

# Casaments

*Nandu Zubizarri*

2023



# 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 és acompanyar-vos durant tot aquest procés, ple d'il·lusions, d'expectatives i d'emocions.











*Propostes  
de menú*





## Aperitiu Can Jubany

Cocktail-fruïtes escarxades  
Perles de gaspatxo / Perles de sangria de cava  
Les millors olives del món  
Air-baguette cruixent amb pernil ibèric  
Macaró de carrot cake salat  
Mini-tartaleta de salpicó de marisc  
Ametlla tendra mimètica  
Ceviche de corball i blat de moro  
Tàrtar de tonyina amb cruixent d'alga nori  
Llagostí en tempura  
Bombes de sípia  
Milfulls de patata brava  
Steak tàrtar de vedella **The 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

Broqueta de pop amb cansalada confitada  
Gamba de la costa amb oli d'oliva verge

Taula Especial de Vins i Formatges Seleccionats  
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

## Menú 1

Aperitiu Can Jubany

Sopa freda de llagostins i mini-tomàquets raf de guacamole  
Coca de roast beef de vedella amb perles de verduretes

## Menú 2

Aperitiu Can Jubany

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

## Menú 3

Aperitiu Can Jubany

Lluç al vapor amb cabdells a la brasa i el seu pil-pil  
Garrí sense feina amb fruites

## En tots els menús...

Postres a escollir  
Mandarina en textures amb sorbet d'estragó  
Lemon pie amb sorbet de llimona  
Mini-pastisset americà de plàtan i crumble de galeta  
La nostra versió de la Selva Negra amb sorbet de gerds  
Textures de xocolata i nou pecana  
L'avellana de xocolata crocant amb gelat d'straciatella

El Cellar Jubany

Cafès i infusions

Llima llimona gelada

Oreo de cheesecake amb fruits vermells i Quin Cacao

Presentació del pastís nupcial



## *Aperitiu Selecte d'en Nandu*

Cocktail-fruïtes escarxades  
Perles de gaspatxo / Perles de sangria de cava  
Les millors olives del món  
Air-baguette cruixent amb pernil ibèric  
Mini-tartaleta de salpicó de marisc  
Ametlla tendra mimètica  
Ceviche de corball i blat de moro  
Tàrtar de tonyina amb cruixent d'alga nori  
Llagostí en tempura  
Bombes de sípia  
Milfulls de patata brava  
Steak tàrtar de vedella **The New York Times**  
Caneló tradicional de pollastre de pagès

Showcooking d'Especialitat

El Fornet "Jubany"

L'Arròs

Buffet de marisc

A la Planxa

A la Brasa

Barra de begudes

Ous de guatlla amb caviar

Les nostres coques cruixents fetes al moment

Buffet d'arròs sec d'espardenyes

Ostres al natural, cargols de punxa amb romesco i navalles

Truitetes de camarons  
Milfulls cruixent de tonyina pibil

Broqueta de pop amb cansalada confitada  
Gamba de la costa amb oli d'oliva verge

Taula Especial de Vins i Formatges Seleccionats  
Degustació de Champagnes  
Els Cocktails de l'Impur

Cerveses Estrella Damm  
Cava Seleccionat i Kir Royale  
Licors i refrescs d'aperitiu





# Buffets addicionals

Pernil Ibèric Selecció Privada d'Enrique Tomás 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

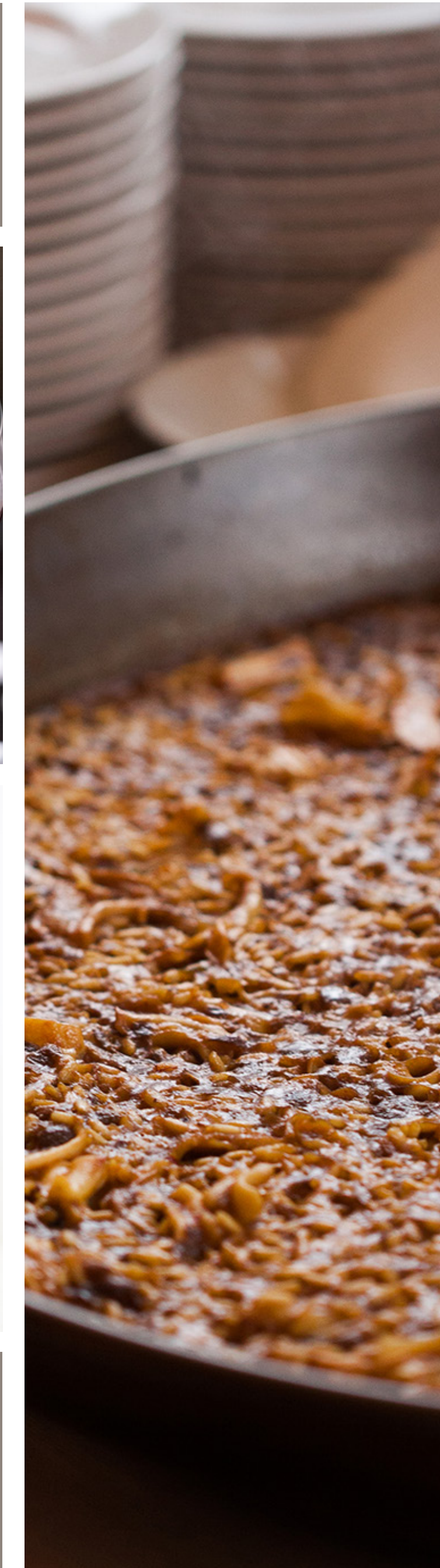
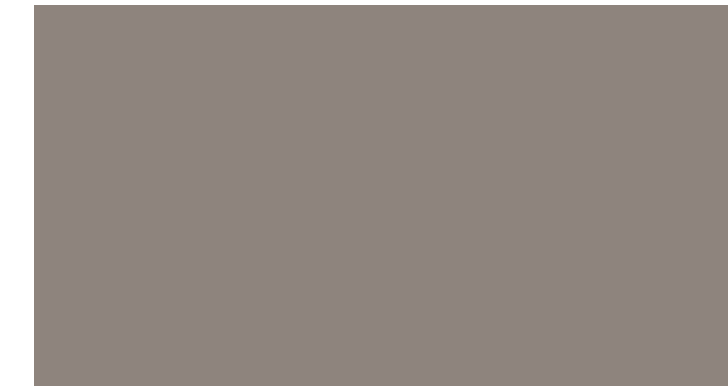
Selecció especial de sushi

