Mas d'Osor

Casaments

Nandu Jubany

2023

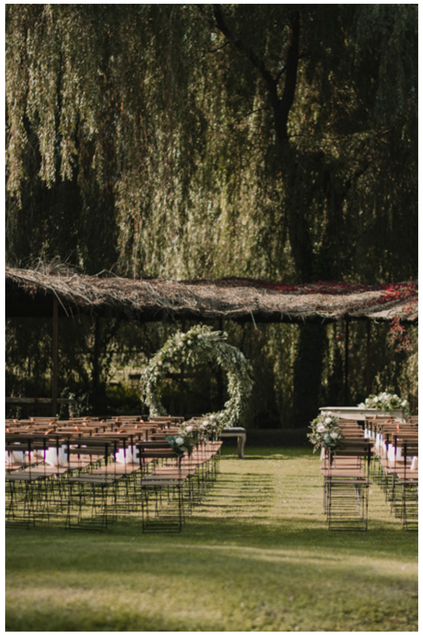
Un espai únic per a celebracions i esdeveniments

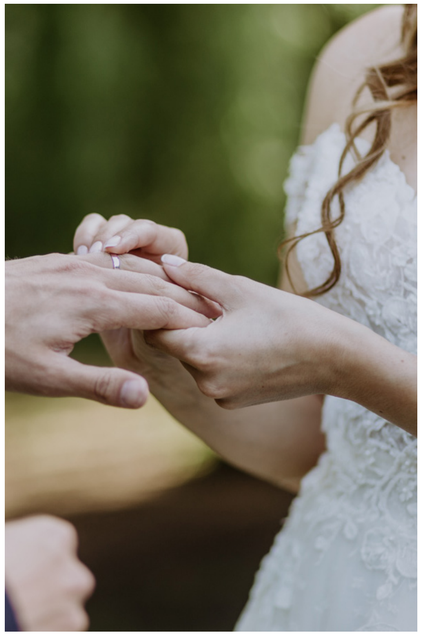
Situat al cor del Montseny, a Viladrau, enmig d'uns paisatges magnífics durant tot l'any. Un entorn agradable i ideal per celebrar qualsevol tipus d'esdeveniment i, alhora, gaudir d'una cuina moderna però arrelada en la tradició, amb el segell gastronòmic de Nandu Jubany.

Cuina i natura per viure moments inoblidables.

Localització

Mas d'Osor es troba a una ubicació privilegiada, al bell mig del Parc Natural del Montseny, a poc més d'una hora de Barcelona i a uns quaranta-cinc minuts de Girona.





Propostes de menú

Aperitiu Mas d'Osor

Cocktail-fruites escarxades
Perles de gaspatxo / Perles de sangria de cava
Les millors olives del món
Air-baguette cruixent de pernil ibèric
Macaró de carrot cake salat
Cono-pizza de tomàquet i mozzarella
Ametlla tendra mimètica
Tàrtar de tonyina amb cruixent d'alga nori
Bomba de sípia
Croquetes meloses de bolets
Milfulls de patata brava
Brioix de chili crab FOC - Singapur
Steak tàrtar de vedella The 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

Broqueta 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 Seleccionat i Kir Royale
Jubany Ice amb menta fresca i maduixots
Licors i refrescs d'aperitiu

Menú 1

Aperitiu Mas d'Osor
Sopa freda de llagostins i mini-tomàquets raf amb guacamole
Coca de roast beef de vedella amb perles de verduretes

Menú 2

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

Menú 3

Aperitiu Mas d'Osor
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'stracciatella

El Celler Jubany
Cafès i infusions
Llima llimona gelada
Oreo de cheesecake amb fruits vermells i Quin Cacau
Presentació del pastís nupcial

Aperitiu Can Jubany

Cocktail-fruites 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
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

Aperitiu Selecte d'en Nandu

Cocktail-fruites 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

Ous de guatlla amb caviar

El Fornet "Jubany"

Les nostres coques cruixents fetes al moment

L'Arròs

Buffet d'arròs sec d'espardenyes

Buffet de marisc

Ostres al natural, cargols de punxa amb romesco i navalles

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

Barra de begudes

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 Selecció Privada d'Enrique Tomàs Glamurós

La Llauna
Conserves especials, llaunes escollides, xips de verduretes, cargols de punxa i gildes

