

# Casaments Mas Albereda 2022



**JUBANY**  
EVENTS



# El vostre moment: únic 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.

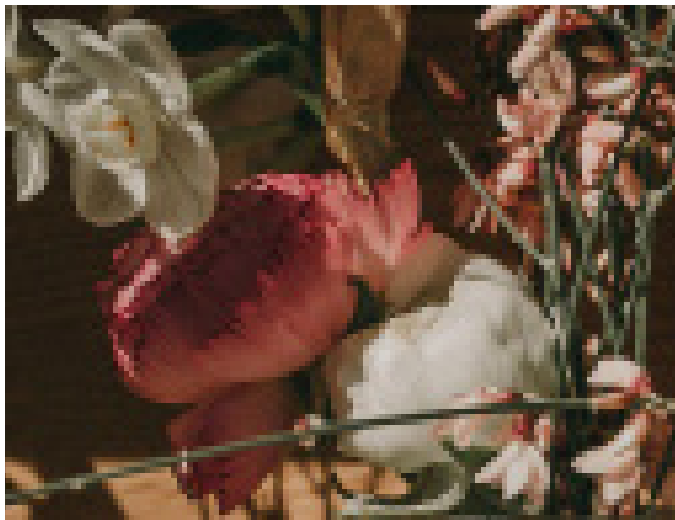
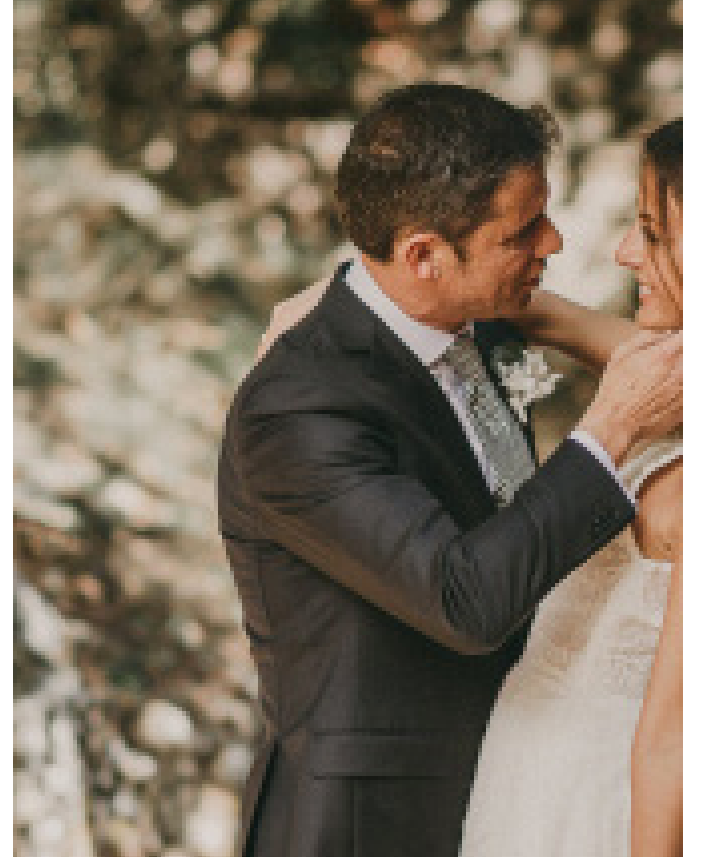
## Ens acompanyeu a deixar volar la imaginació?

“ LA GASTRONOMIA ÉS  
FONAMENTAL PER ACONSEGUIR  
QUE UN ESDEVENIMENT ES  
MANTINGUI EN EL RECORD

”







# La festa de casament

- A PEU DRET -



# Menú 1

## L'Aperitiu...

Cocktail-fruïtes escarxades  
Perles de vermut/ Perles d'api i gingebre  
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  
California roll amb verduretes  
"Taco" d'aletes de pollastre i guacamole  
Milfulls de patata brava  
Croquetes meloses de bolets  
Steak tàrtar de vedella **New York Times**  
Mini-caneló tradicional de pollastre de pagès

