

# Cocktail Mas Albereda

2022



JUBANY  
EVENTS



# Vuestro momento: único y para el recuerdo

Una celebración empieza cuando se decide celebrar una ocasión especial. Y no termina hasta que todos los invitados y los protagonistas se levantan de la mesa. El trabajo de todo el equipo de Jubany Events es acompañaros durante todo este proceso, lleno de ilusiones, de expectativas y de emociones.

Desde que en 2001 creamos Jubany Events, han sido muchas las celebraciones, las parejas, los eventos en los que hemos sumado junto a sus protagonistas para conseguir que cada momento sea único, diferente, mágico... para el recuerdo.

Por ello, trabajamos con espíritu de mejora continua con la receta ideal: **producto, presentación y cocina al momento.**

Nos acompañáis a dejar volar la imaginación?

# Menú 1

## Aperitivo Cocktail...

Perlas de apio, manzana verde y jengibre  
Las mejores olivas del mundo  
Cono-pizza de tomate y mozzarella  
Air-baguette crujiente con jamón ibérico  
Filipino de foie amb nou Pecana  
Tartar de atún y crujiente de alga nori  
"Taco" de alitas de pollo y guacamole  
Croquetas melosas de setas  
Brioche de chilly crab FOC — Singapur  
Milhojas de patata brava  
Canelón tradicional de pollo de corral  
Steak tartar de ternera *New York Times*

## Showcooking de Especialidades...

Huevos de codorniz con migas de sobrasada  
Takoyaki de langostinos

## A la Plancha...

Tortillita de camarones  
Milhojas crujiente de atún pibil

## Tabla de quesos con sus vinos

Refrescos, Cervezas Estrella Damm y licores de aperitivo  
Cava RSVA d'AT Roca y Kir Royal

