

Mas d'Osor

Empresa

Nandu Zubizarin

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.

Des que el 2001 vam crear Jubany Events, han estat moltes les celebracions, les parelles, els esdeveniments en què hem sumat al costat dels seus protagonistes per aconseguir que cada moment sigui únic, diferent, màgic... per al record.

Per això, treballem amb esperit de millora contínua amb la recepta ideal: producte, presentació i cuina al moment.

Ens acompanyeu a deixar volar la imaginació?





*Propostes
de menú*



Menü 1

A Taula

L'Aperitiu
Perles de gaspatxo
Les millors olives del món
Air-baguette cruixent amb pernil ibèric
Ametlla tendra mimètica
Bombes de sípia
Steak tàrtar de vedella **The New York Times**

Els Entrants
a escollir entre una de les quatre opcions
Llagostins, gnocchi de patata i crema d'ibèrics
Ou a baixa temperatura amb migues de sobrassada
Caneló tradicional de pollastre de pagès rostit
Lluç a baixa temperatura amb còdium i emulsió de plàncton

Els Plats Principals
a escollir entre una de les quatre opcions
Coca de roast-beef de vedella amb perles de verduretes
Tournadó de pollastre "sense feina" amb verduretes i bolets
Garrí ibèric cruixent amb chutney de fruita
Corball rostit al forn amb patates i refregit d'alls

Les Postres
a escollir entre una de les quatre opcions
Lemon pie amb sorbet de llimona
Textures de mandarina amb sorbet d'estragó
L'Avellana crocant de xocolata amb gelat d'stracciatella
Mini-pastisset de plàtan i vainilla amb crumble de galeta

El Cellar
Vi blanc Olbieta, DO Catalunya
Vi negre Rouge, DO Conca de Barberà
Cava RSVÀ d'AT Roca

Cafès i Infusions
Llima llimona gelada
Oreo de cheesecake amb fruits vermells i Quin Cacao





L'Aperitiu Cocktail

Perles de gaspatxo
Les millors olives del món
Air-baguette cruixent amb pernil ibèric
Ametlla tendra mimètica
Bombes de sípia
Steak tàrtar de vedella **The New York Times**

Showcooking d'Especialitats

Ous de guatlla amb migues de sobrassada
Takoyaki de llagostins

Taula de refrescs i licors d'aperitiu
Cervesa Estrella Damm Inèdit
Vins i cava RSVa d'AT Roca

Els Entrants

a escollir entre una de les quatre opcions

Llagostins, gnocchi de patata i crema d'ibèrics
Ou a baixa temperatura amb migues de sobrassada
Caneló tradicional de pollastre de pagès rostit
Lluç a baixa temperatura amb còdium i emulsió de plàncton

Els Plats Principals

a escollir entre una de les quatre opcions

Coca de roast-beef de vedella amb perles de verduretes
Tourné de pollastre "sense feina" amb verduretes i bolets
Garrí ibèric cruixent amb chutney de fruita
Corball rostit al forn amb patates i refregit d'alls

Les Postres

a escollir entre una de les quatre opcions

Lemon pie amb sorbet de llimona
Textures de mandarina amb sorbet d'estragó
L'Avellana crocant de xocolata amb gelat d'straciatella
Mini-pastisset de plàtan i vainilla amb crumble de galeta

El Celler

Vi blanc Olbieta, DO Catalunya
Vi negre Rouge, DO Conca de Barberà
Cava RSVa d'AT Roca

Cafès i Infusions

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

Menú 2

Aperitiu Cocktail + A Taula

Buffets addicionals

Pernil Ibèric Selecció Privada d'Enrique Tomás Glamurós

Marisc Fresc

Ostres, navalles i cargols de punxa amb salsa de romesco

El Japonès

Selecció especial de sushi

Arròs sec de calamars i all i oli

Arròs sec d'espardenyes

A la Brasa

Broqueta de pop i cansalada confitada

Llagostí amb escuma de maionesa picant

Gamba de la Costa amb oli d'oliva verge

Dim Sum

Dumplings de salmó i caviar

Dumplings d'ànec a la taronja



La Carta

Entrants freds

Sopa freda de llagostins i mini-tomàquets raf de guacamole*
Coca de verdures escalivades, llagostins i contrastos
Ensaladilla de llamàntol amb maionesa del seu corall
Involtini de carbassó amb cranc reial i verduretes fresques
Coco ceviche de vieires i llagostins
Mariscada reial – cranc reial, cargols de punxa, navalla, llagostins i escamarlà sobre llit d'algues