## A la Planxa...

Truiteta de camarons  
McJubany de foie i vedella

## A la Brasa...

Pinxo de pop i cansalada confitada  
Llagostí amb escuma de maionesa japonesa

## L'Arròs

## Les Tapes...

Ou a baixa temperatura i migues de sobrassada  
Llagostins, gnocchi de carbassa i cruixent ibèric  
Coca de secret de porc amb verduretes

## Taula Especial De Vins i Formatges Seleccionats

## Les Postres...

Pastís nupcial  
Llima Llimona gelada  
Ying Yang de cheesecake i Nocilla

## Barra de begudes...

Cerveses Estrella Damm  
Llimonada i licors d'aperitiu  
Sucs naturals i batuts fets al moment  
Cava de la casa i Kir Royal de maduixots

a partir de **100,10€ p/p\***

\*EN EL CAS DE VOLER ACABAR EL MENÚ A TAULA, S'APLICARÀ UN COST DE 27,50€ EN CONCEPTE DEL MATERIAL



# Menú 2

## L'Aperitiu...

Cocktail-frutes escarxades  
Perles de vermut/ Perles d'api i ginebre  
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  
California roll amb verduretes  
"Taco" d'aletes de pollastre i guacamole  
Milfulls de patata brava  
Croquetes meloses de bolets  
Steak tàrtar de vedella *New York Times*  
Mini-caneló tradicional de pollastre de pagès

## A la Planxa...

Truiteta de camarons  
McJubany de foie i vedella

## A la Brasa...

Pinxo de pop i cansalada confitada  
Llagostí amb escuma de maionesa japonesa

## L'Arròs

## Les Tapes...

Llagostins, gnocchi de patata i crema d'ibèrics  
Lluç amb fons marí, còrdium i cabdell a la brasa  
La nostra versió del fricandó de vedella

## Taula Especial De Vins i Formatges Seleccionats

## Les Postres...

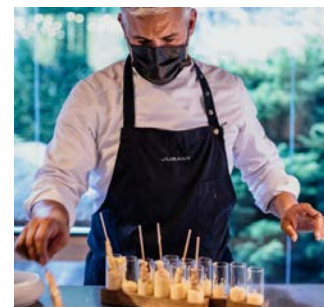
Pastís nupcial  
Llima Llimona gelada  
Ying Yang de cheesecake i Nocilla

## Barra de begudes...

Cerveses Estrella Damm  
Llimonada i licors d'aperitiu  
Sucs naturals i batuts fets al moment  
Cava de la casa i Kir Royal de maduixots

a partir de **102€ p/p\***

\*EN EL CAS DE VOLER ACABAR EL MENÚ A TAULA, S'APLICARÀ UN COST DE 27,50€ EN CONCEPTE DEL MATERIAL



# Menús de Casament

- A TAULA -



# Aperitiu Mas Albereda

## L'Aperitiu...

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 confitada  
Llagostí amb escuma de maionesa japonesa

## Taula especial de vins i formatges seleccionats

## Barra de begudes...

Cerveses Estrella Damm  
Cava AT Roca Brut Reserva i Kir Royale  
Jubany Ice amb menta fresca i maduixots  
Licors i refrescs d'aperitiu



## Menú 1

Aperitiu Mas Albereda  
Sopa freda de llagostins i mini-tomàquets raf amb guacamole  
La nostra versió de ficandó de vedella amb albergínia cruixent

## Menú 2

Aperitiu Mas Albereda  
Llagostins, gnocchi de patata i crema de ibèrics  
Coca de roast beef de vedella amb perles de verduretes

## Menú 3

Aperitiu Mas Albereda  
Lluç al vapor amb cabdells a la brasa i el seu pil-pil  
Garrí sense feina amb fruïtes

## En tots els menús...

Postres a escollir  
Esfera de iogurt i mango amb el seu sorbet  
Lemon pie amb sorbet de llimona  
Esfera Sacher de xocolata i albercoc  
L'avellana de xocolata crocant amb gelat d'estraciatella