## La Tapa...

Coca de Roast-beef de ternera con perlas de verduras

## Los Postres...

Copita de espuma de crema catalana

**Precio:** 81,60€ + 10% I.V.A.



## Menú 2

### Aperitivo Cocktail...

Perlas de apio, manzana verde y jengibre

Las mejores olivas del mundo

Cono-pizza de tomate y mozzarella

Air-baguette crujiente con jamón ibérico

Filipino de foie amb nou Pecana

Tartar de atún y crujiente de alga nori

"Taco" de alitas de pollo y guacamole

Croquetas melosas de setas

Brioche de chilly crab FOC — Singapur

Milhojas de patata brava

Canelón tradicional de pollo de corral

Steak tartar de ternera *New York Times*

### Showcooking de Especialidades...

Huevos de codorniz con migas de sobrasada

Takoyaki de langostinos

### A la Plancha...

Tortillita de camarones

Milhojas crujiente de atún pibil

### Tabla de quesos con sus vinos

**Refrescos, Cervezas Estrella Damm y licores de aperitivo**

**Cava RSVA d'AT Roca y Kir Royal**

### Las Tapas...

Gnocchi de patata y crema de ibéricos

Roast-beef de ternera con perlas de verduras

### Los Postres...

Copita de piña colada con espuma de coco

**Precio:** 83,95€ + 10% I.V.A.

## Menú 3

### Aperitivo Cocktail...

Perlas de apio, manzana verde y jengibre

Las mejores olivas del mundo

Cono-pizza de tomate y mozzarella

Air-baguette crujiente con jamón ibérico

Filipino de foie amb nou Pecana

Tartar de atún y crujiente de alga nori

"Taco" de alitas de pollo y guacamole

Croquetas melosas de setas

Brioche de chilly crab FOC — Singapur

Milhojas de patata brava

Canelón tradicional de pollo de corral

Steak tartar de ternera *New York Times*

### Showcooking de Especialidades...

Huevos de codorniz con migas de sobrasada

Takoyaki de langostinos

### A la Plancha...

Tortillita de camarones

Milhojas crujiente de atún pibil

### Tabla de quesos con sus vinos

**Refrescos, Cervezas Estrella Damm y licores de aperitivo**

**Cava RSVA d'AT Roca y Kir Royal**

### Las Tapas...

Coca de manzana caramelizada, foie y contrastes

Canelón de langostinos y verduras frescas

Nuestra versión del fricandó de ternera con berenjena crujiente

### Los Postres...

Copita de Gin&tònic

**Precio:** 93,90€ + 10% I.V.A.

## Menú 4

### Aperitivo Cocktail...

Perlas de apio, manzana verde y jengibre

Las mejores olivas del mundo

Cono-pizza de tomate y mozzarella

Air-baguette crujiente con jamón ibérico

Filipino de foie amb nou Pecana

Tartar de atún y crujiente de alga nori

"Taco" de alitas de pollo y guacamole

Croquetas melosas de setas

Brioche de chilly crab FOC — Singapur

Milhojas de patata brava

Canelón tradicional de pollo de corral

Steak tartar de ternera **New York Times**

### Showcooking de Especialidades...

Huevos de codorniz con migas de sobrasada

Takoyaki de langostinos

### A la Plancha...

Tortillita de camarones

Milhojas crujiente de atún pibil

### Tabla de quesos con sus vinos

**Refrescos, Cervezas Estrella Damm y licores de aperitivo**

**Cava RSVA d'AT Roca y Kir Royal**

### Las Tapas...

Coca de manzana caramelizada, foie y contrastes

Gnocchi de calabaza y crujiente ibérico

La merluza a baja temperatura con còdium y emulsión de plácton

Cochinillo ibérico con chutney de fruta

### Los Postres...

Mini-repostería dulce

**Precio:** 101,65€ + 10% I.V.A.

## Menú 5

### Aperitivo Cocktail Especial...

Perlas de apio, manzana verde y jengibre

Las mejores olivas del mundo

Cono-pizza de tomate y mozzarella

Air-baguette crujiente con jamón ibérico

Filipino de foie amb nou Pecana

Tartar de atún y crujiente de alga nori

"Taco" de alitas de pollo y guacamole

Croquetas melosas de setas

Brioche de chilly crab FOC — Singapur

Milhojas de patata brava

Canelón tradicional de pollo de corral

Steak tartar de ternera **New York Times**

### Showcooking de Especialidades...

Huevos de codorniz con migas de sobrasada

Takoyaki de langostinos

### Showcooking Dim-Summ...

Dumplings de pato a la naranja

Pan de vapor de algas con tataki de atún

### A la Plancha...

Tortillita de camarones

Blini de crema ácida y caviar de salmón

### Tabla de quesos con sus vinos

**Refrescos, Cervezas Estrella Damm y licores de aperitivo**

**Cava RSVA d'AT Roca y Kir Royal**

### Las Tapas...

Coca de manzana caramelizada, foie y contrastes

Solomillo de ternera grillé con aceite de oliva virgen

### Los Postres...

Mini-repostería dulce

**Precio:** 107,15€ + 10% I.V.A.

## Menú 6

### Aperitivo Cocktail Especial...

Perlas de apio, manzana verde y jengibre  
Las mejores olivas del mundo  
Cono-pizza de tomate y mozzarella  
Air-baguette crujiente con jamón ibérico  
Filipino de foie amb nou Pecana  
Tartar de atún y crujiente de alga nori  
"Taco" de alitas de pollo y guacamole  
Croquetas melosas de setas  
Brioche de chilly crab FOC — Singapur  
Milhojas de patata brava  
Canelón tradicional de pollo de corral  
Steak tartar de ternera *New York Times*

### Showcooking de Especialidades...

Huevos de codorniz con migas de sobrasada  
Takoyaki de langostinos

### Showcooking Dim-Summ...

Dumplings de pato a la naranja  
Pan de vapor de algas con tataki de atún

### A la Plancha...

Tortillita de camarones  
Blini de crema ácida y caviar de salmón

### Tabla de quesos con sus vinos

**Refrescos, Cervezas Estrella Damm y licores de aperitivo**  
**Cava RSVA d'AT Roca y Kir Royal**

### Las Tapas...

Coca de manzana caramelizada, foie y contrastes  
Canelón de langostinos y verduritas frescas  
Cochinillo ibérico con chutney de fruta

### Los Postres...

Mini-repostería dulce

**Precio:** 112,35€ + 10% I.V.A.

## Menú 7

### Aperitivo Cocktail Especial...

Perlas de apio, manzana verde y jengibre  
Las mejores olivas del mundo  
Cono-pizza de tomate y mozzarella  
Air-baguette crujiente con jamón ibérico  
Filipino de foie amb nou Pecana  
Tartar de atún y crujiente de alga nori  
"Taco" de alitas de pollo y guacamole  
Croquetas melosas de setas  
Brioche de chilly crab FOC — Singapur  
Milhojas de patata brava  
Canelón tradicional de pollo de corral  
Steak tartar de ternera *New York Times*

### Showcooking de Especialidades...

Huevos de codorniz con migas de sobrasada  
Takoyaki de langostinos

### Showcooking Dim-Summ...

Dumplings de pato a la naranja  
Pan de vapor de algas con tataki de atún

### A la Plancha...

Tortillita de camarones  
Blini de crema ácida y caviar de salmón

### Tabla de quesos con sus vinos

**Refrescos, Cervezas Estrella Damm y licores de aperitivo**  
**Cava RSVA d'AT Roca y Kir Royal**

### Las Tapas...

Coca de manzana caramelizada, foie y contrastes  
Vieira, gnocchi de calabaza y crujiente ibérico  
Rape asado al horno con patatas y refrito de ajos S  
olomillo de ternera con foie y salsa de Oporto

