

Bodas

Nandu Zubizarin

2023



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.







*Propuestas
de menú*



*Aperitivo
Can Jubany*

Cocktail-fruta escarchada
Perlas de gazpacho / Perlas de sangría de cava
Las mejores aceitunas del mundo
Air-baguette crujiente con jamón ibérico
Macarón de carrot cake salado
Tartaleta de salpicón de marisco
Almendra tierna mimética
Ceviche de corvina y maíz
Tartar de atún con crujiente de alga nori
Langostino en tempura
Bombas de sepia
Milhojas de patata brava
Steak tartar de ternera **The New York Times**
Canelón tradicional de pollo de corral

El Horno “Jubany”

Nuestras cocas crujientes hechas al momento

A la Plancha

Tortillitas de camarones
Milhojas crujiente de atún pibil

A la Brasa

Pincho de pulpo con panceta confitada
Gamba de la costa con aceite de oliva virgen

Mesa Especial de Vinos y Quesos Seleccionados
Degustación de Champagnes

Barra de bebidas

Cervezas Estrella Damm
Cava Seleccionado y Kir Royale
Jubany Ice con menta fresca y fresones
Licores y refrescos de aperitivo

Menú 1

Aperitivo Can Jubany
Sopa fría de langostinos y mini-tomates raf de guacamole
Coca de roast-beef de ternera con perlas de verduras

Menú 2

Aperitivo Can Jubany
Langostinos, gnocchi de patata y crema de ibéricos
Coca de roast-beef de ternera con perlas de verduras

Menú 3

Aperitivo Can Jubany
Merluza al vapor con cogollos a la brasa y su pil-pil
Cochinillo sin faena con frutas

En todos los menús...

Postre a escoger
Mandarina en texturas con sorbete de estragón
Lemon pie con sorbete de limón
Mini-tarta americana de plátano y crumble de galleta
Nuestra versión de la Selva Negra con sorbete de frambuesa
Texturas de chocolate y nuez pecana
La avellana de chocolate crocante con helado de stracciatella

La Bodega Jubany

Cafés e infusiones

Lima limón helada

Oreo de cheesecake con frutos rojos y Quin Cacao

Presentación del pastel nupcial

Aperitiu Selecte d'en Nandu

Cocktail-fruta escarchada
Perlas de gazpacho / Perlas de sangría de cava
Las mejores aceitunas del mundo
Air-baguette crujiente con jamón ibérico
Tartaleta de salpicón de marisco
Almendra tierna mimética
Ceviche de corvina y maíz
Tartar de atún con crujiente de alga nori
Langostino en tempura
Bombas de sepia
Milhojas de patata brava
Steak tartar de ternera **The New York Times**
Canelón tradicional de pollo de corral

Showcooking de Especialidad

El Horno “Jubany”

El Arroz

Buffet de marisco

A la Plancha

A la Brasa

Barra de bebidas

Huevos de codorniz con caviar
Nuestras cocas crujientes hechas al momento
Buffet de arroz seco de “espardenyes”
Ostras al natural, cañaïllas con romesco y navajas con ponzu
Tortillitas de camarones
Milhojas crujiente de atún pibil
Pincho de pulpo con panceta confitada
Gamba de la costa con aceite de oliva virgen
Mesa Especial de Vinos y Quesos Seleccionados
Degustación de Champagnes
Los Cocktails de Impur
Cervezas Estrella Damm y licores y refrescos de aperitivo
Cava Seleccionado y Kir Royale



Buffets adicionales

Jamón Ibérico Selección Privada d'Enrique Tomás Glamurós

La Lata

Conservas y latas seleccionadas, chips de verduritas, cañaïllas y gildas

Marisco Fresco

Ostras, navajas y cañaïllas con romesco

El Japonés

Selección especial de sushi

Buffet de arroz seco de "espardenyés"

Moët & Chandon Ice Imperial

Los Cocktails de IMPUR

Barra especial de vinos y champagnes



La Carta

Los Aperitivos

Aperitivo Can Jubany
Aperitivo Selecto de Nandu

Los Entrantes

Sopa fría de mini-tomates raf de guacamole y langostinos
Gnocchi de patata con langostinos y crema de ibéricos
Merluza al vapor con cogollos a la brasa y su pil-pil
Vieiras, gnocchi de calabaza, jamón ibérico y aceite de trufa negra
Coco ceviche de corvina y vieiras con aguachile de aguacate
Involtini de calabacín con cangrejo real, rape y mayonesa picante
Fricassé de bogavante con mini-verduras frescas

