

# Mas d'Osor



Casaments  
tapes

2025



JUBANY  
EVENTS

# 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 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 45 minuts de Girona.



# Menú 1

## Aperitiu Mas d'Osor...

Cocktail-fruïtes escarxades  
Perles de vermut / Perles d'api, poma verda i jengibre  
Les millors olives del món  
Air-baguette cruixent de pernil ibèric  
Carrot cake salat  
Cono-pizza de tomàquet i mozzarella  
Filipino de Foie amb nou Pecana  
Tàrtar de tonyina amb cruixent d'alga nori  
Bomba de sípia  
Croquetes meloses de bolets  
Milfulls de patata brava  
Brioix de chilli crab FOC - Singapur  
Steak tàrtar de vedella *New York Times*  
Mini-caneló tradicional de pollastre de pagès

## Showcooking d'Especialitats...

Ous de guatlla amb "botarga"  
Takoyaki de pop

### A la Planxa...

Truitetes de camarons  
Milfulls cruixent de tonyina pibil

### A la Brasa...

Pinxo de pop amb cansalada  
Llagostí amb escuma de maionesa japonesa

## Taula Especial de Vins i Formatges Seleccionats i

## 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 llagostins amb verduretes fresques  
Lluç amb gnocchi de carbassa  
Coca de secret de porc ibèric amb ceba dolça i ceps

## Les Postres...

A escollir

## El Celler Jubany Licors de Taula Servei, cafès i infusions



# Menú 2



## Aperitiu Mas d'Osor...

Cocktail-fruïtes escarxades  
Perles de vermut / Perles d'api, poma verda i jengibre  
Les millors olives del món  
Air-baguette cruixent de pernil ibèric  
Carrot cake salat  
Cono-pizza de tomàquet i mozzarella  
Filipino de foie amb nou Pecana  
Tàrtar de tonyina amb cruixent d'alga nori  
Bomba de sípia  
Croquetes meloses de bolets  
Milfulls de patata brava  
Brioix de chilli crab FOC - Singapur  
Steak tàrtar de vedella *New York Times*  
Mini-caneló tradicional de pollastre de pagès

## Showcooking d'Especialitats...

Ous de guatlla amb "botarga"  
Takoyaki de pop

### A la Planxa...

Truitetes de camarons  
Milfulls cruixent de tonyina pibil

### A la Brasa...

Pinxo de pop amb cansalada  
Llagostí amb escuma de maionesa japonesa

## Taula Especial de Vins i Formatges Seleccionats i

## 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  
Sopa bullabessa amb llagostí  
Vieira lleugerament escabexada amb algues  
Bacallà a la llauna  
Terrina de garrí ibèric amb chutney de fruita

## Les Postres...

A escollir

## El Celler Jubany

## Licors de Taula

## Servei, cafès i infusions

## Aperitiu Mas d'Osor...

Cocktail-fruïtes escarxades  
Perles de vermut / Perles d'api, poma verda i jengibre  
Les millors olives del món  
Air-baguette cruixent de pernil ibèric  
Carrot cake salat  
Cono-pizza de tomàquet i mozzarella  
Filipino de foie amb nou Pecana  
Tàrtar de tonyina amb cruixent d'alga nori  
Bomba de sípia  
Croquetes meloses de bolets  
Milfulls de patata brava  
Brioix de chilli crab FOC - Singapur  
Steak tàrtar de vedella *New York Times*  
Mini-caneló tradicional de pollastre de pagès

## Showcooking d'Especialitats...

Ous de guatlla amb "botarga"  
Takoyaki de pop

## A la Planxa...

Truitetes de camarons  
Milfulls cruixent de tonyina pibil

## A la Brasa...

Pinxo de pop amb cansalada  
Llagostí amb escuma de maionesa japonesa

# Menú 3

## Taula Especial de Vins i Formatges Seleccionats i

## 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 llagostins amb verduretes fresques  
Vieira amb gnocchi de carbassa i oli de tòfona negra  
Lluç amb pa i tomàquet i oli d'olives negres  
Roast-beef de filet de vedella, ceba dolça i ceps

## Les Postres...

A escollir

## El Celler Jubany

Licors de Taula  
Servei, cafès i infusions



# Menú 4

## Aperitiu Can Jubany...

Cocktail-frutes 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 5



## 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 verdures 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 6

## 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 verduretes 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 Cellar Jubany Licors de Taula Servei, cafès i infusions





# Menú 7

## 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

## 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

## Buffet d'arròs sec d'espardenyes

## 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 cruixent de foie i poma caramel·litzada  
Caneló de vieira i verdures 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 8

## 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 cockail 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

## 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

## Buffet d'arròs sec d'espardenyes

## 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

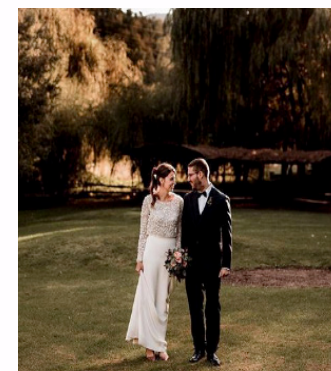
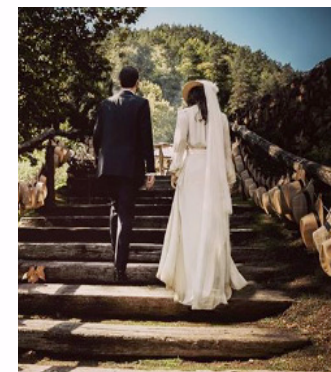
## Les Postres...

