

El Convent de Blanes

Empresa

Nandu Jubany

2023



Vuestro momento: único para el recuerdo

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

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

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

¿Nos acompañáis a dejar volar la imaginación?





*Propuestas
de menú*



Menú 1

En Mesa

El Aperitivo

Perlas de gazpacho
Las mejores aceitunas del mundo
Air-baguette crujiente con jamón ibérico
Almendra tierna mimética
Bombas de sepia
Steak tartar de ternera **The New York Times**

Los Entrantes

a escoger entre una de las cuatro opciones

Langostinos, gnocchi de patata y crema de ibéricos
Huevo a baja temperatura con migas de sobrasada
Canelón tradicional de pollo de corral
Merluza a baja temperatura con codium y emulsión de plancton

Los Platos Principales

a escoger entre una de las cuatro opciones

Coca de roast-beef de ternera con perlas de verduritas
Tournedó de pollo "sin faena" con verduritas y setas
Cochinillo ibérico crujiente con chutney de fruta
Corvina al horno con patatas y refrito de ajos

Los Postres

a escoger entre una de las cuatro opciones

Lemon pie con sorbete de limón
Texturas de mandarina con sorbete de estragón
La Avellana crocante de chocolate con helado de stracciatella
Mini-tarta de plátano y vainilla con crumble de galleta

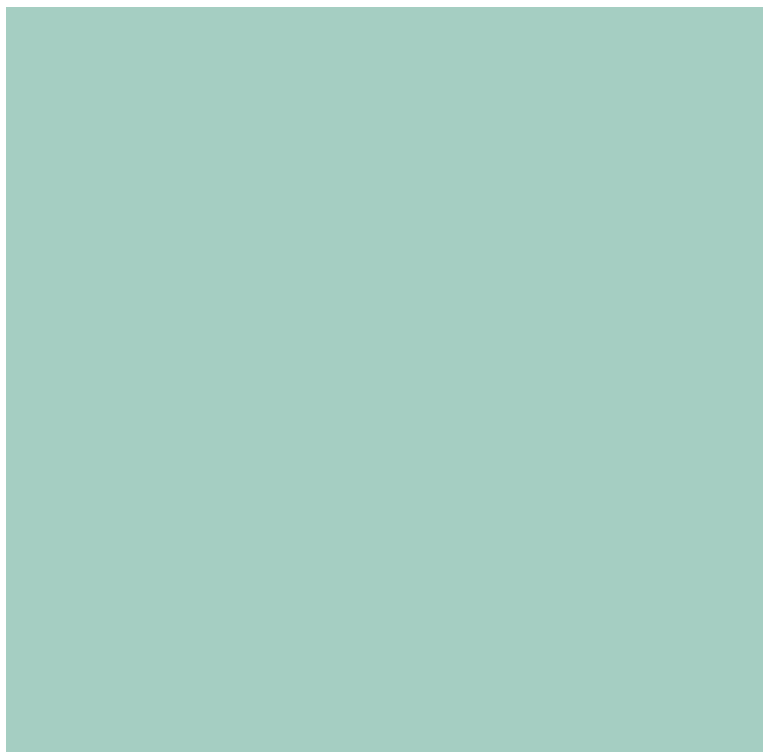
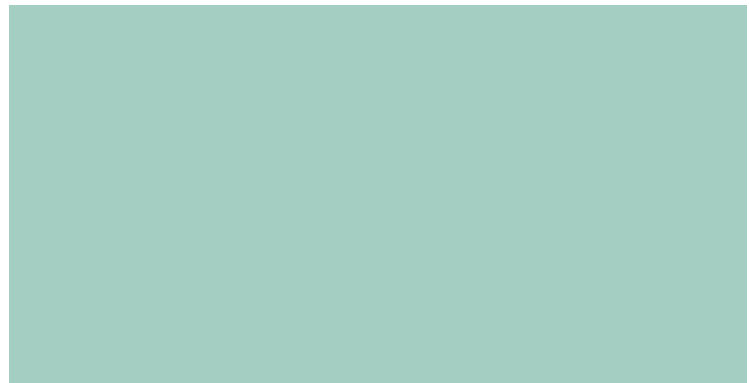
La Bodega

Vino blanco Olbieta, DO Catalunya
Vino tinto Rouge, DO Conca de Barberà
Cava RSVÀ de AT Roca

Cafés e Infusiones

Lima limón helada
Oreo de cheesecake con frutos rojos y Quin Cacao





El Aperitivo Cocktail

Perlas de gazpacho
Las mejores aceitunas del mundo
Air-baguette crujiente con jamón ibérico
Almendra tierna mimética
Bombas de sepia
Steak tartar de ternera **The New York Times**

Showcooking de Especialidades

Huevos de codorniz con botarga
Takoyaki de pulpo

Barra de refrescos y licores de aperitivo
Cerveza Estrella Damm Inèdit
Vinos y cava RSVA de AT Roca

Los Entrantes

a escoger entre una de las cuatro opciones

Langostinos, gnocchi de patata y crema de ibéricos
Huevo a baja temperatura con migas de sobrasada
Canelón tradicional de pollo de corral
Merluza a baja temperatura con codium y emulsión de plancton

Los Platos Principales

a escoger entre una de las cuatro opciones

Coca de roast-beef de ternera con perlas de verduritas
Tournedó de pollo "sin faena" con verduritas y setas
Cochinillo ibérico crujiente con chutney de fruta
Corvina al horno con patatas y refrito de ajos