Entrants calents

Gnocchi de carbassa, llagostins i cruixent de pernil ibèric
Caneló tradicional de pollastre de pagès rostit
Lluç a baixa temperatura amb còdium i emulsió de plàncton
Vieires, gnocchi de carbassa, pernil ibèric i oli de tòfona negra
El plat de les quatre tapes
Brou d'escamarlans i escamarlans amb cruixent de pernil ibèric

*Disponibilitat segons temporada

Els Peixos

Llamàntol a la brasa amb oli de bolets, verdures i algues
Rap rostit al forn amb patates i refregit d'all
Filet de llenguado amb cítrics i fruits secs
Llobarro salvatge rostit al forn amb cebetes i rossinyols
Turbot o llobarro amb fons de patates i refregit d'all

Les Carns

Coca de roast-beef de vedella amb perles de verduretes
Garrí ibèric cruixent amb chutney de fruita
Tournedó de pollastre "sense feina" amb verduretes i bolets
Llom de xai rostit al forn amb tubercles
Filet de vedella grillé amb oli d'oliva verge i flor de sal
Filet de vedella servit a la llosa
Xai de llet rostit sobre formatge Tou dels Til·lers, carxofes i alls tendres
Tournedó Rossini amb foie i salsa d'Oporto
Costella de vaca gallega seleccionada a la brasa





Les Postres

Lemon pie amb sorbet de llimona
Textures de mandarina amb sorbet d'estragó
Mini-pastisset americà de plàtan i vainilla amb crumble de galeta
La nostra versió de la Selva Negra de xocolata amb sorbet de gerds
Lingot de xocolata i nou pecana
L'Avellana crocant de xocolata amb gelat d'stracciatella
La Galàxia de xocolata
Babà fet al moment flamejat al rom amb gelat de nata

Amb els cafès i infusions

Llima llimona gelada

Oreo de cheesecake amb fruits vermells i Quin Cacao

La Festa

A la Barra

Selecció especial de Gin & Tonics
Mojitos, caipirinhas, daikiris i caipiroskas
Varietat de cocktails sense alcohol
*Destil·lats premium: suplement per persona

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 celebracions de migdia
Fins les 3.00h en celebracions de vespre
Tres hores incloses. A partir de la tercera hora,
suplement per hora extra per persona

Condicions

La barra lliure anirà sempre a càrrec nostre



Informació addicional

Preu del menú	<p>Aquests menús són orientatius, se'n poden fer les variacions oportunes, així com confeccionar diferents menús al gust de cadascú.</p> <p>En cap concepte es guardaran els preus d'un any per l'altre. Cada any s'incrementaran segons el preu del mercat. Aquests preus són subjectes a possibles variacions segons el preu del mercat sense avís previ.</p> <p>La celebració quedarà confirmada en el moment que s'hagi abonat la paga i senyal del 25% del total.</p> <p>El pagament de la totalitat es farà 48 hores abans de la celebració, mitjançant transferència bancària.</p>
Inclou	<p>La proposta gastronòmica</p> <ul style="list-style-type: none">El menú escollitLa barra de begudes de l'aperitiuEl cellerDestil·lats o gintònic de sobretaula <p>Material estàndard</p> <p>Lloguer de l'espai</p> <p>Disseny i/o impressió de la papereria (minutes, plotters i seating plan)</p> <p>Maître responsable de la celebració</p> <p>Un cambrer cada deu convidats</p> <p>Chef i un cuiner cada quinze persones</p> <p>Visita tècnica de l'espai on es durà a terme la celebració</p>
No inclou	<p>Barra lliure i ressopó</p> <p>Flors i decoració</p> <p>Altres proveïdors (DJ, entreteniment, etc.)</p> <p>10% IVA</p>

Contacte

Jubany Events
Carretera de Sant Hilari, S/N
08506 Calldetenes (Barcelona)
T 93 812 68 10
info@jubanyevents.com
www.jubanyevents.com