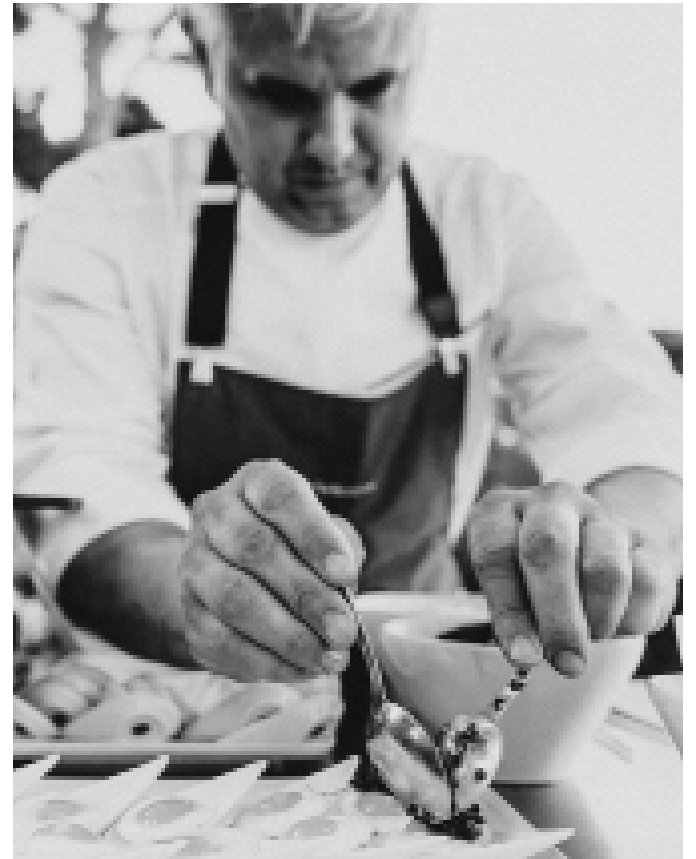


Cocktail Colònia Rusiñol

2022

JUBANY
EVENTS





El vostre moment: únic i 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 Events 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.**

Menú 1

Aperitiu Cocktail...

Perles d'api, poma verda i gíngebre
Les millors olives del món
Cono-pizza de tomàquet i mozzarella
Air-baguette cruixent amb pernil ibèric
Filipino de foie amb nou Pecana
Tàrtar de tonyina i cruixent d'alga nori
"Taco" d'aletes de pollastre i guacamole
Croquetes meloses de bolets
Brioix de chilly crab FOC — Singapur
Milfulls de patata brava
Caneló tradicional de pollastre de pagès
Steak tartar de vedella *New York Times*

Showcooking d'Especialitats...

Ous de guatlla amb migues de sobrassada
Takoyaki de llagostins

A la Planxa...

Truitetes de camarons
Milfulls cruixent de tonyina pibil

Taula de formatges amb els seus vins

Refrescs, Cerveses Estrella Damm i licors d'aperitiu
Cava RSVA d'AT Roca i Kir Royal

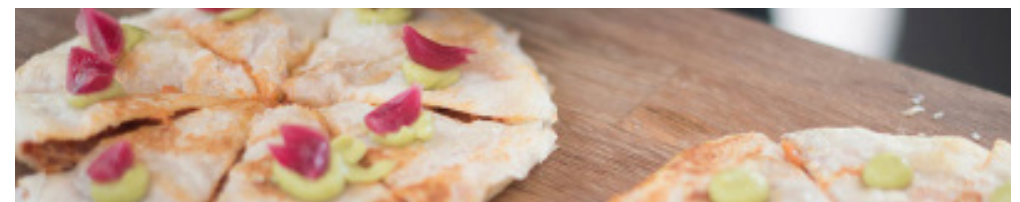
La Tapa...

Coca de roast-beef de vedella amb perles de verduretes

Les Postres...

Copeta d'escuma de crema catalana

Preu: 81,60€ + Material + Lloguer finca + 10% I.V.A.



Menú 2

Aperitiu Cocktail...

Perles d'api, poma verda i gingebre
Les millors olives del món
Cono-pizza de tomàquet i mozzarella
Air-baguette cruixent amb pernil ibèric
Filipino de foie amb nou Pecana
Tàrtar de tonyina i cruixent d'alga nori
"Taco" d'aletes de pollastre i guacamole
Croquetes meloses de bolets
Brioix de chilly crab FOC — Singapur
Milfulls de patata brava
Caneló tradicional de pollastre de pagès
Steak tartar de vedella **New York Times**

Showcooking d'Especialitats...