Buffet d'arròs sec d'espardenyes

Moët & Chandon Ice Imperial

Els Cocktails de l'IMPUR

Barra especial de vins i champagnes





# La Carta

## Els Aperitius

Aperitiu Can Jubany  
Aperitiu Selecte d'en Nandu

## Els Entrants

Sopa freda de mini-tomàquets raf de guacamole i llagostins  
Gnocchi de patata amb llagostins i crema d'ibèrics  
Lluç al vapor amb cabdells a la brasa i el seu pil-pil  
Vieires, gnocchi de carbassa, pernil ibèric i oli de tòfona negra  
Coco ceviche de corball i vieires amb aguachile d'alvocat  
Involtini de carbassó amb cranc reial, rap i maionesa picant  
Fricassé de llamàntol amb mini-verdures fresques

## 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  
Filet de vedella grillé servit a la llosa  
Xai de llet rostit amb patates i ceba  
Tournedó rossini amb foie i salsa tofonada  
Costella de vaca a la brasa amb patates soufflé i salsa bernesesa  
Turbot o llobarro amb fons de patates i refregit d'alls

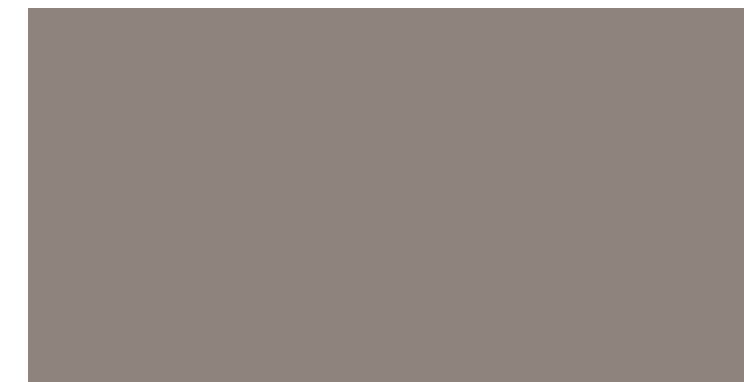
## Les Postres

Mandarina en textures amb sorbet d'estragó  
Lemon pie amb sorbet de llimona  
Mini-pastisset americà de plàtan i crumble de galeta  
La nostra versió de la Selva Negra amb sorbet de gerds  
Textures de xocolata i nou pecana  
L'avellana de xocolata crocant amb gelat d'straciatella  
La Galàxia de xocolata  
Brioix de mantega i vainilla amb gelat de biscuit