### Los Postres...

Mini-repostería dulce

**Precio:** 122,75€ + 10% I.V.A.





## Buffets adicionales

# Fríos

JAMÓN SELECCIÓN PRIVADA DE  
ENRIQUE TOMÀS GLAMURÓ +**825€ / u**

EL JAPONÉS +**5,80€ p/p**

SELECCIÓN ESPECIAL DE VINOS Y CHAMPAGNES +**11,55€ p/p**

MARISCO FRESCO +**9,25€ p/p**

## Buffets adicionales

# Calientes

ARROZ SECO DE CALAMARES Y ALIOLI +**3,45€ p/p**

ARROZ SECO DE ESPARDEÑAS +**4,60€ p/p**

### Dim Sum...

DUMPLINGS DE SALMÓN Y CAVIAR +**2,30€ p/p**

DUMPLINGS DE PATO A LA NARANJA +**2,30€ p/p**

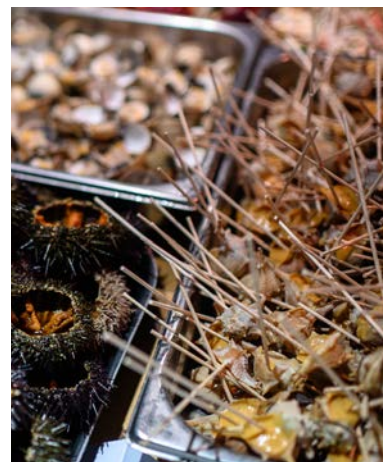
### A la Brasa...

PINCHO DE PULPO Y PANCETA CONFITADA +**3,45€ p/p**

LANGOSTINOS CON ESPUMA DE MAYONESA PICANTE +**4,10€ p/p**

GAMBA DE LA COSTA CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN +**8,10€ p/p**

**Servicio, cafés, infusiones, Ying-Yang y Lima limón helada +3,85€ p/p**



# Las Tapas adicionales

## Las Tapas frías...

Coca de manzana caramelizada y mi-cuit de foie +6,15€ p/p

Canelón de calabacín y cangrejo real +8,70€ p/p

Salpicón de marisco con encurtidos +9,25€ p/p

## Las Tapas calientes...

Gnocchi de calabaza con crujiente de jamón ibérico +2,30€ p/p

Langostinos, gnocchi de calabaza y crujiente ibérico +5,10€ p/p

Canelón de langostinos y verduritas frescas +5,75€ p/p

## Las Tapas de pescado...

Merluza a baja temperatura con cóidium y emulsión de plácton +6,15€ p/p

Rap asado al horno +8,10€ p/p

Lenguado "sin trabajo" con frutos secos y cítricos +9€ p/p

## Las Tapas de carne...

Coca de roast-beef de ternera con perlas de verduritas +5,20€ p/p

Cochinillo ibérico con chutney de fruta +5,75€ p/p

Solomillo de ternera grillé con aceite de oliva virgen y flor de sal +6,15€ p/p

Solomillo de ternera con foie i salsa de Oporto +8,10€ p/p

## Los Postres adicionales...

Copita de gin&tonic con texturas +6,40€ p/p

Copita de cerezas "Jubany" y cremoso de yogur +6,40€ p/p

Copita de piña colada +6,40€ p/p

Copita de frutos rojos y helado de coco +6,40€ p/p

Mini repostería dulce +4,60€ p/p

\* Cambiando el postre incluido por este



## Servicios complementarios

### **Discjockeys recomendados**

DJ Spexen Tel. 629 827 542

Alex Permanyer Tel. 660 164 587

### **Nuestros fotografos recomendados**

Joan Llenas. Tel. 629 308 048. [jmllenas@jmllenas.com](mailto:jmllenas@jmllenas.com). Sallent

Miquel Coll. Tel. 649 880 296. [www.miquelcoll.com](http://www.miquelcoll.com). Barcelona

Alberto Ballbé – [hola@albertoballbe.com](mailto:hola@albertoballbe.com). Tel. 619 70 33 75

### **Música en directo en el aperitivo**

RecoverMusic. Versiones en acústico. Tel. 626 363 833

&Swing. Versiones de ahora y siempre en clave swing. Tel. 629 068 232

Pep Poblet. Saxo. [www.peppoblet.com](http://www.peppoblet.com). Tel. 659 447 249

Carme. Cantante soul. Tel. 616 454 306

## Información adicional

En ningún concepto se guardarán los precios de un año para otro. Cada año se incrementarán según el precio del mercado. Estos precios son sujetos a posibles variaciones según el precio del mercado sin aviso previo.

La celebración quedará confirmada en el momento que se haya abonado la paga y señal del 25% del total.

El pago de la totalidad se hará 48 horas antes de la celebración, mediante transferencia bancaria.

# La Fiesta

## Barra libre...

Selección especial de Gin & Tonic's

Cocktails sin alcohol

Mojitos, Caipirinhas, Daikiri, Caipiroskas

## Recena...

Nuestro Candy Bar

Mini Frankfurts hechos al momento

Bikini de jamón Ibérico y Mozzarella trufada

Chocolate con churros

**Precio: 32,45€ p/p**

\*Supl. Destilados premium 4,95€ p/p

## Horario de la barra libre...

Celebraciones de mediodía, hasta las 22.00 horas

Celebraciones de noche, hasta a las 03.00 horas

A partir de la 3ª hora suplemento de 4,95€ p/p y hora





# Contacto

---

## **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)