El Celler Jubany  
Cafès i infusions  
Llima llimona gelada  
Ying-Yang de cheesecake i Nocilla  
Presentació del pastís nupcial

a partir de **128,70€ p/p\***

EN AQUEST PREU S'HI HA DE SUMAR 27,50€ DE MATERIAL

# Aperitiu Can Jubany

## L'Aperitiu...

Cocktail-fruïtes escarxades  
Perles de vermut / Perles d'api, poma verda i jengibre  
Les millors olives del món  
Air-baguette de pernil ibèric "Joselito"  
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

Supl. 12,10€ p/p



# Aperitiu Selecte d'en Nandu

## L'Aperitiu...

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

## Show cooking d'especialitat

Ous de guatlla amb caviar

## El Fornet "Jubany"...

Les nostres coques cruixents fetes al moment

## Buffet de Marisc...

Ostres al natural, cargols de punxa amb salsa romesco i navalles

## Buffet d'arròs sec d'espardenyas

## 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

## Els Cocktails de l'Impur

## Barra de begudes...

Cerveses Estrella Damm  
Jubany Ice amb menta fresca i maduixots  
Cava seleccionat i Kir Royale  
Licors i refrescs d'aperitiu

Supl. 28,60€ p/p

# La Carta

## Els Aperitius

Aperitiu Can Jubany  
Aperitiu Selecte d'en Nandu

## Els Entrants

Sopa freda de llagostins i mini-tomàquets raf de guacamole  
Gnocchi de patata amb llagostins i crema d'ibèrics  
Lluç al vapor amb capdells a la brasa i el seu pil-pil  
Vieires, gnocchi de carbassa, pernil ibèric i oli de tòfona negra    Supl. 2,20€ p/p  
Caneló de carbassó amb cranc reial i rap amb maionesa picant    Supl. 3,30€ p/p  
Fricassé de llamàntol amb mini verdures fresques    Supl. 13,20€ p/p

## Plats Principals

Coca de roast-beef de vedella amb perles de verdures  
Garrí sense feina amb fruites  
Filet de vedella grillé amb oli d'oliva i flor de sal    Supl. 2,20€ p/p  
Xai de llet rostit amb patates i ceba    Supl. 3,30€ p/p  
Tournedó rossini amb foie i salsa tofonada    Supl. 4,40€ p/p  
Costella de vaca a la brasa amb patates soufflé i salsa bearnesa    Supl. 13,20€ p/p  
Turbot o llobarro amb fondo de patates i refregit d'all    Supl. 17,60€ p/p

## 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'straciatella  
La Galàxia de xocolata    Supl. 2,90€ p/p  
Babà fet al moment    amejat al rom amb gelat de nata    Supl. 4,40€ p/p

Amb els cafès i infusions...

Llima llimona gelada  
Ying-Yang de cheesecake i Nutella

**A part d'aquests plats us podem oferir altres opcions adaptades al vostre gust i temporada**

# Buffets addicionals

PERNIL SELECCIÓ  
PRIVADA DE ENRIQUE  
TOMÁS GLAMURÓS

**825€ / unitat**

LA LLAUNA

**5,50€ p/p**

EL FORNET  
"JUBANY"

