

CELEBRACIONES



MAS
D'OSOR

2025

Nandu Zubizar

VUESTRO MOMENTO: ÚNICO PARA EL RECUERDO

Una celebración empieza justo cuando se decide celebrar una ocasión especial. Y no se acaba hasta que todos los invitados y los protagonistas se han levantado de la mesa. El trabajo de todo el equipo Jubany es acompañaros durante todo este proceso, lleno de ilusiones, expectativas y emociones.

Desde que en 2001 creamos Jubany Events, han sido muchas las celebraciones, las parejas, los eventos en los que hemos sumado al lado de sus protagonistas para conseguir que cada momento sea único, diferente, mágico... para el recuerdo.

Por eso, trabajamos con espíritu de mejora continua con la receta ideal: producto, presentación y cocina al momento.

¿Nos acompañáis a dejar volar la imaginación?





APERITIU A TAULA

Perlas de sangría de cava de Es Còdol Foradat

Las mejores aceitunas del mundo

Mini aguacate con hueso de tartar de salmón

Air-baguette de jamón ibérico

Tartaleta Carbonara

"Taco" de alitas de pollo y guacamole

Croquetas melosas de setas

Milhojas de patata brava

Brioix de steak tartar de ternera con huevo frito

Canelón tradicional de pollo tradicional

Arroz seco de calamar con alcachofas y alioli





APERITIVO EN EL EXTERIOR

Cocktail de fruta escarchada
 Perlas de sangría de cava de Es Còdol Foradat
 Las mejores aceitunas del mundo
 Mini aguacate con hueso de tartar de salmón
 Air-baguette con jamón ibérico
 Tartaleta Carbonara
 Tartar de atún con crujiente de alga nori
 "Taco" de alitas de pollo y guacamole
 Croquetas melosas de setas
 Bomba de súpia
 Milhojas de patata brava
 Chucho de chili crab FOC — Singapur
 Canelón tradicional de pollo de corral

SHOWCOOKING DE ESPECIALIDADES...

Huevos de codorniz con migas de sobrasada
 Takoyaki de langostinos

BUFFET DE ARROZ SECO DE CALAMARES Y ALCACHOFAS

A LA PLANCHA...

Tortillita de camarones
 Milhojas crujiente de atún pibil

Barra de vinos y quesos
 Refrescos, Licores de aperitivo y Cerveza Estrella Damm
 Espumoso Cupatge Jubany de Mestres



BUFFETS ADDITIONALS

JAMÓN IBÉRICO SELECCIÓN PRIVADA
DE ENRIQUE TOMÁS GLAMURÓS

MARISCO FRESCO

Ostras, navajas y cañaillas con romesco

EL JAPONÉS

Selección especial de sushi

BUFFET DE ARROZ SECO DE CALAMARES Y ALL I OLI

BUFFET DE ARROZ SECO DE "ESPARDENYES"

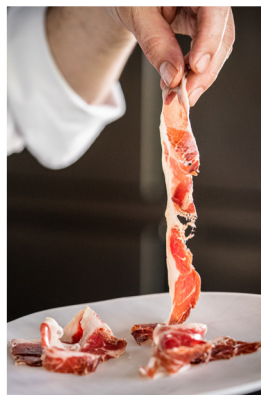
A LA BRASA

Pincho de pulpo y panceta confitada
Langostino con espuma de mayonesa picante
Gamba de la Costa con aceite de oliva virgen