Ous de guatlla amb migues de sobrassada
Takoyaki de llagostins

A la Planxa...

Truitetes de camarons
Milfulls cruixent de tonyina pibil

Taula de formatges amb els seus vins

Refrescs, Cerveses Estrella Damm i licors d'aperitiu
Cava RSVA d'AT Roca i Kir Royal

Les Tapes...

Gnocchi de patata i crema d'ibèrics
Roast-beef de vedella amb perles de verdures

Les Postres...

Copeta de pinya colada amb escuma de coco

Preu: 83,95€ + Material + Lloguer finca + 10% I.V.A.

Menú 3

Aperitiu Cocktail...

Perles d'api, poma verda i gingebre
Les millors olives del món
Cono-pizza de tomàquet i mozzarella
Air-baguette cruixent amb pernil ibèric
Filipino de foie amb nou Pecana
Tàrtar de tonyina i cruixent d'alga nori
"Taco" d'aletes de pollastre i guacamole
Croquetes meloses de bolets
Brioix de chilly crab FOC — Singapur
Milfulls de patata brava
Caneló tradicional de pollastre de pagès
Steak tartar de vedella **New York Times**

Showcooking d'Especialitats...

Ous de guatlla amb migues de sobrassada
Takoyaki de llagostins

A la Planxa...

Truitetes de camarons
Milfulls cruixent de tonyina pibil

Taula de formatges amb els seus vins

Refrescs, Cerveses Estrella Damm i licors d'aperitiu
Cava RSVA d'AT Roca i Kir Royal

Les Tapes...

Coca de poma caramel·litzada, foie i contrastos
Caneló de llagostins i verdures fresques
La nostra versió del fricandó de vedella amb albergínia cruixent

Les Postres...

Copeta de Gin&tònic

Preu: 93,90€ + Material + Lloguer finca + 10% I.V.A.

Menú 4

Aperitiu Cocktail...

Perles d'api, poma verda i gingebre

Les millors olives del món

Cono-pizza de tomàquet i mozzarella

Air-baguette cruixent amb pernil ibèric

Filipino de foie amb nou Pecana

Tàrtar de tonyina i cruixent d'alga nori

"Taco" d'aletes de pollastre i guacamole

Croquetes meloses de bolets

Brioix de chilly crab FOC — Singapur

Milfulls de patata brava

Caneló tradicional de pollastre de pagès

Steak tartar de vedella *New York Times*

Showcooking d'Especialitats...

Ous de guatlla amb migues de sobrassada

Takoyaki de llagostins

A la Planxa...

Truitetes de camarons

Milfulls cruixent de tonyina pibil

Taula de formatges amb els seus vins

Refrescs, Cerveses Estrella Damm i licors d'aperitiu

Cava RSVA d'AT Roca i Kir Royal

Les Tapes...

Coca de poma caramel·litzada, foie i contrastos

Gnocchi de carbassa i cruixent ibèric

Lluç a baixa temperatura amb còdium i emulsió de plàcton

Garrí ibèric amb chutney de fruita

Les Postres...

Mini-rebosteria dolça

Preu: 101,65€ + Material + Lloguer finca + 10% I.V.A.

Menú 5

Aperitiu Cocktail Especial...

Perles d'api, poma verda i gingebre

Les millors olives del món

Cono-pizza de tomàquet i mozzarella

Air-baguette cruixent amb pernil ibèric

Filipino de foie amb nou Pecana

Tàrtar de tonyina i cruixent d'alga nori

"Taco" d'aletes de pollastre i guacamole

Croquetes meloses de bolets

Brioix de chilly crab FOC — Singapur

Milfulls de patata brava

Caneló tradicional de pollastre de pagès

Steak tartar de vedella *New York Times*

Showcooking d'Especialitats...

Ous de guatlla amb migues de sobrassada

Takoyaki de llagostins

Showcooking Dim-Summ...

Dumplings d'ànec a la taronja

Pa de vapor d'algues amb tataki de tonyina

A la Planxa...

Truitetes de camarons

Milfulls cruixent de tonyina pibil

Taula de formatges amb els seus vins

Refrescs, Cerveses Estrella Damm i licors d'aperitiu

Cava RSVA d'AT Roca i Kir Royal

Les Tapes...

