

Mas d'Osor

# Cocktail

*Nandu Zubizarin*

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*





# Menü 1

Perlas de gazpacho / Perlas de sangría de cava de Es Còdol Foradat  
Las mejores aceitunas del mundo  
Cono-pizza de tomate y mozzarella  
Air-baguette crujiente con jamón ibérico  
Almendra tierna mimética  
Tartar de atún con crujiente de alga nori  
"Taco" de alitas de pollo y guacamole  
Croquetas melosas de setas  
Chucho de chili crab FOC – Singapur  
Milhojas de patata brava  
Steak tartar de ternera **The New York Times**

## Showcooking de Especialidades

Huevos de codorniz con migas de sobrasada  
Takoyaki de langostinos

## A la Plancha

Tortillitas de camarones  
Milhojas crujiente de atún pibil

## Mesa de Vinos y Quesos Seleccionados

## Barra de Bebidas

Cervezas Estrella Damm  
Cava RSVa de AT Roca y Kir Royale  
Refrescos y licores de aperitivo

## Las Tapas

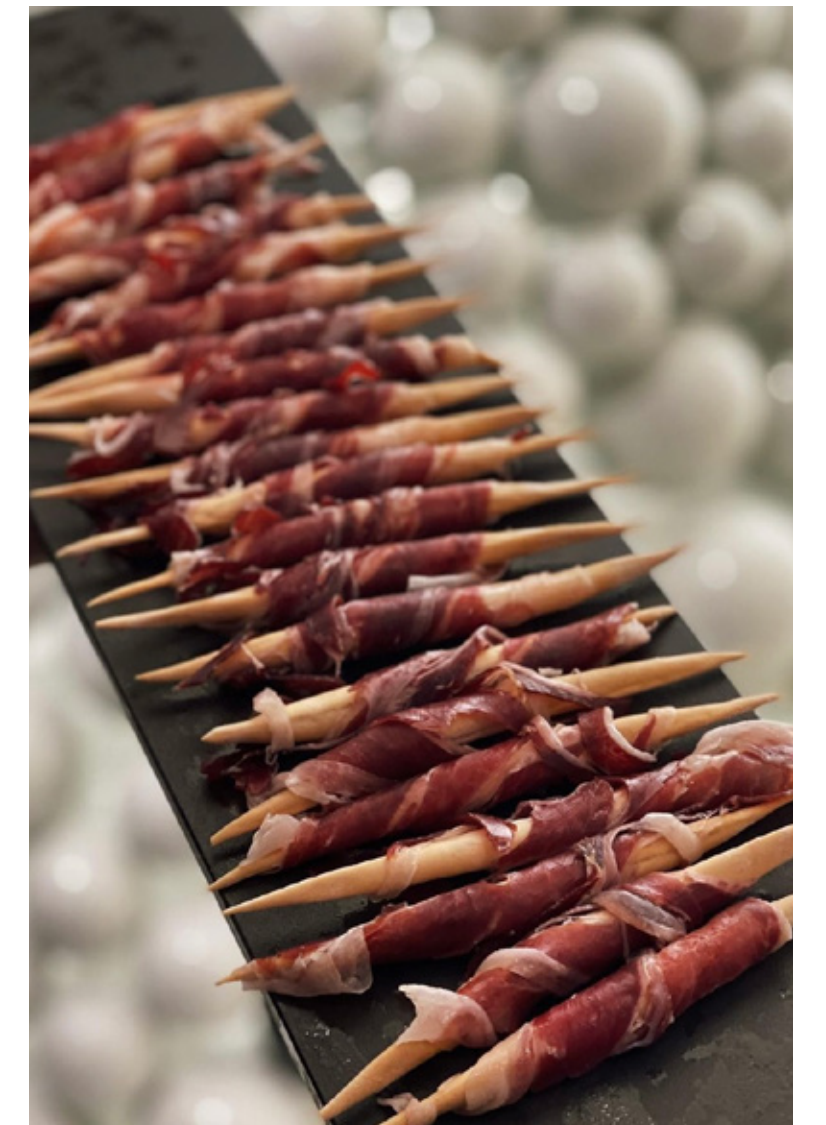
Canelón tradicional de pollo de corral asado  
Coca de roast-beef de ternera con perlas de verduritas