DIM SUM

Dumplings de salmón y caviar
Dumplings de pato a la naranja

SELECCIÓN ESPECIAL DE VINOS Y CHAMPAGNES



MENÚ 1

Aperitivo en la mesa

Coca de roast-beef de ternera con cebolla dulce y setas

Los Postres

Lemon pie con sorbete de limón

Lima limón helada

Oreo de cheesecake y Quin Cacau

La Bodega

Vino blanco Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta

Vino tinto Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant

Espumoso Rimarts Brut Reserva 18 - DO Cava

Servicio, cafés e infusiones

MENÚ 2

Aperitivo en la mesa

Solomillo de ternera grillé con aceite de oliva y flor de sal

Los Postres

Nuestra Mandarina

Lima limón helada

Oreo de cheesecake y Quin Cacau

La Bodega

Vino blanco Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta

Vino tinto Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant

Espumoso Rimarts Brut Reserva 18 - DO Cava

Servicio, cafés e infusiones

MENÚ 3

Aperitivo en la mesa

Gnocchi de calabaza, langostinos y crujiente de ibérico

Coca de roast-beef de ternera con cebolla dulce y setas

Los Postres

Lemon pie con sorbete de limón

Lima limón helada

Oreo de cheesecake y Quin Cacau

La Bodega

Vino blanco Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta

Vino tinto Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant

Espumoso Rimarts Brut Reserva 18 - DO Cava

Servicio, cafés e infusiones

MENÚ 4

Aperitivo en la mesa

Sopa fría de mini-tomates raf con langostinos y guacamole

Cochinillo ibérico con chutney de fruta

Los Postres

Lemon pie con sorbete de limón

Lima limón helada

Oreo de cheesecake y Quin Cacau

La Bodega

Vino blanco Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta

Vino tinto Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant

Espumoso Rimarts Brut Reserva 18 - DO Cava

Servicio, cafés e infusiones

MENÚ 5

Aperitivo en la mesa

Merluza a baja temperatura con códiu y emulsión de plácton
Solomillo de ternera grillé con aceite de oliva virgen y flor de sal

Los Postres

Lemon pie con sorbete de limón
Lima limón helada
Oreo de cheesecake y Quin Cacao

La Bodega

Vino blanco Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta
Vino tinto Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant
Espumoso Rimarts Brut Reserva 18 - DO Cava

Servicio, cafés e infusiones

MENÚ 6

Aperitivo en la mesa

Las mejores aceitunas del mundo
Air- baguette crujiente con jamón ibérico
Tartar de atún con crujiente de alga nori

El menú degustación

1/2 Sopa fría de mini tomate raf y langostinos
1/2 Canelón de pollo de corral asado
1/2 Merluza a baja temperatura con códiu y emulsión de plácton
1/2 Nuestra versión del fricandó de ternera con berenjena crujiente

Los Postres

Nuestra Mandarina
Lima limón helada
Oreo de cheesecake y Quin Cacao

La Bodega

Vino blanco Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta
Vino tinto Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant
Espumoso Rimarts Brut Reserva 18 - DO Cava

Servicio, cafés e infusiones

MENÚ 7

Aperitivo en la mesa

Cigala a la brasa con aceite de setas, verduras y algas
Solomillo de ternera grillé con aceite de oliva virgen y flor de sal

Los Postres

Nuestra versión de la Caipirinha
Nuestra Mandarina
Lima limón helada
Oreo de cheesecake y Quin Cacao

La Bodega

Vino blanco Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta
Vino tinto Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant
Espumoso Rimarts Brut Reserva 18 - DO Cava

Servicio, cafés e infusiones

MENÚ 8

Aperitivo en la mesa

Sopa fría de mini-tomates raf con langostinos y guacamole
Cochinillo ibérico con chutney de fruta

Los Postres

Lemon pie con sorbete de limón
Lima limón helada
Oreo de cheesecake y Quin Cacao

La Bodega

Vino blanco Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta
Vino tinto Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant
Espumoso Rimarts Brut Reserva 18 - DO Cava

Servicio, cafés e infusiones

MENÚ 9

Aperitivo en la mesa

Lenguado “sin faena” con frutas secas y cítricos
Solomillo de ternera con foie fresco y salsa de vino de Oporto

Los Postres

Avellana crocante de chocolate y helado de stracciatella
Lima limón helada
Oreo de cheesecake y Quin Cacao

La Bodega

Vino blanco Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta
Vino tinto Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant
Espumoso Rimarts Brut Reserva 18 - DO Cava

Servicio, cafés e infusiones



MENÚ 10

Aperitivo en la mesa

Perlas de apio, manzana verde y jengibre
Las mejores aceitunas del mundo
Tartar de atún con crujiente de alga nori

El menú degustación

1/2 Coca de manzana caramelizada y foie
1/2 Vieira, gnocchi de calabaza y crujiente ibérico
1/2 Lubina salvaje asada al horno con cebollitas y rebozuelos
1/2 Solomillo de ternera servido a la piedra

Los Postres

La Galáxia de chocolate con rocas y su tierra
Lima limón helada
Oreo de cheesecake y Quin Cacao

La Bodega

Vino blanco Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta
Vino tinto Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant
Espumoso Rimarts Brut Reserva 18 - DO Cava