Platos Principales

Coca de roast-beef de ternera con perlas de verduritas
Cochinillo "sin faena" con frutas
Solomillo de ternera grillé con aceite de oliva y flor de sal
Solomillo de ternera grillé servido a la piedra
Cordero lechal con patatas y cebolla
Tournedó Rossini con foie y salsa trufada
Costilla de vaca a la brasa con patatas soufflé y salsa bearnesa
Rodaballo o lubina con fondo de patatas y refrito de ajos

Los Postres

Mandarina en texturas con sorbete de estragón
Lemon pie con sorbete de limón
Mini-tarta americana de plátano y crumble de galleta
Nuestra versión de la Selva Negra con sorbete de frambuesa
Texturas de chocolate y nuez pecana
La Avellana de chocolate crocante con helado de stracciatella
La Galaxia de chocolate
Brioche de mantequilla y vainilla con helado de biscuit

Con los cafés e infusiones

A parte de estos platos os podemos ofrecer otras opciones adaptadas a vuestro gusto y temporada

Lima limón helada
Oreo de cheesecake con
frutos rojos y Quin Cacau





La Bodega Jubany

Vinos Blancos y Rosados

Aromáticos y frescos

Hi Canten els Àngels – Verdejo – DO Rueda – Vins Jubany
Olbieta – Garnacha Blanca y Macabeo – DO Terra Alta – Marco Abella
Màgia – Charelo y Garnacha Blanca – DO Penedès – Vins Jubany
Viu – Garnacha Blanca – DO Terra Alta – Aucalà
White – Charelo – DO Penedès – Mont Rubí
Passe Partout – Godello y Verdejo – Montràs, Baix Empordà
Pazo Señorans – Albariño – DO Rías Baixas – Pazo Señorans

Con tacto

Perelada Collection Blanc – Chardonnay y Sauvignon Blanc – DO Empordà – Perelada
Polvorete de Emilio Moro – Godello – DO Bierzo – Emilio Moro
Can Ràfols dels Caus Terraprima – Charelo y Macabeo – DO Penedès – Can Ràfols dels Caus
Abadal Picapoll – Picapoll – DO Pla de Bages – Abadal
Idoia Blanc – Charelo, Garnacha Blanca y Chardonnay – DO Catalunya – Ca N'Estruc

Rosados

Cara Nord Rosat – Trepát – DO Conca de Barberà – Cara Nord
Whispering Angel – Garnacha y Syrah – AOC Cotès de Provence – Chateau d'Esclans



La Bodega Jubany

Vinos Tintos



Frescos

Rouge – Garnacha, Cariñena y Syrah – DO Conca de Barberà – Vins Jubany
Obsessió – Garnacha y Cariñena – DO Montsant – Vins Jubany
Tomàs Cusiné Llebre – Ull de Llebre y Tempranillo – DO Costers del Segre – Tomàs Cusiné

De medio cuerpo

Arienzo de Marqués de Riscal Crianza – Tempranillo – DO Rioja – Marqués de Riscal
Emilio Moro Finca Resalso – Tempranillo – DO Ribera del Duero – Emilio Moro
Equilibri CVNE – Tempranillo, Graciano y Mazuelo – DOCa Rioja – CVNE
Mineral de Montsant – Cariñena y Garnacha Tinta – DO Montsant – Cara Nord
La Montesa – Garnacha – DOCa Rioja – Palacios Remondo
Loidana – Garnacha, Mazuelo y Cabernet Sauvignon – DO Priorat – Marco Abella
Alto Siós – Syrah, Ull de Llebre y Garnacha – DO Costers del Segre – Costers del Siós
Muga Crianza – Tempranillo – DOCa Rioja – Muga
Pétalos del Bierzo – Mencía – DO Bierzo – Descendientes de J. Palacios
Camins del Priorat – Garnacha y Cabernet Sauvignon – DOQ Priorat – Álvaro Palacios

Estructurados

Abadal Matís – Cabernet Sauvignon, Merlot y Mandó – DO Pla de Bages – Abadal
Perelada 5 Finques – Merlot, Syrah, Cabernet, Garnacha y Monastrell – DO Empordà – Perelada
Pas Curtei – Cabernet Sauvignon, Merlot y Cariñena – DO Penedès – Alemany i Corrió
Susterris – Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Petit Verdot – DO Costers del Segre – Castell d'Encús
Marqués de Murrieta Reserva – Tempranillo – DOCa Rioja – Marqués de Murrieta
Alteri de Mas Doix – Garnacha, Cariñena y Syrah – DO Priorat – Mas Doix

