



MENU CEREMONIALES 2019/2020
Grupos reducidos
(a partir de 25 a 65 comensales)



APERITIVO

Chips de yuca con sal de Himalaya

Almendras al curry galammassala

Jamón ibérico sobre pan de coca

Cucharita de salmón ahumado y encurtidos

Bombón de foie y crujiente de quicos

Tostadita de romero, anchoas y casse de tomate.

Maky de calabacín, queso de la garrotxa y brotes fresco

Perlas de melón, cherry y boquerón tradicional

Dados de queso en aceite de especiado

Croquetas de carn d´olla

La Tortilla a nuestra manera

Samosas al curry estilo Jordania.

Calamares a la romana con alioli.

Pulpo gallego a nuestra manera

Bodega durante el aperitivo

Vino blanco, Vino tinto

Cava Brut Nature Bastets

Agua mineral

Refrescos, Vermouth negro y blanco,

Cervezas con y sin alcohol



OPCION 1

Aperitivo

Ensalada de quesos artesanos y manzana,
Cebolla de fuentes y salmón ahumado.

Solomillo ibérico con risotto de setas y aceite de trufa

Carpaccio de piña, frutos del bosque y zumo de naranja

Pastel de celebración
(Sacher o Massini)

BODEGA

Agua mineral, con y sin gas; cervezas y refrescos.

Vino blanco Bastets

Vino tinto Bastets

Cava Brut Nature Bastets

Café e infusiones

PVP- 54 € + 10% IVA



OPCION 2

Aperitivo

Carpaccio de melón y jamón de pato con ensalada fresca de frutas y vinagreta de caviar.

½ espaldita de cordero asado tradicional con patatas panaderas

Sorbete de limón con menta fresca

Pastel de celebración
(Sacher o Massini)

BODEGA

Agua mineral, con y sin gas; cervezas y refrescos.

Vino blanco Bastets

Vino tinto Bastets

Cava Brut Nature Bastets

Café e infusiones

PVP- 57.5 € + 10% IVA



OPCION 3

Aperitivo

Timbal de pétalos de bacalao y tomate confitado,
Verduras crujientes y coulis de habitas frescas.

Milhojas de Solomillo de ternera, puré de patata,
crujiente de berenjena y salsa de oporto.

Ensalada de mango, kiwi y helado de pistachos.

Pastel de celebración
(Sacher o Massini)

BODEGA

Agua mineral, con y sin gas; cervezas y refrescos.

Vino blanco Bastets

Vino tinto Bastets

Cava Brut Nature Bastets

Café e infusiones

PVP- 64.70 € + 10% IVA



OPCION 4

Aperitivo

Langostinos fritos a la sartén, y ensalada de mango y aguacate,
Vinagreta de frutos secos

Rodaballo a baja cocción

Mini pimientos rellenos de sanfaina y salsa de parmesano

Piña y frutos rojos en sopa de vainilla haytiana.

Pastel de celebración
(Sacher o Massini)

BODEGA

Agua mineral, con y sin gas; cervezas y refrescos.

Vino blanco Bastets

Vino tinto Bastets

Cava Brut Nature Bastets

Café e infusiones

PVP- 67.00 € + 10% IVA



OPCION 5

Aperitivo

Vieiras confitadas en salsa verde, almejas gallegas al vapor y brotes frescos con naranja.

Costillar de cordero lechal en panko de finas hierbas, Verduras al vapor y salsa de tomillo limonero.

Helado de mandarina con coulis de frutos rojos

Pastel de celebración
(Sacher o Massini)

BODEGA

Agua mineral, con y sin gas; cervezas y refrescos.

Vino blanco Bastets

Vino tinto Bastets

Cava Brut Nature Bastets

Café e infusiones

PVP- 72.00 € + 10% IVA



OPCION 6

Aperitivo

Wantoo de mariscos, crema de nécoras
y berberechos en gelee.

Solomillo de ternera mechado de foie y trufa,
Ravioli de micro-verduras y antipasto

Croqueta de chocolate con sopa de vainilla

Pastel de celebración

Tarta Massini

BODEGA

Agua mineral, con y sin gas; cervezas y refrescos.

Vino blanco Bastets

Vino tinto Bastets

Cava Brut Nature Bastets

Café e infusiones

PVP- 78.00 € + 10% IVA



OPCION 7

Aperitivo

Ensalada de bogavante y parmesano, rúcula salvaje y crema de tomate a la albahaca.