**6,60€ p/p**



MARISC FRESC

**8,80€ p/p**

EL JAPONÈS

**5,50€ p/p**

ARRÒS SEC  
D'ESPARDENYES

**6,60€ p/p**

# Buffets addicionals

## COCKTAILS IMPUR

Selecció del cocktails  
premium elaborats pel  
nostres barmans

**11€ p/p**

## TAULA ESPECIAL DE VINS I CHAMPAGNES

La nostre selecció de vins  
premium i Champagnes  
Francesos

**11€ p/p**

## MOËT CHANDON ICE IMPERIAL

**50€ p/ampolla**





# El Celler Jubany

VI BLANC

FRESCOS I AROMÀTICS

**Palacio de Menade** / Verdejo / DO Rueda / Palacio de Menade

**Viu** / Garnatxa Blanca / DO Terra Alta / Serra Barceló

**Mosst** / Garnatxa i Muscat / DO Empordà / Masia Serra

**Dry Trocken** / Riesling / Mosel (Alemania) / Dr Lossen

**La Foresta Bosc del Calau** / Xarel·lo i Viognier / DO Penedès / La Foresta

**Pazo de Señorans** / Albariño / DO Rías Baixas / Pazo de Señorans +1€ - +1,25€ Magnum

JOVES I SECS

**L'Abrunet** / Garnatxa blanca / DO Terra Alta / Frisach

**Vibrant** / Macabeu i Chardonay / DO Costers del Segre / Cérvoles Celler

**Olbieta** / Macabeu i Garnatxa blanca / DO Catalunya / Marco Abella

**Màgia** / Garnatxa blanca i Xarel·lo / DO Penedès / Alemany i Corrió & Jubany

**Ardeche** / Chardonnay / Vins de Pays de l'Ardeche / Louis Latour

**Vora la Mar** / Pansa Blanca / DO Alella / Wine Is Social

**Pase Pour Tout Blanc** / Godello i Verdejo / Vi fet a Montras (Baix Empordà) / Diaz Varela

AMB BOTA

**Muga Blanc** / Viura i Malvasia / DOCa Rioja / Bodegas Muga

**Onra Blanc** / Garnatxa Blanca i Chenin Blanc / DO Costers del Segre / La Gravera



# El Celler Jubany

VI NEGRE

AFRUITAT I JOVIAL

**No té Nom** / Garnatxa negra / DO Empordà / Arché Pagès  
**Couvent des Jacobins** / Pinot Noir / AOC Bourgogne / Loui Jadot +2€

DE MIG COS

**Emilio Moro Finca Resalso** / Tinta Fino / DO Ribera del Duero / Emilio Moro  
**Més que Paraules** / Cabernet, garnatxa, merlot i sumoll / DO Catalunya / Celler Més Que Paraules  
**Equilibri** / Tempranillo, Graciano y Mazuelo / Doca Rioja / Cvne  
**Obsessió** / Garnatxa, Carinyena i Syrah / DO Montsant / Vinyes Domenech  
**Rouge** / Garnatxa, Carinyena i Syrah / DO Conca de Barberà / Cara Nord +1€ Magnum  
**Bernat Oller** / Merlot / DO Pla del Bages / Celler Oller del Mas +1€  
**Herencia Remondo La Montesa** / DO Rioja / Bodega Palacios Remondo +1,25€ - +1,25€ Magnum  
**Muga Crianza** / Tempranillo, garnacha / DOca Rioja / BodegasMuga +1,50€ - 1,50€ Magnum  
**Alto Siós** / Garnatxa, Merlot i Ull de llebre / DO Costers del Segre / Costers del Sió +1,75€ - 1,75€

ESTRUCTURAT I POTENT

**Surrealista** / Garnatxa, merlot i syrah / DO Empordà / Vinos Sin Etiquetas  
**Cuando el Rio Suena** / Tinto Fino / DO Ribera del Duero / Virgen de la Asunción  
**Sardón** / Tinta Fina / Tierra de Castilla y León / Quinta Sardonía  
**Loidana** / Garnatxa, Carinyena i Cabernet Sauvignon / DOQ Priorat / Marco Abella +1€ Magnum  
**Pas Curtei** / Merlot, cabernet i carinyena / DO Penedès / Alemany i Corrió +1€  
**Alteri** / Garnatxa, Carinyena i Syrah / DOQ Priorat / Mas Doix +1,50€ - 2€ Magnum  
**Marqués de Murrieta Reserva** / Tempranillo / DOca Rioja / Marques de Murrieta +2€  
**Pétalos del Bierzo** / Mencía / DO Bierzo / Descendientes de J. Palacios +2€ - +1,75€ Magnum  
**Pago de Capellanes** / Tinta Fina / DO Ribera del Duero / Pago de Capellanes +3,75€ - +3,75€ Magnum