La Bodega Jubany

Espumosos y Champagnes

Espumosos

AT Roca RSVA Jubany – Charelo, Macabeo y Parellada – DO Clàssic Penedès – AT Roca
Rimarts Brut Reserva 18 mesos – Charelo, Macabeo y Parellada – DO Cava – Rimarts
Mestres Reserva Especial Jubany – Charelo, Macabeo y Parellada – DO Cava – Mestres
Gramona Imperial Màgnum – Charelo, Macabeo y Parellada – DO Corpinnat – Gramona
Torelló Tradicional Brut Nature – Charelo, Macabeo y Parellada – DO Corpinnat – Torelló

Espumosos rosados

Albet i Noya Efecte Brut Rosat – Pinot Noir – DO Clàssic Penedès – Albet i Noya
Torelló Pàl·lid Brut Reserva – Macabeo y Pinot Noir – DO Corpinnat – Torelló

AOC Champagne

Collet Brut – Pinot Noir, Chardonnay y Meunier – AOC Champagne – Collet
Delamotte Brut – Pinot Noir, Chardonnay y Meunier – AOC Champagne – Delamotte
Laurent Perrier la Cuvee – Pinot Noir, Chardonnay y Meunier – AOC Champagne – Laurent Perrier
Moët & Chandon Brut Impérial – Pinot Noir, Chardonnay y Meunier – AOC Champagne – Moët & Chandon
Veuve Clicquot Brut – Pinot Noir, Chardonnay y Meunier – AOC Champagne – Veuve Clicquot
Taittinger Brut Reserva – Pinot Noir, Chardonnay y Meunier – AOC Champagne – Taittinger Champagne
Ruinart R Brut – Pinot Noir, Chardonnay y Meunier – AOC Champagne – Ruinart

Champagne rosé

Moët & Chandon Impérial Rosé – Pinot Noir, Chardonnay y Meunier – AOC Champagne – Moët & Chandon



Barra libre

En la Barra

Gin Club
Whisky Scotch & Bourbon
Ron, Vodka
Cocktails y otros licores

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 bodas de mediodía
Hasta las 3.00h en bodas de noche
Suplemento por hora extra por persona

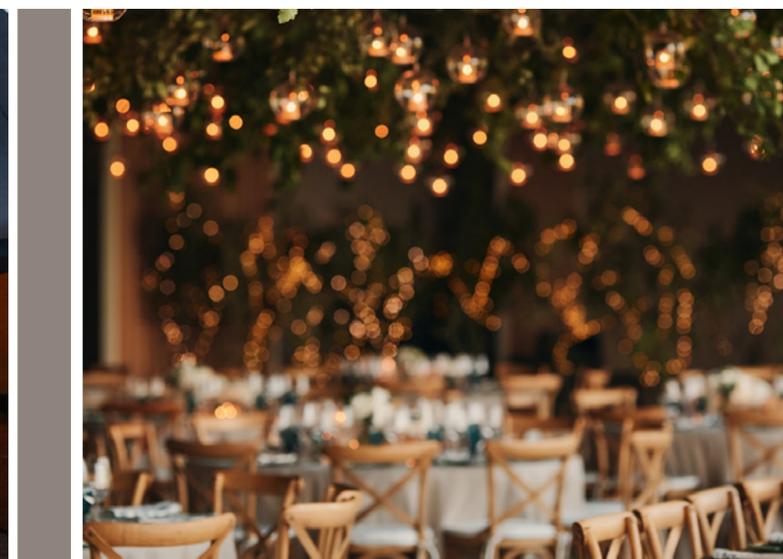
Condiciones

La barra libre será siempre a cargo nuestro

Con la colaboración de

SAPOREANDO.*
events

*con un mínimo de 150 personas



Condiciones

Precio del menú

El precio del menú infantil y de staff será el 50% del precio del menú de adulto escogido.
El precio del menú se verá modificado dependiendo del número de invitados.

Por un mínimo de 160 invitados, no habrá incremento de precio

Por un mínimo de 140 invitados, habrá un suplemento del 5% del precio total del menú

Por un mínimo de 120 invitados, habrá un suplemento del 10% del precio total del menú

Por un mínimo de 100 invitados, habrá un suplemento del 15% del precio total del menú

Por menos de 80 invitados, habrá un suplemento del 20% del precio total del menú

Incluye

La propuesta gastronómica

El menú escogido

La barra de bebidas del aperitivo

La bodega

Destilados o gintonic de sobremesa

Degustación del menú para seis personas

Diseño y/o impresión de la papelería (minutas, plotters y seating plan)

Maître responsable de la celebración

Un camarero cada diez invitados

Chef y un cocinero cada quince personas

Visita técnica del espacio donde se celebrará la boda

No incluye

El desplazamiento

Material

Canon de cocina del espacio

Barra libre y recena

Flores y decoración

Otros proveedores (DJ, entretenimiento, etc.)