## Los Postres

Croquetas de chocolate coulant

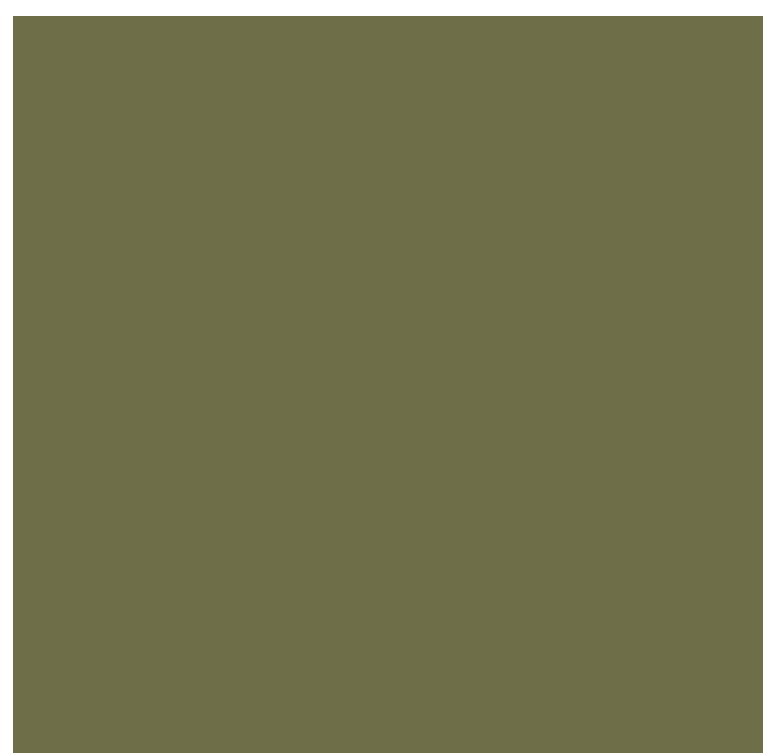
## Cafés e Infusiones

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





# Menú 2



## Showcooking de Especialidades

### A la Plancha

### Barra de Bebidas

### Las Tapas

### Los Postres

Perlas de gazpacho / Perlas de sangría de cava de Es Còdol Foradat  
Las mejores aceitunas del mundo  
Cono-pizza de tomate y mozzarella  
Air-baguette crujiente con jamón ibérico  
Almendra tierna mimética  
Tartar de atún con crujiente de alga nori  
“Taco” de alitas de pollo y guacamole  
Croquetas melosas de setas  
Chucho de chili crab FOC – Singapur  
Milhojas de patata brava  
Steak tartar de ternera **The New York Times**

### Buffet de arroz seco de “espardenyes”

Huevos de codorniz con migas de sobrasada  
Takoyaki de langostinos

Tortillitas de camarones  
Milhojas crujiente de atún pibil

### Mesa de Vinos y Quesos Seleccionados

Cervezas Estrella Damm  
Cava RSVa de AT Roca y Kir Royale  
Refrescos y licores de aperitivo

Coca de manzana caramelizada con foie y ensalada de contrastes  
Vieiras, gnocchi de calabaza y crujiente ibérico  
Canelón tradicional de pollo de corral asado  
Solomillo de ternera con foie y salsa de Oporto

Mini-repostería dulce

### Cafés e Infusiones

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



# Buffets adicionales

Jamón Ibérico Selección Privada d'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

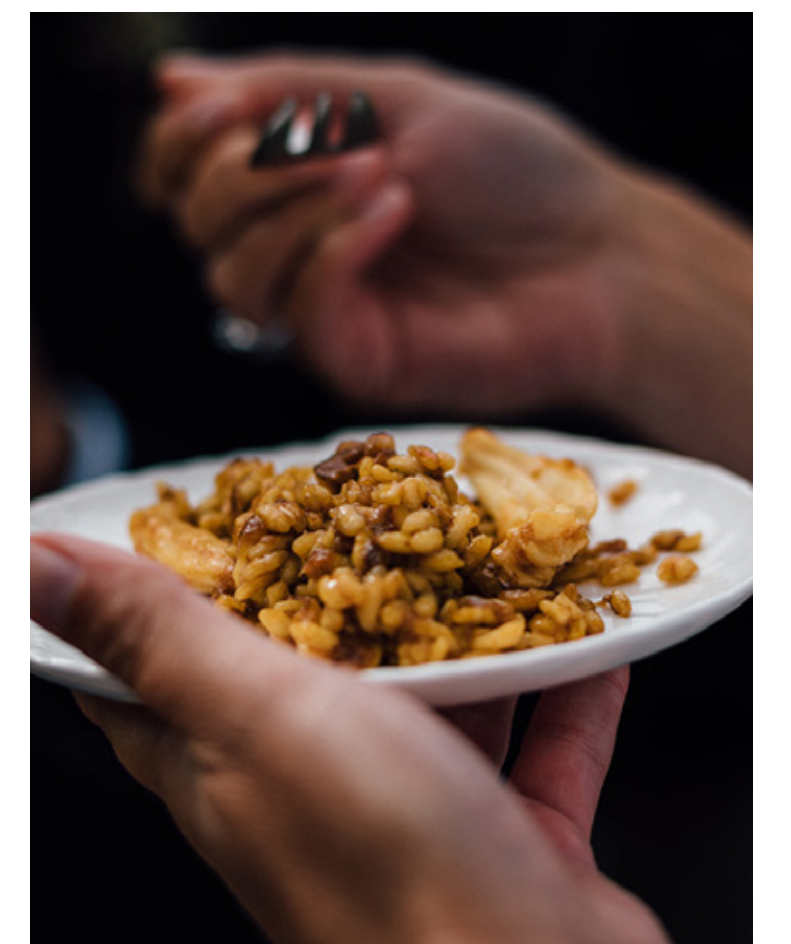
Langostino con espuma de mayonesa picante