Coca de poma caramel·litzada, foie i contrastos

Filet de vedella grillé amb oli d'oliva verge

Les Postres...

Mini-rebosteria dolça

Preu: 107,15€ + Material + Lloguer finca + 10% I.V.A.

Menú 6

Aperitiu Cocktail Especial...

Perles d'api, poma verda i gingebre
Les millors olives del món
Cono-pizza de tomàquet i mozzarella
Air-baguette cruixent amb pernil ibèric
Filipino de foie amb nou Pecana
Tàrtar de tonyina i cruixent d'alga nori
"Taco" d'aletes de pollastre i guacamole
Croquetes meloses de bolets
Brioix de chilly crab FOC — Singapur
Milfulls de patata brava
Caneló tradicional de pollastre de pagès
Steak tartar de vedella **New York Times**

Showcooking d'Especialitats...

Ous de guatlla amb migues de sobrassada
Takoyaki de llagostins

Showcooking Dim-Summ...

Dumplings d'ànec a la taronja
Pa de vapor d'algues amb tataki de tonyina

A la Planxa...

Truitetes de camarons
Milfulls cruixent de tonyina pibil

Taula de formatges amb els seus vins

Refrescs, Cerveses Estrella Damm i licors d'aperitiu
Cava RSVA d'AT Roca i Kir Royal

Les Tapes...

Coca de poma caramel·litzada, foie i contrastos
Caneló de llagostins i verduretes fresques
Garrí ibèric amb chutney de fruita

Les Postres...

Mini-rebosteria dolça

Preu: 112,35€ + Material + Lloguer finca + 10% I.V.A.

Menú 7

Aperitiu Cocktail Especial...

Perles d'api, poma verda i gingebre
Les millors olives del món
Cono-pizza de tomàquet i mozzarella
Air-baguette cruixent amb pernil ibèric
Filipino de foie amb nou Pecana
Tàrtar de tonyina i cruixent d'alga nori
"Taco" d'aletes de pollastre i guacamole
Croquetes meloses de bolets
Brioix de chilly crab FOC — Singapur
Milfulls de patata brava
Caneló tradicional de pollastre de pagès
Steak tartar de vedella **New York Times**

Showcooking d'Especialitats...

Ous de guatlla amb migues de sobrassada
Takoyaki de llagostins

Showcooking Dim-Summ...

Dumplings d'ànec a la taronja
Pa de vapor d'algues amb tataki de tonyina

A la Planxa...

Truitetes de camarons
Milfulls cruixent de tonyina pibil

Taula de formatges amb els seus vins

Refrescs, Cerveses Estrella Damm i licors d'aperitiu
Cava RSVA d'AT Roca i Kir Royal

Les Tapes...

Coca de poma caramel·litzada, foie i contrastos
Vieira, gnocchi de carbassa i cruixent ibèric
Rap rostit al forn amb patates i refregit d'alls
Filet de vedella amb foie i salsa d'Oporto

Les Postres...

Mini-rebosteria dolça

Preu: 122,75€ + Material + Lloguer finca + 10% I.V.A.



Buffets addicionals

Freds

PERNIL SELECCIÓ PRIVADA DE
ENRIQUE TOMÀS GLAMURÓS +**825€ / u**

EL JAPONÈS + **5,80€ p/p**

SELECCIÓ ESPECIAL DE VINS I CHAMPAGNES + **11,55€ p/p**

MARISC FRESC + **9,25€ p/p**

Buffets addicionals

Calents

ARRÒS SEC DE CALAMARS I ALL I OLI +**3,45€ p/p**

ARRÒS SEC D'ESPARDENYES +**4,60€ p/p**

Dim Summ...

DUMPLINGS DE SALMÓ I CAVIAR +**2,30€ p/p**

DUMPLINGS D'ÀNEC A LA TARONJA +**2,30€ p/p**

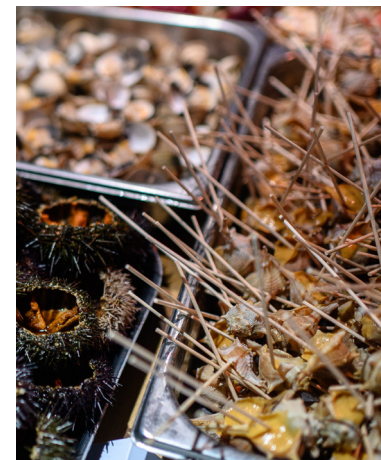
A la Brasa...

