



# CAN CAMPANYÀ

MASIA RESTAURANT



## CELEBRACIONS 2018



Estimats Clients ,

Ens il·lusiona haver estat escollits per compartir un dia tan especial amb vosaltres.

Avui hem començat junts els preparatius i són molts els detalls a contemplar. Per ajudar-vos en aquesta tasca,

.....  
seguirà el vostre dia a dia.

Tanmateix vull posar la meva persona a la vostra disposició tota la nostra organització i el nostre equip de professionals; les Àrees de Gastronomia, Comercial i Relacions Públiques en són tan sols alguns exemples.

En el 93 772 07 23 ens trobareu tots els dies de la setmana.

Estem segurs d'aconseguir entre tots una celebració exclusiva i singular, i de merèixer la confiança que heu dipositat en nosaltres.

Una cordial salutació,  
Rest. Masia Can Campanya



# PER CELEBRAR

## PICA-PICA PER COMPARTIR

Patates xips artesanes de la casa.  
Pa de vidre torrat sucant amb tomàquet de penjar de la masia.  
Bastonets d'albergínia fregides amb mel.  
Musclos cuits al vapor amb aromes de cítrics.  
Caneló de peix amb velouté de marisc.

## SEGON PLAT A TRIAR

Secret de porc confitat amb aromes de farigola, all i romaní, sobre llit de patates enromascades.  
Suprema de salmó sobre llit de verdures saltejades amb salsa nipona.

## POSTRES

Pastís.

## CELLER

Aigües minerals.  
Vi blanc Freye de Vallformosa. D.O Penedès.  
Vi negre Freye de Vallformosa.  
Cava Brut nature Vallformosa.  
Cafè o infusió.

IVA INCLÒS 45,00€



# PER GAUDIR

## PICA-PICA PER COMPARTIR

Patates xips artesanes de la casa.  
Pa de vidre torrat sucats amb tomàquet de penjar de la masia.  
Croquetes de rostit de l'àvia Teresina.  
Calamars del Mediterrani enfarinats i fregits amb salsa de llima.  
Brandada de bacallà amb torradetes de pa d'Ullastrell.  
Tapet de tàrtar de salmó amb tomàquet, alvocat i llagostí.

## SEGON PLAT A TRIAR

Medallons de filet de porc cuit a baixa temperatura, sobre llit de parmentier de patata, salsa de fruits del bosc i cruixent de parmesà.

Bacallà a la llauna sobre cruixent de pa d'all, crema de mongetes del ganxet i gotes d'oli de farigola.

## POSTRES

Pastís de full amb crema i fruita.

## CELLER

Aigües minerals.  
Vi blanc Freye de Vallformosa. D.O Penedès.  
Vi negre Freye de Vallformosa.  
Cava Brut nature Vallformosa.  
Cafè o infusió.

IVA INCLÒS 52,00€



# DEGUSTAR

## PICA-PICA PER COMPARTIR

Patates xips artesanals de la casa.  
Pa de vidre torrat sucats amb tomàquet de penjar de la masia.  
Croquetes de rostit de l'àvia Teresina.  
Encenalls de pernil serrà de bodega.  
Verdures de temporada en tempura amb salsa romesco.  
Tastet d'amanida de salmó marinat amb anet, sake, vinagreta de iogurt de llima i sèsam negre.

## SEGON PLAT A TRIAR

Melós de vedella amb bolets sobre cruixent de pa de romaní i acompanyat de patates reixa.  
Llom de bacallà confitat amb fonoll, sobre llit de pomes verdes saltejades amb botifarra negra.

## POSTRES

Pastís de full amb crema i fruita.

## CELLER

Aigües minerals.  
Vi blanc Freye de Vallformosa. D.O Penedès.  
Vi negre Freye de Vallformosa.  
Cava Brut nature Vallformosa.  
Cafè o infusió.

IVA INCLÒS 56,00€



Possibilitat de menús per diabètics , celíacs i altres al·lèrgies  
Demani'ns el seu menú totalment personalitzat a les seves necessitats i gustos

L'objectiu dels monitors és atendre als nens en les estones de lleure així com proposar-los activitats i jocs personalitzats depenent les edats. D'aquesta manera els nens gaudeixen i es distreuen mentre els adults fan sobretaula.

## P E R C O M P L E M E N T A R L A C E L E B R A C I Ó

Cadires amb funda  
Decoració amb flors sobre la taula  
Decoració amb flors a la sala  
Decoració de flors a l'eixida  
Photo call personalitzat  
Taula dolça  
Tallador de pernil  
Barra lliure Pantalla i projector  
Il·luminació  
Música enllaunada  
DJ  
Pallasso  
Animador infantil  
Mag  
Bombolles de sabó  
Taller de manualitats  
Maquillatge infantil  
Servei de fotografia  
Servei de vídeo  
Pastís especial de comunió  
Menú infantil especial  
Exclusivitat de la sala

Consultar preus.



## Informació general

- Totes les celebracions seran tractades de manera personalitzada, i organitzades pel Dpment. de Gestió de Banquets del propi restaurant.
- Tots els menús són susceptibles a canvi, sota pressupost personalitzat.
- Els preus indicats són vàlids per un mínim de 15 persones.
- Les propostes presentades inclouen el 10% d'IVA , en cas de modificar el percentatge, s' aplicarà el vigent a la data de la celebració .
- *Les reserves quedaran confirmades al lliurament de les Arres, per un import de 200,00 €.*
- En cas de cancel·lació no haurà devolució del import, dipositat en el restaurant, en concepte d' Arres .
- S'haurà d'abonar la resta de l'import total el mateix dia de la celebració amb taló confirmat o dos dies abans amb transferència bancària ,no s'accepta targeta bancària .
- El pagament es podrà fer en efectiu sempre que no sigui superior a 2500€
- La llista d' invitats es lliurarà dues setmanes abans de la celebració.
- Es considera com a confirmació definitiva de convidats la realitzada 48 hores hàbils abans de la celebració .
- la selecció definitiva de les opcions a triar han de ser facilitades i confirmades amb un mínim de 72 hores del dia de la celebració .
- Els menús només inclouen la beguda especificada
- La contractació de tots els serveis (gastronomia, personal, complements, música, etc...) són gestionats exclusivament pel propi restaurant.
- L' empresa es reserva el dret de modificar menús i preus, sense previ avís, excepte en aquelles celebracions contractades.