Gamba de la Costa con aceite de oliva virgen

Dim Sum

Dumplings de salmón con su caviar

Dumplings de pato a la naranja





# Tapas adicionales

## Las Tapas frías

Coca de manzana caramelizada y mi-cuit de foie  
Involtini de calabacín y cangrejo real

## Las Tapas calientes

Gnocchi de patata con crujiente de jamón ibérico  
Vieiras, gnocchi de calabaza y crujiente de jamón ibérico

## Las Tapas de pescado

Merluza a baja temperatura con codium y emulsión de plancton  
Rape asado al horno con patatas y refrito de ajos  
Lenguado "sin faena" con frutos secos y patatas

## Las Tapas de carne

Coca de roast-beef de ternera con perlas de verduritas  
Cochinillo ibérico con chutney de fruta  
Solomillo de ternera grillé con aceite de oliva virgen y flor de sal  
Solomillo de ternera con foie y salsa de Oporto

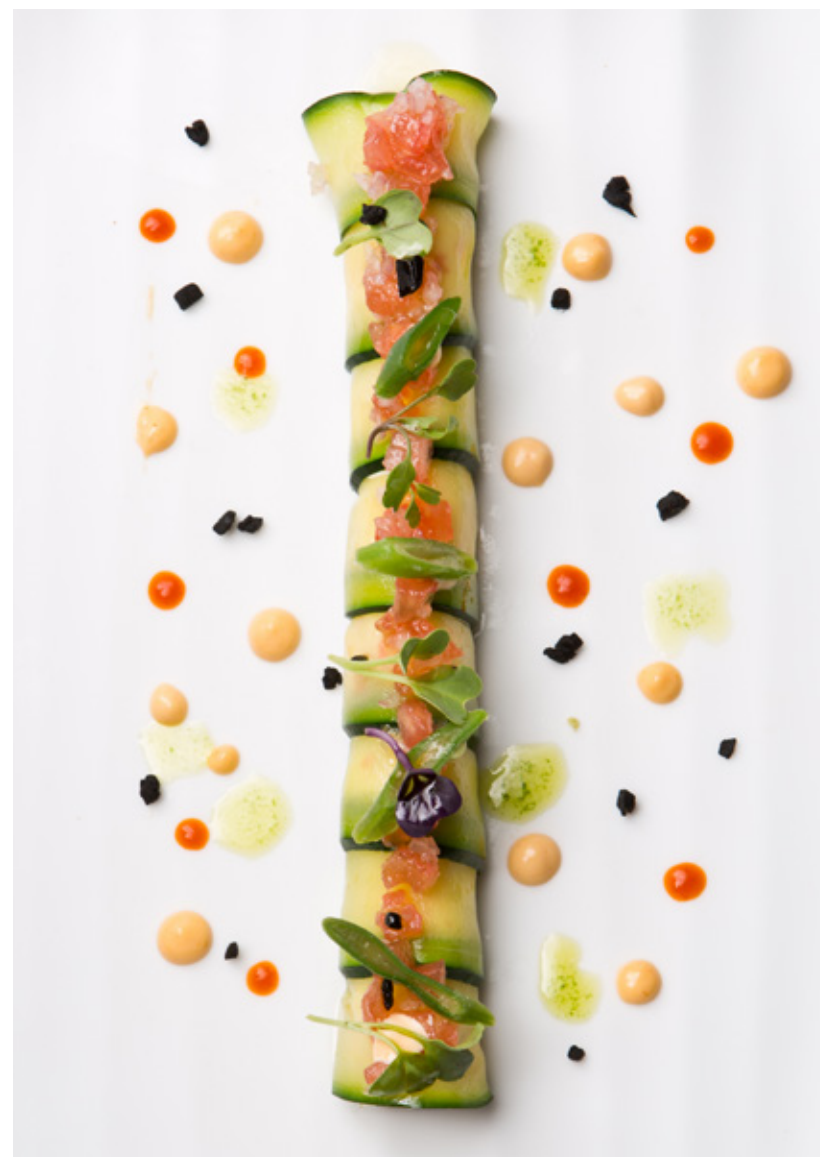
## Los Postres adicionales

Buñuelos rellenos de crema catalana hechos al momento  
Croquetas de chocolate coulant  
Mini-repostería dulce

## Con los cafés e infusiones

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

A parte de estos platos os podemos ofrecer otras  
opciones adaptadas a vuestro gusto y temporada





# 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





# 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

Material estándar

Alquiler del espacio

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

Barra libre y recena

Flores y decoración

Otros proveedores (DJ, entretenimiento, etc.)

10% IVA



# Contacto

Mas d'Osor

Ctra. de Masvidal a Fàbrega · km 0,7

17406 Viladrau (Barcelona)

T 93 812 68 10

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

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