## Amb els cafès i infusions

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

Llima llimona gelada  
Oreo de cheesecake amb  
fruits vermells i Quin Cacau









# El Celler Jubany

## *Vins Blancs i Rosats*

Aromàtics i frescos

**Hi Canten els Àngels** – Verdejo – DO Rueda – Vins Jubany

**Olbieta** – Garnatxa Blanca i Macabeu – DO Terra Alta – Marco Abella

**Màgia** – Xarel·lo i Garnatxa Blanca – DO Penedès – Vins Jubany

**Viu** – Garnatxa Blanca – DO Terra Alta – Aucalà

**White** – Xarel·lo – DO Penedès – Mont Rubí

**Passé Partout** – Godello i Verdejo – Montràs, Baix Empordà

**Pazo Señorans** – Albariño – DO Rías Baixas – Pazo Señorans

Amb tacte

**Perelada Collection Blanc** – Chardonnay i Sauvignon Blanc – DO Empordà – Perelada

**Polvorete de Emilio Moro** – Godello – DO Bierzo – Emilio Moro

**Can Ràfols dels Caus Terraprima** – Xarel·lo i Macabeu – DO Penedès – Can Ràfols dels Caus

**Vespres Blanc** – Garnatxa blanca - Criança 9 mesos – DO Montsant – Josep Grau Viticultors

**Abadal Picapoll** – Picapoll – DO Pla de Bages – Abadal

**Idoia Blanc** – Xarel·lo, Garnatxa Blanca i Chardonnay – DO Catalunya – Ca N'Estruc

Rosats

**Cara Nord Rosat** – Trepal – DO Conca de Barberà – Cara Nord

**Whispering Angel** – Garnatxa i Syrah – AOC Cotès de Provence – Chateau d'Esclans





# El Celler Jubany

## Vins Negres



### Frescos

**Rouge** – Garnatxa, Carinyena i Syrah – DO Conca de Barberà – Vins Jubany

**Obsessió** – Garnatxa i Carinyena – DO Montsant – Vins Jubany

**Tomàs Cusiné Llebre** – Ull de Llebre i Tempranillo – DO Costers del Segre – Tomàs Cusiné

### De mig cos

**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 Reserva** – Tempranillo, Graciano i Mazuelo – DOCa Rioja – CVNE

**Mineral de Montsant** – Carinyena i Garnatxa Tinta – DO Montsant – Cara Nord

**La Montesa** – Garnatxa – DOCa Rioja – Palacios Remondo

**Vespres** – Garnatxa, Carinyena i Syrah – Montsant – Josep Grau Viticultor

**Loidana** – Garnatxa, Mazuelo i Cabernet Sauvignon – DO Priorat – Marco Abella

**Alto Siós** – Syrah, Ull de Llebre i Garnatxa – 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** – Garnatxa i Cabernet Sauvignon – DOQ Priorat – Álvaro Palacios

### Estructurats

**Abadal Matís** – Cabernet Sauvignon, Merlot i Mandó – DO Pla de Bages – Abadal

**Perelada 5 Finques** – Merlot, Syrah, Cabernet, Garnatxa i Monastrell – DO Empordà – Perelada

**Pas Curtei** – Cabernet Sauvignon, Merlot i Carinyena – DO Penedès – Alemany i Corrió

**Susterris** – Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc i Petit Verdot – DO Costers del Segre – Castell d'Encús

**Marqués de Murrieta Reserva** – Tempranillo – DOCa Rioja – Marqués de Murrieta

**Alteri de Mas Doix** – Garnatxa, Carinyena i Syrah – DO Priorat – Mas Doix



# El Celler Jubany

## *Escumosos i Champagnes*

### Escumosos

**AT Roca RSVA Jubany** – Xarel·lo, Macabeu i Parellada – DO Clàssic Penedès – AT Roca  
**Rimarts Brut Reserva 18 mesos** – Xarel·lo, Macabeu i Parellada – DO Cava – Rimarts  
**Mestres Reserva Especial Jubany** – Xarel·lo, Macabeu i Parellada – DO Cava – Mestres  
**Gramona Imperial Màgnum** – Xarel·lo, Macabeu i Parellada – DO Corpinnat – Gramona  
**Torelló Tradicional Brut Nature** – Xarel·lo, Macabeu i Parellada – DO Corpinnat – Torelló

### Escumosos rosats

**Albet i Noya Efecte Brut Rosat** – Pinot Noir – DO Clàssic Penedès – Albet i Noya  
**Torelló Pà·lid Brut Reserva** – Macabeu i Pinot Noir – DO Corpinnat – Torelló

### AOC Champagne

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

### Champagne rosé

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





# 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

Amb la col·laboració de

**SAPOREANDO\***  
*events*

\*amb un mínim de 150 persones





# Condicions

## Preu del menú

El preu del menú infantil i d'staff serà el 50% del preu del menú d'adult escollit.  
El preu del menú es veurà modificat depenent del nombre de convidats.

Per un mínim de 160 convidats, no hi haurà increment de preu

Per un mínim de 140 convidats, hi haurà un suplement del 5% del preu total del menú

Per un mínim de 120 convidats, hi haurà un suplement del 10% del preu total del menú

Per un mínim de 100 convidats, hi haurà un suplement del 15% del preu total del menú

Per menys de 80 convidats, hi haurà un suplement del 20% del preu total del menú

## Inclou

La proposta gastronòmica

El menú escollit

La barra de begudes de l'aperitiu

El celler

Destil·lats o gintònic de sobretaula

Degustació del menú per a sis persones

Disseny i/o impressió de la papereria (minutes, plotters i seating plan)

Maître responsable de la celebració

Un cambrer cada deu convidats

Chef i un cuiner cada quinze persones

Visita tècnica de l'espai on es celebrarà el casament

## No inclou

El desplaçament

Material

Cànon de cuina de l'espai

Barra lliure i ressopó

Flors i decoració

Altres proveïdors (DJ, entreteniment, etc.)

10% IVA



# 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 al restaurant Can Jubany (Caldetenes) o a l'hotel gastronòmic Mas Albereda (Sant Julià de Vilatorça). Sempre es faran entre setmana.

El banquet quedarà confirmat des del moment que s'aboni la paga i senyal de 2.000€.

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 del dia del casament.







# Contacte

## Jubany Events

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

T 93 812 68 10

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

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