



Menús de Celebraciones

A continuación les presentamos nuestros menús para Comuniones, Bautizos, Aniversarios y Bodas informales, pensados y elaborados para que ese día sea todo un éxito.

Con su elección y nuestro asesoramiento les confeccionaremos un menú ideal para la ocasión.

Los menús pueden ser modificados a su gusto. Elaboramos menús especiales para personas vegetarianas, veganas y con intolerancia o alergia a algún alimento.

Can Biel
RESTAURANT

Ctra. de Cardedeu a Dosrius (urb. Sant Josep)
C/Sant Esteve (final) - 08450 - Llinars del Valles (Barcelona)

93 871 33 34

www.canbiel.com

www.facebook.com/canbielrestaurant

info@canbiel.com





Aperitivo Selecto

Copa de bienvenida (Cava rosado Semi)

Chips de patata, plátano y yuca con aceite de miel trufada

Croquetas de ave y trufa

Montadito de Jamón Ibérico

Nems crujientes rellenos de langostinos marinados

Huevo de codorniz al horno con verduritas y jamón de pato

Foie mi-cuit con mermelada de frutos rojos en su pan blinis

Mini hamburguesa con queso cheddar y cebolla caramelizada

Nachos rellenos de pollo, cilantro y chipote sobre guacamole tradicional

Barra de bebidas

Refrescos, cervezas, zumos de frutas

Aguas minerales

Vermuts, vinos y cava

20,00€

10% IVA incluido

El aperitivo se podrá realizar en las zonas exteriores con un mínimo de 20 comensales (consultar suplemento en caso de no llegar al mínimo de comensales).

Aperitivo Infantil

Chips de patata, plátano y yuca con aceite de miel trufada

Mini hamburguesa con queso cheddar y cebolla caramelizada

Montadito de Jamón Ibérico

Croquetas de ave y trufa

Olivas rellenas

Barra de bebidas sin alcohol

10,00€ Iva Incluido

Extras adicionales:

Centros de flor natural en mesa: el precio de los centros estándar es de 22,00 €

Fotomatón Can Biel: 300,00 €

Incluye: 2h de servicio gestionadas por nuestro personal.

Impresión ilimitada de tiras de 3 fotos con logo estándar o personalizado.

Grabación de vídeos gif después de cada foto.

Copia de la sesión en un pen drive del cliente.

Nota: Este servicio no incluye el álbum, bolígrafos, pegamento, pendrive y atrezzo.



Menú nº 1

Esferas de salmón con brandada de puerro, setas y gambas sobre emulsión de almendras y crujiente de cebolla caramelizada

&

Granizado de piña con helado de coco y gelatina de ron

&

Solomillo de cerdo ibérico con salsa de trompetas de la muerte y trufa, gratén de patata y boniato y atadillo de beicon y trigueros

&

Tarta de celebración

Café o infusión y carro de licores

Bodega

Vino blanco Mesta Verdejo D.O. Uclés

Vino tinto Solar Viejo Tempranillo D.O. Rioja

Cava Freixenet Vintage Brut Nature Reserva

Aguas minerales

43,00€

10% IVA incluido



Menú nº 2

Turbantes de Lubina al hinojo con verduritas y langostinos

&

Granizado de sandía y goji con sorbete de limón y physalis

&

Secreto ibérico a la brasa con salsa de shiitake, gratén de patata y boniato y atadillo de beicon y trigueros

&

Tarta de celebración

Café o infusión y carro de licores

Bodega

Vino blanco Mesta Verdejo D.O. Uclés

Vino tinto Solar Viejo Tempranillo D.O. Rioja

Cava Freixenet Vintage Brut Nature Reserva

Aguas minerales

44,00€

10% IVA incluido



Menú nº 3

Nido de melón cantalupo y bouquet de ensaladas con langostinos marinados, helado de jamón y vinagreta de quicos



Granizado de piña con helado de coco y gelatina de ron



Medallones de solomillo de ternera noche y día D.O. Girona con gratén de patata y boniato y atadillo de beicon y trigueros