Servicio, cafés e infusiones



APERITIVOS Y ENTRANTES

Aperitivos

Els snacks a taula

L'Aperitiu a taula

L'Aperitiu a l'exterior

Entrantes fríos

Sopa fría de langostinos y mini-tomates raf de guacamole

Higo de foie, crumble de galleta, frutas secas y mató de cabra

Coca de verduras escalivadas, langostinos y contrastes

Coca de manzana caramelizada, foie y ensalada fresca

Ensaladilla de bogavante con mayonesa de su coral

Causa de bogavante con cítricos y encurtidos

Canelón de calabacín con cangrejo real y verduritas frescas

Ensalada de bogavante frito con aceite de oliva y escabeche de verduras

Salpicón de marisco con brotes de crudités

Mariscada real: Cangrejo real, cañaillas, navajas, langostinos, etc

El plato de las 4 tapas

Sopas y Cremas

Sopa de alcachofas, tacos de jabugo y buñuelos de bacalao

Caldo de cigalas y cigalas con crujiente de jamón ibérico

Sopa bullabesa de pescado y marisco

Entrantes calientes

Gnocchi de calabaza, langostinos y crujiente de jamón ibérico

Canelón de langostinos con verduritas frescas y cardinal de marisco

Vieiras, gnocchi de calabaza, jamón ibérico y aceite de trufa negra

Canelón de pollo de corral asado

Suquet de gambas de Palamós con perlas de patata

PLATOS PRINCIPALES Y POSTRES

Pescados

Merluza a baja temperatura con còdium y emulsión de plàcton
Merluza a baja temperatura, gnocchi de calabaza y crujiente ibérica
Merluza cocida a 65 °C al pilpil ligero y verduritas escabechadas
Bogavante a la brasa con aceite de setas, verduras y algas
Rape asado al horno con patatas y refrito de ajos
Filete de lenguado con cítricos y frutos secos
Lubina salvaje asada al horno con cebollitas y ruisenores
Rodaballo o lubina con fondo de patatas y refrito de ajos
Lubina de playa sobre espuma de patata y trufa de verano

Carnes

Nuestra versión del fricandó de ternera con berenjena crujiente
Coca de roast-beef de ternera con cebolla dulce y boletus
Cochinillo ibérico crujiente con chutney de mango, pera y piña
Lomo de cordero asado al horno con tubérculos
Filete de ternera grillé con aceite de oliva virgen y flor de sal
Espalda de cordero asada “sin trabajo” con frutas secas
Dado de meloso de ternera con manzana, foie y codonyat
Filete de ternera servido a la losa con el acompañamiento
Cordero de leche asado sobre queso Tou de Tíllers alcachofas y ajos tiernos
Entrecot de ternera servido a la parrilla individual
Solomillo de ternera con foie y salsa de Oporto (higos, manzana, codonyat o cerezas)
“Mar y Montaña” de tarrina de cochinillo ibérico y bogavante
Costilla de vaca gallega seleccionada a la brasa

Postres

Lemon pie con sorbete de limón
Esfera Sacher de chocolate y albaricoque
La Avellana crocant de chocolate con helado de stracciatella
Mine-pastelillo americano de yogur y menta
La Galaxia de chocolate
Babà hecho en el momento flameado al ron con helado de nata



LA BODEGA

Vino blanco Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta
Vino tinto Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant
Espumoso Rimarts Brut Gran Reserva 18 - DO Cava

Vinos y cavas de la casa, servicio, cafés e infusiones

BARRA LIBRE



EN LA BARRA

Selección especial de Gin & Tonics
Mojitos, caipirinhas, daikiris y caipiroskas
Variedad de cocktails sin alcohol
*Destilados premium

RECENA

Nuestra Candy Bar
Mini-frankfurts hechos al momento
Bikini de jamón ibérico y mozzarella trufada
Chocolate con churros

HORARIO

Hasta las 22.00h en celebraciones de mediodía
Hasta las 3.00h en celebraciones de noche

CONDICIONES

La barra libre siempre irá a cargo nuestro

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

Diskjockeys recomendados

DJ Spexen Tel. 629 827 542

Nuestros fotógrafos recomendados

Inma - Black&Blanc. Tel. 609 32 63 11

Nuri Garre - Tel. 659 43 02 52. www.nurigarre.com

Miquel Coll. Tel. 649 880 296. www.miquelcoll.com

Música en directo en el aperitivo

RecoverMusic. Versiones en acústico. Tel. 626 363 833

&Swing. Versiones de ahora y siempre en clave swing. Tel. 629 068 232

Pep Poblet. Saxo. www.peppoblet.com. Tel. 659 447 249

Carme. Cantante soul. Tel. 616 454 306

En ningún concepto se guardaran los precios de un año para el otro. Cada año se incrementaran según el precio del mercado. Estos precios estan sujetos a posibles variaciones según el precio del mercado sin previo aviso.

La celebración quedará confirmada en el momento que se haya abonado la paga y señal del 25% del total.

El pago de la totalidad se hará 48 horas antes de la celebración, mediante transferencia bancaria.



CONTACTO

Mas d'Osor

Ctra. de Masvidal a Fàbrega · km 0,7

17406 Viladrau (Girona)

T 93 812 68 10

info@jubanyevents.com

www.jubanyevents.com