Solomillo de ternera a la sal con empanada “pain perdu” y tomates rellenos

Sorbete de limón a la menta fresca

Saquito con crema de vainilla haytiana.

BODEGA

Agua mineral, con y sin gas; cervezas y refrescos.

Vino blanco Bastets

Vino tinto Bastets

Cava Brut Nature Bastets

Café e infusiones

PVP – 82.5 € + 10% IVA



ESTUDIO ECONÓMICO

Estos precios incluyen

Gastronomía y bodega especificada

Material del servicio

Dirección del servicio

Complementos de servicio no incluidos en el precio

Complementos:

CON LOS CAFES: Carrito de licores 7'50 € / persona contratada

Con y sin hielo.

Anises, Maria Bizard, j&B, Ballantine's, Magno,

Torres 10, Mascaró, Ron Pujol, Ron Habana,

Licores de frutas y Orujos.

Decoración Floral para mesas:

Centros de mesa con flor a partir de 23,00 € por centro .

(Distintos tonos y flores)

Minutas con impresión de menú: 1,10€ por unidad POR PERSONA

Ambientación musical durante almuerzo/cena: 300,00€

Fundas para silla (con lazo) 2,50€ unidad

A estos precios se les deberá aplicar el 10% de I.V.A



No incluyen

Prueba de menú no incluida en el precio a valorar según los menús que se deseen degustar.

Se deberá aplicar el 10% IVA en todos los precios de la propuesta
Ceremonia civil – 900 €(30 sillas, montaje, decoración standart,
megafonía, oficiante..) / Sin oficiante 700€

Resopón en discoteca – 12 € comensal

(Chocolate con churros, tartaletas de fruta y bocaditos varios)

Complementos: pídenos presupuesto

Mesas dulces

Galletas personalizadas

Tartas Nupciales (Pasteles de fondant, pasteles Butter cream, cremas)





MENU INFANTIL
PRECIO POR COMENSAL INFANTIL – 36 €

Primeros platos

Macarrones o canelones o spaguettis

Segundos platos

Escalopa de pollo o libritos con patatas fritas

Helado

Bodega y aperitivo.

CONDICIONES DEL EVENTO

Reserva del espacio: paga y señal de importe 1.000€ en efectivo.

Condiciones de pago: 30 % del total del evento el día de la prueba de menú.

Resto del acto 15 días antes del mismo.

**72 HORAS ANTES DEL EVENTO NO ACEPTARAN
MODIFICACIONES NI CANCELACIONES DE COMENSALES,
ESTAS SERAN FACTURADAS .**



DISCOTECA

Para acceder a la Discoteca:

1-Para grupos de - de 35 personas:

Canon de 800€ + 25€ por persona contratada en el evento (barra libre)

2-Para grupos de + 35 personas:

a) Canon de 800€ + 12 € por persona contratada en el evento (una consumición)

b) Barra libre a 25 € por persona contratada en el evento 2 horas
+10% IVA

Niños (opción discoteca) : Todos los niños a partir de 5 años serán contabilizados en cualquiera de las opciones seleccionadas .

Dirección Comercial
La Torre de l'Herèu

Proveedores externos homologados para el espacio:

Disponemos de listado de servicios para ofrecer

Fotógrafo:

Disponemos de profesionales que ofrecen este servicio en nuestro espacio, conocen perfectamente los jardines y la finca, para no tener ningún problema en su álbum, cd, etc... **En el caso que el cliente seleccione otro externo, deberá solicitar autorización a la empresa, facilitando los datos del profesional y este deberá ponerse en contacto con el espacio, para garantizar el buen funcionamiento de la actividad en su momento.**

SERVICIO DE FOTOGRAFIA “FOTOGRAFIA JOSEP MAYMO”

ESPLUGAS

C/ DR.MANEL RIERA, 5 . / TEF: 933720252

SANT JUST DESVERN

C/ BONAVIDA, 104 ./ TEF: 934734799

Decoración floral:

Tenemos a dos excelentes proveedores de flores, con un amplio abanico de posibilidades, para que vuestra celebración sea totalmente perfecta.

Esperamos sea de su agrado nuestra propuesta

Atentamente.

La Torre de L´Hereu

Micuit Grup

933714694