# El Celler Jubany

CAVA | CHAMPAGNE

## CAVA RESERVA

**RSVA d'AT Roca** / Macabeu, Xarel•lo i Parellada / DO Clàssic Penedès / AT Roca

**Aire de l'Origan** / Macabeu, Xarel•lo i Parellada / DO Cava / L'Origan

**Encisador de Gramona** / Macabeu, Xarel•lo i Parellada / Corpinnat / Gramona

## CAVA GRAN RESERVA

**Rimarts Brut Nature 24 Mesos** / Macabeu, Xarel•lo i Parellada / DO Cava / Rimarts

**Torelló Brut Nature Gran Reserva** / Macabeu, Xarel•lo i Parellada / Corpinnat / Caves Torelló

**Gramona Imperial** / Macabeu, Xarel•lo i Parellada / Corpinnat / Gramona +2,75€

**Juvé & Camps Reserva de la Família** / Macabeu, Xarel•lo i Parellada / DO Cava / Juvé i Camps +3€

**Recaredo Terrers BN GR** / Macabeu, Xarel•lo i Parellada / Corpinnat / Recaredo +4€

## AOC CHAMPAGNE

**André Clouet** / Pinot Noir i Pinot Meunier / André Clouet +6,25€

**Delamotte Brut** / Pinot Noir, Pinot Meunier i Chardonnay / Delamotte +7,50€ - +10,25€ Magnum

**Moet Chandon Brut Imperial** / Pinot Noir, Pinot Meunier i Chardonnay / Moet Chandon +8,75€

**R de Ruinart** / Pinot Noir, Pinot Meunier i Chardonnay / Ruinart +11,25€

**Louis Roederer Brut Premier** / Pinot Noir, Pinot Meunier i Chardonnay / Louis Roederer +11,25€

**Bollinger Special Cuvée** / Pinot Noir, Pinot Meunier i Chardonnay / Bollinger +15,25€

## CAVA | CHAMPAGNE ROSAT

**Raventós i Blanc de Nit** / Macabeu, Monastrell i Parellada / DO Penedès / Raventós i Blanc +2,50€

**AT Roca Rosat Reserva** / Macabeu i Garnatxa / DO Clàssic Penedès / AT Roca +1,25€

**Ruinart Rosè** / Pinot Noir i Chardonnay / Ruinart +10,50€

**Louis Roederer Rosè** / Pinot Noir i Chardonnay / Louis Roederer +17,25€

# La Festa

## Barra lliure

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

## Resopó

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

## Preu 33€ per persona

Fins les 22:00h en casaments de migdia  
Fins les 03:00h en casaments de vespre

Suplement de 6€ per begudes premium  
Suplement de 8€ per hora extra per persona



# Cerimònia

A Mas Albereda podreu celebrar la vostra cerimònia civil en un espai ple de màgia.

**Preu: 770€\***

\* Inclou muntatge de la cerimònia, recollida i barra de refrescs a l'entrada





# Informació general & Condicions

## EL PREU DEL MENÚ...

### **\*A partir de...**

Menú Festa Major 1 - 100,10€

Menú Festa Major 2 - 102€

Menú de Casament - 128,70€

## INCLOU

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

Mobiliari i Parament de Taula Mas Albereda

## NO INCLOU

Lloguer de Mas Albereda i Decoració Floral

Barra lliure i ressopó

Muntatge de cerimònia a Mas Albereda

Altres proveïdors (Dj, Entreteniment, etc)

Menú de l'staff

10% IVA

## CONDICIONS

### Horaris:

Casaments de migdia fins a les 22.00h

Casaments de nit fins a les 03.00h

### Lloguer Mas Albereda:

Dilluns a Diumenge 4.200€

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

### El Lloguer Inclou:

Decoració floral

Buffets, aperitiu i taules

Es poden escollir diferents opcions amb les nostres floristes

Servei de Guarda-roba

Neteja durant l'esdeveniment

Personal de seguretat

Coordinació del casament

20 habitacions dobles

Esmorzar del dia següent

Menú infantil 50% del preu del menú escollit

Menú staff 50% del preu del menú escollit

# Contacte

---

## **Mas Albereda**

Avinguda Sant Llorenç, 68  
08504 St Julià de Vilatorrada (Barcelona)

T. 93 812 28 52

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

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