans · Pazo Señorans · DO Rías Baixas · Albariño

AMB TACTE

Vellut · Vins Jubany · DO Costers del Segre · Chardonnay
Fanió · Albet i Noya · DO Penedès · Xarel·lo
Les Tortugues · Massís de l'Albera · DO Empordà · Garnatxa Roja
Mâcon-Bussieres Les Clos · Joseph Drouhin · AOC Bourgogne · Chardonnay
Ossian · Ossian Vides y Vinosw · DO Rueda · Verdejo
Grand Régnard · Grand Régnard · AOC Chablis · Chardonnay

ROSATS

Deliri Rosat · Vins Jubany · DO Penedès · Ull de llebre
Muga · Muga · DOCa Rioja · Garnacha i Viura



EL CELLER JUBANY

VINS NEGRES

AFRUITATS I DELICATS

Terraprima · Can Ràfols dels Caus · DO Penedès · Garnatxa i Carinyena
Petons · Vins Jubany · DO Costers del Segre · Trepat
Abadal Mandó · Abadal · DO Pla del Bages · Mandó
La Montesa · Palacios Remondo · DOCa Rioja · Tempranillo
Clarella Pinot Noir · Clarella · Santa Maria de Besora · Pinot Noir
Thalarn · Castell d'Encús · DO Costers del Segre · Syrah
Santenay Joseph Drouhin · Joseph Drouhin · AOC Bourgogne · Pinot Noir

DE MIG COS

Baigorri Crianza · Baigorri · DOCa Rioja · Tempranillo
Llebre · Tomàs Cusiné · DO Costers del Segre · Garnatxa, Carinyena i Syrah
Equilibri Reserva · Vins Jubany · DOCa Rioja · Tempranillo
Obsessió · Vins Jubany · DO Montsant · Garnatxa i Carinyena
L'Equilibrista · Ca N'Estruc · Catalunya · 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, Garnatxa
PSI · Dominio de Pingus · DO Ribera del Duero · Tinto Fino

ESTRUCTURATS

Salvio · Perelada · DO Ribera del Duero · Tinta Fina, Merlot i Cabernet Sauvignon
Vizcarra Senda Del Oro Roble · Vizcarra · DO Ribera del Duero · Tinta Fina
Románico · Teso La Monja · DO Toro · Tinta de Toro
Alto Siós · Costers del Sió · DO Costers del Segre · Syrah, Ull de Llebre i Garnatxa
Les Crestes · Mas Doix · DOQ Priorat · Garnatxa, Carinyena i Syrah
Camins del Priorat · Álvaro Palacios · DOQ Priorat · Garnatxa, Carinyena, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot
Finca Malaveña · Perelada · DO Empordà · Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc i Garnatxa
Pago de Carraovejas · DO Ribera del Duero · Tempranillo, Cabernet Sauvignon i Merlot
Remírez de Ganuza Reserva · DOCa Rioja · Tempranillo, Graciano i Mazuelo



EL CELLER JUBANY

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
Les Eretes Reserva Brut Nature · Viader · Corpinnat · Macabeu i Xarel·lo
Llopart 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

Aire Rosé Brut Nature · L'Origan · DO Cava · Pinot Noir, Xarel·lo
Llopart Brut Rosé Reserva · Llopart · Corpinnat · Monastrell, Garnatxa, Pinot Noir
De Nit Brut Rosé · Raventós i Blanc · Conca del Riu Anoia · Xarel·lo, Macabeu, Parellada, Monastrell

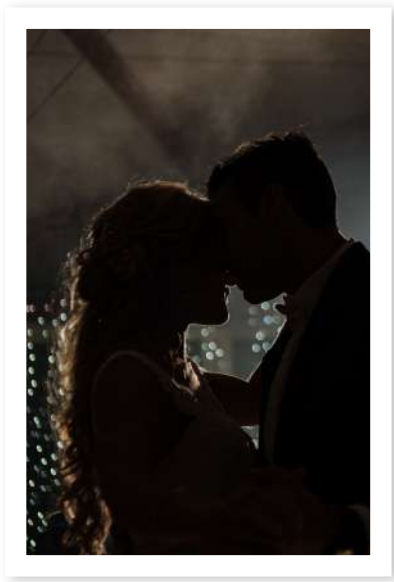
AOC CHAMPAGNE

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
Moët & Chandon ICE · Moët & Chandon · AOC Champagne · Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Ruinart Blanc De Blancs · Ruinart · AOC Champagne · Chardonnay

CHAMPAGNE ROSÉ

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

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

CONDICIONS

La barra lliure anirà sempre a càrrec nostre

CERIMÒNIA



A Mas d'Osor podreu celebrar la vostra cerimònia civil en un espai ple de màgia envoltat de natura.



*Inclou banqueta de nuvis, taula altar, cadires pels convidats i decoració floral bàsica.

CONDICIONS

PREU DEL MENÚ

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 120 convidats, no hi haurà increment de preu

Per un mínim de 100 convidats, hi haurà un suplement del 5% del preu total del menú

Per un mínim de 80 convidats, hi haurà un suplement del 10% del preu total del menú

Per menys de 80 convidats, hi haurà un suplement del 15% 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 (minutes, plotters i seating plan)

Maître responsable de la celebració

Un cambrer cada deu convidats

Chef i un cuiner cada quinze persones

Visita tècnica amb els nuvis

NO INCLOU

Lloguer de l'espai

Barra lliure i ressopó

Muntatge de cerimònia al nostre espai

Drets d'autor (SGAE)

Mobiliari i parament de taula (a escollir entre les nostres propostes)

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 a 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 2000€.

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.

Els nostres proveïdors*

DJ

DJ Spexen - spexen@spexen.com

Floristeria

elgallaret@gmail.com

*Els nostres proveïdors són exclusius i en cap cas es podran canviar.

**Aquests preus no inclouen l'IVA





CONTACTE

Mas d'Osor

Ctra. de Masvidal a Fàbrega · km 0,7

17406 Viladrau (Barcelona)

T 93 812 68 10

info@jubanyevents.com

www.jubanyevents.com