Tarta de celebración

Café o infusión y Selección de licores

Bodega

Vino blanco Mesta Verdejo D.O. Uclés

Vino tinto Solar Viejo Tempranillo D.O. Rioja

Cava Freixenet Vintage Brut Nature Reserva

Aguas minerales

47,00€

10% IVA incluido



Menú nº 4

Mariscada de ½ bogavante, langostinos de Túnez, gambas y almejas



Granizado de sandía y goji con sorbete de limón y physalis



Espalda de cordero al horno con verduras y patata panadera a las finas hierbas



Tarta de celebración

Café o infusión y carro de licores

Bodega

Vino blanco Mesta Verdejo D.O. Uclés

Vino tinto Solar Viejo Tempranillo D.O. Rioja

Cava Freixenet Vintage Brut Nature Reserva

Aguas minerales

50,00€

10% IVA incluido



Menú nº5

Pica-pica Degustación

Croquetas de ave y trufa

Almejas en salsa verde

Surtido de embutidos ibéricos y queso de oveja "patamulo" y pan de coca

Ravioli relleno de brandada de verduras, setas y langostinos

Calamares la plancha con aceite de ajo y perejil

&

Segundo a elegir

Medallones de solomillo de ternera noche y día D.O. Girona con gratén de patata y boniato

Espalda de cordero al horno con verduras y patata panadera a las finas hierbas

Morro de Bacalao al perfume de ajo sobre espinacas y tomate

Turbantes de lubina rellenos de verduritas en salsa de hinojo con almejas y langostinos

&

Tarta de celebración

Café o infusión y carro de licores

Bodega

Vino blanco Mesta Verdejo D.O. Uclés

Vino tinto Solar Viejo Tempranillo D.O. Rioja

Cava Freixenet Vintage Brut Nature Reserva

Aguas minerales

45,00€

10% IVA incluido

Nota: Para grupos superiores a 30 comensales aconsejamos elegir el mismo plato para todos o una carne y un pescado a elegir.



Menú Infantil

(para niños de 2 a 13 años)

Primeros

Macarrones o espaguetis con tomate o carbonara

Canelones de carne gratinados con bechamel

Sopa de Galets tradicional

Segundos

Escalopa de pollo con patatas fritas

Hamburguesa a la plancha con patatas fritas

Butifarra a la plancha con patatas fritas

Helado sorpresa

Refrescos y aguas

20,00€ (2 platos, postre y bebidas+ fundas sillas)

15,00€ (1 plato, postre y bebidas+ fundas sillas)

Nota: A ser posible elegir un menú cerrado para todos igual.

Baile y Barra libre:

Música disco durante 2h con nuestro Dj: **450,00€ a 500,00€**

Barra libre durante el baile con tickets consumición:

Ticket de 3,00€ para refresco, cerveza y copa de vino o cava

Ticket de 7,00€ para combinado con alcohol de nuestros licores de la casa

Todos los menús de celebración incluyen:

Mantelería, minutas personalizadas, fundas en las sillas, tarjeta con nombre para cada invitado (marca sitio), pastel de celebración y carro de licores (chupito con o sin hielo).

Oferta especial para comuniones:

Muñeco de la tarta para niño o niña.

Baile gratuito de 17:30h hasta las 19:00h en nuestra terraza exterior o sala.

Información para la contratación de reserva

La reserva se hace efectiva a la entrega de la paga y señal que será de 10,00€ por comensal (lista inicial) que se podrá realizar en efectivo, tarjeta o transferencia.

La paga y señal no se devolverá en ninguno de los casos.

El cliente tiene derecho a un aplazamiento del evento en caso de existir una causa mayor justificada que imposibilite realizarlo en la fecha establecida inicialmente.

El pago del total se podrá realizar la misma semana mediante transferencia con un límite de 48h antes.

Los extras que surjan el mismo día de la celebración se podrán realizar en efectivo o con tarjeta.

Organización del evento

El cliente confirmará el menú como máximo 1 mes antes y dos semanas antes se deberá entregar croquis definitivo con los nombres de los invitados.

Dos días antes (48h) deberá estar totalmente confirmado el número de comensales, entendiéndose éste como definitivo.

Los salones tienen capacidades de 200 en el salón Nou Estil y de 100 en el salón Masía, cada celebración reservará su espacio en el salón elegido con los separadores necesarios en función de la cantidad de personas. Existe la opción de reservar en exclusiva con un mínimo de 80 comensales en el salón Masía, y el salón Nou Estil con mínimo de 150 comensales. En caso de no llegar a los mínimos se podrá pactar un pago adicional para contratar la exclusiva.

Servicio de monitores y espectáculos

Posibilidad de contratar animaciones o/i espectáculos infantiles como disfraces, magia, disco móvil para niños con animadores etc. (precios en función de cantidad de niños, tiempo i espectáculo elegido). Si tenemos más de una celebración se puede hacer compartido y dividir precio por niño.