Los Postres

a escoger entre una de las cuatro opciones

Lemon pie con sorbete de limón
Texturas de mandarina con sorbete de estragón
La Avellana crocante de chocolate con helado de stracciatella
Mini-tarta de plátano y vainilla con crumble de galleta

La Bodega

Vino blanco Olbieta, DO Catalunya
Vino tinto Rouge, DO Conca de Barberà
Cava RSVA de AT Roca

Cafés e Infusiones

Lima limón helada
Oreo de cheesecake con frutos rojos y Quin Cacao

Menú 2

Aperitivo Cocktail + En Mesa

Buffets adicionales

Jamón Ibérico Selección Privada de Enrique Tomás Glamurós

Marisco Fresco

Ostras, navajas y cañaïllas con salsa romesco

El Japonés

Selección especial de sushi

Arroz seco de calamares y all i oli

Arroz seco de “espardenyes”

A la Brasa

Pincho de pulpo y panceta confitada
Langostino con espuma de mayonesa picante
Gamba de la Costa con aceite de oliva virgen

Dim Sum

Dumplings de salmón y caviar
Dumplings de pato a la naranja



La Carta

Entrantes fríos

- Sopa fría de langostinos y mini-tomates raf de guacamole*
- Coca de verduras "escalivadas", langostinos y contrastes
- Ensaladilla de bogavante con mayonesa de su coral
- Involtini de calabacín con cangrejo real y verduritas frescas
- Coco ceviche de vieiras y langostinos
- Mariscada real – cangrejo real, cañaíllas, navaja, langostinos y cigala sobre base de algas

Entrantes calientes

- Gnocchi de calabaza, langostinos y crujiente de jamón ibérico
- Canelón tradicional de pollo de corral
- Merluza a baja temperatura con codium y emulsión de plancton
- Vieiras, gnocchi de calabaza, jamón ibérico y aceite de trufa negra
- El plato de las cuatro tapas
- Caldo de cigalas y cigalas con crujiente de jamón ibérico

*Disponibilidad según temporada

Los Pescados

- Bogavante a la brasa con aceite de setas, verduras y algas
- Rape asado al horno con patatas y refrito de ajos
- Filete de lenguado con cítricos y frutos secos
- Lubina salvaje asada al horno con cebollitas y rebozuelos
- Rodaballo o lubina con base de patatas y refrito de ajos

Las Carnes

- Coca de roast-beef de ternera con perlas de verduritas
- Cochinillo ibérico crujiente con chutney de fruta
- Tournedó de pollo "sin feina" con verduritas y setas
- Lomo de cordero asado al horno con tubérculos
- Solomillo de ternera grillé con aceite de oliva virgen y flor de sal
- Solomillo de ternera servido a la piedra
- Cordero lechal asado sobre queso Tou dels Tihlers, alcachofas y ajos tiernos
- Tournedó Rossini con foie y salsa de Oporto
- Costilla de vaca gallega seleccionada a la brasa





Los Postres

- Lemon pie con sorbete de limón
- Texturas de mandarina con sorbete de estragón
- Mini-tarta americana de plátano y vainilla con crumble de galleta
- Nuestra versión de la Selva Negra de chocolate con sorbete de frambuesa
- Lingote de chocolate y nuez pecana
- La Avellana crocante de chocolate con helado de stracciatella
- La Galaxia de chocolate
- Babá hecho al momento flambeado al ron con helado de nata

Con los cafés e infusiones

Lima limóna helada

Oreo de cheesecake con frutos rojos y Quin Cacao

La Fiesta

En la Barra

Selección especial de Gin & Tonics
Mojitos, caipirinhas, daikiris y caipiroskas
Variedad de cocktails sin alcohol
*Destilados premium: suplemento por persona

Recena

Nuestra Candy Bar
Mini-frankfurts hechos al momento
Bikini de jamón ibérico y mozzarella trufada
Chocolate con churros

Horario

Hasta las 22.00h en celebraciones de mediodía
Hasta las 3.00h en celebraciones de noche
Tres horas incluidas. A partir de la tercera hora,
suplemento por hora extra por persona

Condiciones

La barra libre irá siempre a cargo nuestro



Alquiler de la finca

Incluye

Servicio de guardarropía
Limpieza durante el evento
Personal de seguridad
Coordinación de la boda
Servicio de minibus desde Cala de
Sant Francesc o el puerto de Blanes

Información adicional

Precio del menú

Estos menús son orientativos, se pueden hacer las variaciones oportunas, así como confeccionar diferentes menús al gusto de cada uno.

Bajo ningún concepto se guardarán los precios de un año para otro. Cada año se incrementarán según el precio de mercado. Estos precios están 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.

Incluye

La propuesta gastronómica

El menú escogido

La barra de bebidas del aperitivo

La bodega

Destilados o gintonic de sobremesa

Diseño y/o impresión de la papelería (minutas, plotters y seating plan)

Maître responsable de la celebración

Un camarero cada diez invitados

Chef y un cocinero cada quince personas

Visita técnica del espacio donde se llevará a cabo la celebración

No incluye

Material

Alquiler del espacio

Barra libre y recena

Flores y decoración

Otros proveedores (DJ, entretenimiento, etc.)

10% IVA

Contacto

El Convent de Blanes

Carles Faust, 4

17300 Blanes (Girona)

T 972 357 345

comercial@elconventblanes.com

www.elconventblanes.com