PINXO DE POP I CANSALADA CONFITADA +**3,45€ p/p**

LLAGOSTÍ AMB ESCUMA DE MAIONESA PICANT +**4,10€ p/p**

GAMBA DE LA COSTA AMB OLI D'OLIVA VERGE +**8,10€ p/p**

Servei, cafès, infusions, Ying-Yang i Llima llimona gelada +3,85€ p/p



Les Tapes additionals

Les Tapes fredes...

Coca de poma caramel·litzada i mi-cuit de foie +6,15 p/p

Caneló de carbassó i cranc reial +8,70€ p/p

Salpicó de marisc amb encurtits +9,25€ p/p

Les Tapes calentes...

Gnocchi de carbassa amb cruixent de pernil ibèric +2,30€ p/p

Llagostins, gnocchi de carbassa i cruixent ibèric +5,10€ p/p

Caneló de llagostins i verduretes fresques +5,75€ p/p

Les Tapes de peix...

El lluç a baixa temperatura amb còdium i emulsió de plàcton +6,15€ p/p

Rap rostit al forn +8,10€ p/p

Llenguado "sense feina" amb fruits secs i cítrics +9€ p/p

Les Tapes de carn...

Coca de roast-beef de vedella amb perles de verduretes +5,20€ p/p

Garrí ibèric amb chutney de fruita +5,75€ p/p

Filet de vedella grillé amb oli d'oliva verge i flor de sal +6,15€ p/p

Filet de vedella amb foie i salsa d'Oporto +8,10€ p/p

Les Postres additionals...

Copeta de gin&tònic amb textures +6,40€ p/p

Copeta de cireres "Jubany" i cremós de iogurt +6,40€ p/p

Copeta de pinya colada +6,40€ p/p

Copeta de fruits vermells i gelat de coco +6,40€ p/p

Mini rebosteria dolça +4,60€ p/p

* Canviant el postre inclós per aquest

La Festa

Barra lliure...

Selecció especial de Gin & Tonics
Varietat de cocktails sense alcohol
Mojitos, Caipirinhas, Daikiris i Caipiroskas

Ressopó...

El Nostre Candy Bar
Mini Fränkfurts fets al moment
Bikini de pernil Ibèric i Mozzarella tofonada
Xocolata amb xurros

Preu: 32,45€ p/p

*Supl. Destil·lats premium 4,95€ p/p

Horari de la barra lliure...

Celebracions migdia, fins a les 22.00 hores*

Celebracions nit, fins a les 03.00 hores*

A partir de la 3 hora suplement de 4,95€ p/p i hora



Condicions

En aquests menús no està inclòs el lloguer del material. En el cas de fer servir el nostre material tindria un cost de 26,95€ p/p, rotures incloses.

Si volen, els oferim la possibilitat de contractar el material amb empreses dedicades al lloguer de material:

Tot Hosteleria. Carmen Palenzuela T. 639 610 625

FicFrei. Olga Freijomil. T. 93 300 92 52

Options. Hansi Batlló. T. 667 423 471

Crimons. Carles Vilamitjana T. 934 532 254

Aquests preus són amb el 10% d'IVA a part.

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.

La celebració quedarà confirmada en el moment que s'hagi abonat la paga i senyal del 25% del total.

El pagament de la totalitat es farà 48 hores abans de la celebració, mitjançant transferència bancària.

Lloguer de l'espai

Esplanada del canal	2.000€
(Inclou els lavabos de La Filatura)	
Esplanada del canal + La Filatura	3.500€
La Filatura	2.500€
La Filatura + El Taller	4.000€

Proveïdors recomenats

Disckjockeys recomenats

DJ Spexen Tel. 629 827 542

Alex Permanyer Tel. 660 164 587

Els nostres fotògrafs recomanats

Joan Llenas. Tel. 629 308 048. jmlenas@jmlenas.com. Sallent

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

Alberto Ballbé – hola@albertoballbe.com. Tel. 619 70 33 75

Música en directe a l'aperitiu

RecoverMusic. Versions en acústic. Tel. 626 363 833

&Swing. Versions d'ara i sempre en clau swing. Tel. 629 068 232

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

Carme. Cantant soul. Tel. 616 454 306

Contacte

Jubany Events

Ctra. de Sant Hilari, s/n
08506 Calldetenes (Barcelona)

T. 93 889 10 23

info@jubanyevents.com

www.jubanyevents.com