A escollir

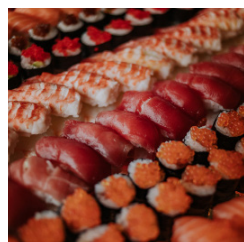
## El Celler Jubany

## Licors de Taula

## Servei, cafès i infusions



# Buffets addicionals



## 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

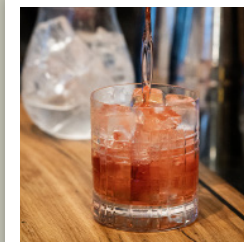
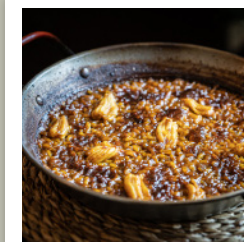
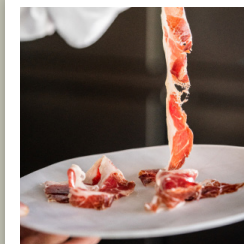
Selecció especial de sushi

## BUFFET D'ARRÒS SEC D'ESPADENYES

### MOËT & CHANDON IMPERIAL

### ELS COCKTAILS DE L'IMPUR

## BARRA ESPECIAL DE VINS I CHAMPAGNES



# Les Postres

Esfera de iogurt i mango amb el seu sorbet

Lemon pie amb sorbet de llimona

Selva negra de xocolata amb cireres gelades de nata

Pastís de xocolata, vainilla i galeta amb gelat de vainilla

L'Avellana de xocolata crocant amb gelat d'stracciatella

La Galàxia de xocolata

Babà fet al moment flamejat al rom amb gelat de nata

Pastís nupcial

Amb els cafès i infusions...

Llima llimona gelada

Ying-Yang de cheesecake i Nocilla



Lemon pie amb  
sorbet de llimona



Galàxia  
de xocolata



Babá amb  
gelat de nata



Llima llimona  
gelada

# La Bodega Jubany

## VINS BLANCS I ROSATS

### AFRUITATS I AROMÀTICS

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

### AROMÀTICS I FRESCOS

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

### SECS I FRESCOS

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-Bussières Les Clos · Joseph Drouhin · AOC Bourgogne · Chardonnay  
Ossian · Ossian Vides y Vinosw · 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



# La Bodega Jubany

## VINS NEGRES

### AFRUITATS I DELICATS

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  
Pago de Carraovejas · DO Ribera del Duero · Tempranillo, Cabernet Sauvignon i Merlot  
Les Terrasses · Álvaro Palacios · DOQ Priorat · Garnatxa, Carinyena, Cabernet Sauvignon, Syrah  
Remírez de Ganuza Reserva · DOCa Rioja · Tempranillo, Graciano i Mazuelo



# La Bodega Jubany

## VINS ESPUMOSOS 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

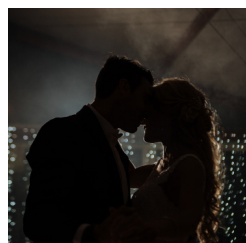
### AOC CHAMPAGNE

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  
Ruinart Blanc De Blancs · Ruinart · AOC Champagne · Chardonnay

### CHAMPAGNE ROSÉ

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



# Material

Inclueix:

Material per l'aperitiu

- Taules altes amb tamboret
- Taules baixes amb cadira
- Carros de buffet
- Il·luminació amb garlandes



Un muntatge molt especial

# Cerimònia

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

El Preu:

\*Inclou banqueteta de nuvis, taula altar, cadires pels convidats i decoració floral bàsica



# Condicions

El preu del menú es veurà modificat depenent del nombre de convidats:

160 convidats - sense increments

140 convidats + 5% de supl. del menú

120 convidats + 10% de supl. del menú

100 convidats + 15% de supl. del menú

Menys de 80 convidats + 20% de supl. del menú

Mínim 80 persones

## NO INCLOU

Lloguer de l'espai

Barra lliure i ressopó

Muntatge de cerimònia al nostre espai

Altres proveïdors (DJ, Entreteniment, etc)

10% IVA

SGAE: 3€ p/p

Mobiliari i Parament de Taula\*

\*(a escollir entre les notes proposades)

## INCOLU

Proposta gastronòmica

Menú escollit

Barra de Begudes Aperitiu

El Celler

Destil·lats o gintònic de sobretaula

Degustació del menú per a 6 persones

Minutes i Seating Plan

Maitre responsable de la celebració

1 cambrer cada 10 convidats

Degustació del menú per a 6 persones

Decoració Floral bàsica

Lloguer Mas d'Osor:

De Diumenge a Divendres 2.310€\*

Dissabte: 4.620€\*

\*Aquest preus no inclouen l'I.V.A.

Menú infantil 50% del preu del menú escollit

Menú staff 50% del preu del menú escollit

# 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

# Els nostres proveïdors

DJ

Dj Spexen - [spexen@spexen.com](mailto:spexen@spexen.com)

Cerimònia

Barra lliure

Inclou tot l'equip de so, il·luminació i menú del DJ

FLORISTERIA

[elgallaret@gmail.com](mailto:elgallaret@gmail.com)

MATERIAL

[info@ahrental.com](mailto:info@ahrental.com)

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

# Contacte

---

## **Mas d'Osor**

Ctra. de Masvidal a Fàbrega · km 0,7

17406 Viladrau (Barcelona)

T 93 812 68 10

[info@jubanyevents.com](mailto:info@jubanyevents.com)

[www.jubanyevents.com](http://www.jubanyevents.com)