10% IVA

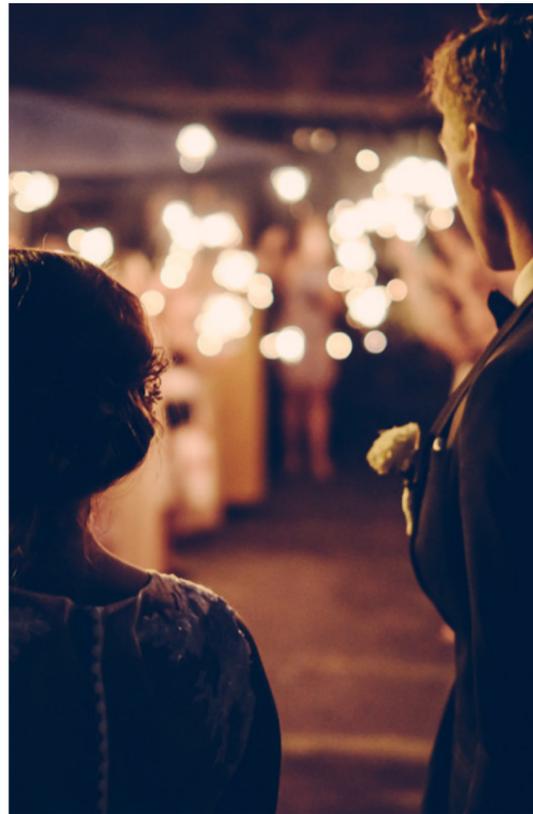
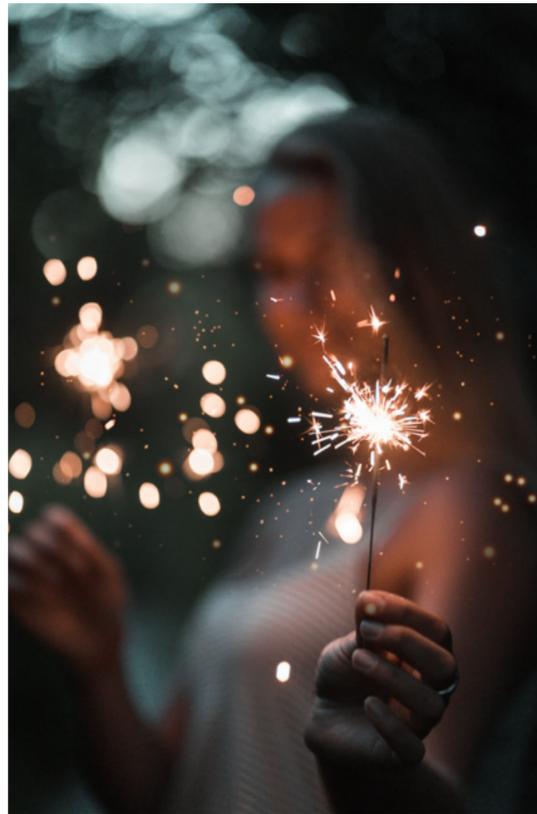
Información general

La prueba del menú de boda se hará tres meses antes de la fecha escogida aproximadamente. Están invitados los novios y novias y los padres respectivos de cada miembro de la pareja. La prueba tendrá lugar en el restaurante Can Jubany (Calldetenes) o en el hotel gastronómico Mas Albereda (Sant Julià de Vilatorça). Siempre se harán entre semana.

El banquete quedará confirmado desde el momento que se abone la paga y señal de 2.000€.

No se aplicarán tarifas del año anterior. Los precios se actualizarán según el incremento de tarifa anual y las variaciones de mercado.

Las parejas tendrán que facilitar el número exacto de comensales en un período máximo de seis días antes del banquete. Tres días antes del banquete, la pareja reconfirmará el número definitivo de invitados, que será el aplicado a la facturación final. Se tendrá que abonar el importe total del banquete antes del día de la boda.



Contacto

Jubany Events

Carretera de Sant Hilari, S/N
08506 Calldetenes (Barcelona)

T 93 812 68 10

info@jubanyevents.com

www.jubanyevents.com