El Fornet "Jubany"
Les nostres coques cruixents fetes al moment

Marisc fresc
Ostres, navalles i cargols de punxa amb salsa de romesco

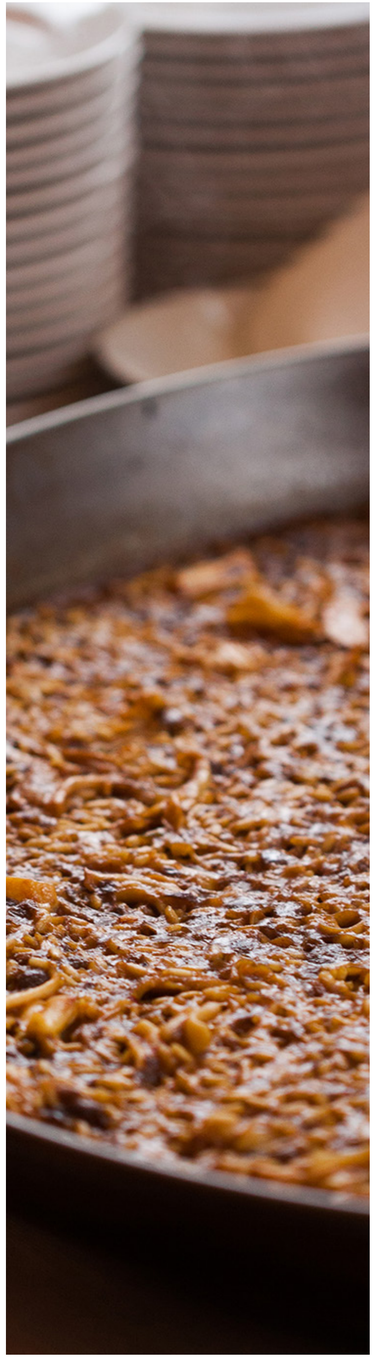
El Japonès
Selecció especial de sushi

Arròs sec d'espardenyes

Moët & Chandon Ice Imperial

Cocktails IMPUR

Barra especial de vins i champagnes



La Carta

Els Aperitius

Aperitiu Mas d'Osor
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-verduretes fresques

Plats Principals

Coca de roast-beef de vedella amb perles de verduretes
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 bearnesa
Turbot o llobarro amb fons de patates i refregit d'alls

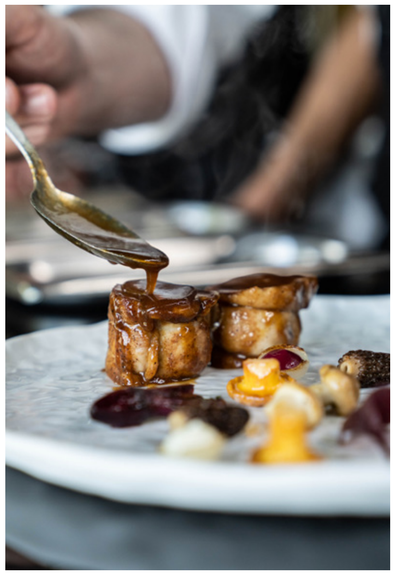
Les Postres

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'stracciatella
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



JUBANY

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
Passe 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 – Trepat – DO Conca de Barberà – Cara Nord
Whispering Angel – Garnatxa i Syrah – AOC Cotês 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 Pàl·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

Cerimònia

A Mas d'Osor podreu celebrar la vostra cerimònia civil en un espai ple de màgia envoltat de natura.

Inclou banqueta de nuvis, taula altar, cadires pels convidats i decoració floral bàsica.

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 amb els nuvis

No inclou

Lloguer de l'espai
Barra lliure i ressopó
Muntatge de cerimònia al nostre espai
Drets d'autor (SGAE)
Mobiliari i parament de taula (a escollir entre les nostres propostes)
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 a Can Jubany (Calldetenes) o a l'hotel gastronòmic Mas Albereda (Sant Julià de Vilatorta). Sempre es faran entre setmana.

El banquet quedarà confirmat des del moment que s'aboni la paga i senyal de 2000€.

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.

Els nostres proveïdors*

DJ

DJ Spexen - spexen@spexen.com

Cerimònia
Barra lliure
Inclou tot l'equip de so, il·luminació i menú del DJ

Floristeria

elgallaret@gmail.com

Material

info@ahrental.com

*Els nostres proveïdors són exclusius i en cap cas es podran canviar.

Contacte

Mas d'Osor
Ctra. de Masvidal a Fàbrega · km 0,7
17406 Viladrau (Barcelona)
T 93 812 68 10
info@jubanyevents.com
www.jubanyevents.com