



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.

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).

Decoración floral (centros de mesa):

Decora las mesas con centros de flores personalizados de manos de nuestra florista Nuria de Emocions Florals

Precio por unidad: 25,00€

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.

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)

Brocheta de pollo yakitori

Montadito de Jamón Ibérico

Tortilla trampera gratinada con alioli

Humus y bacalao a la miel con flores silvestres

Chips de patata, plátano y yuca con aceite de trufa

Croqueta de calamar en su tinta con muselina de ajos

Huevo de codorniz al horno con verduritas y jamón de pato

Mini hamburguesa con queso cheddar y cebolla caramelizada

Barra de bebidas

Refrescos, cervezas, zumos de frutas

Aguas minerales

Vermuts, vinos y cava

22,00€

10% IVA incluido

El aperitivo se podrá realizar en las zonas exteriores con un mínimo de 20 comensales i tiene una duración de 30 minutos aproximadamente.

Aperitivo Infantil

Chips de patata, plátano y yuca con aceite de trufa

Mini hamburguesa con queso cheddar y cebolla caramelizada


Montadito de Jamón Ibérico

Croquetas de ave y trufa

Olivas rellenas

Barra de bebidas sin alcohol

12,00€ Iva Incluido





Menú 1

Primero...

Rollitos de salmón ahumado rellenos de cangrejo y langostino con buqué de ensaladas y vinagreta de sus huevas

o

Turbantes de lubina rellenos de langostinos y verduritas al hinojo con almejas

&

Rompegustos...

Granizado de piña con helado de coco y gelatina de ron

o

Granizado de sandía y goji con sorbete de limón y physalis

&

Segundo...

Solomillo de cerdo ibérico con salsa de trompetas de la muerte y trufa con quiché lorraine y tempura de verduras

o

Carrillada de ternera a las finas hierbas con escama de zanahoria, gratén de patata, boniato y atadillo de beicon y trigueros

&

Tarta de celebración

Café o infusión y carro de licores

Bodega

Vino blanco Mesta Verdejo (ecológico) D.O. Uclés

Vino tinto Familia Barriobero Tempranillo Crianza (vendimia seleccionada) D.O. Rioja

Cava Freixenet Vintage Brut Nature Reserva

Aguas minerales

45,00€

10% IVA incluido

Nota: confeccionaremos el mismo menú para todos igual.





Menú 2

Primero...

Tournedó de rape y langosta en suquet con almejas y perlas de patata

o

Mil hojas de rodaballo y tomate seco con gambas al armañac, jabugo y almejas al vapor

&

Rompegustos...

Granizado de piña con helado de coco y gelatina de ron

o

Granizado de sandía y goji con sorbete de limón y physalis

&

Segundo...

Medallones de solomillo de ternera noche y día (oportó y crema de foie) D.O. Girona con gratén de patata, boniato y atadillo de beicon y trigueros

o

Pluma ibérica a la brasa con salsa de pimienta de Jamaica y trufa con graten de patata, boniato y atadillo de beicon y trigueros

&

Tarta de celebración

Café o infusión y Selección de licores

Bodega

Vino blanco Mesta Verdejo (ecológico) D.O. Uclés

Vino tinto Familia Barriobero Tempranillo Crianza (vendimia seleccionada) D.O. Rioja

Cava Freixenet Vintage Brut Nature Reserva

Aguas minerales

52,00€

10% IVA incluido

Nota: confeccionaremos el mismo menú para todos igual.



Menú 3

Pica-pica Degustación

Surtido de embutidos ibéricos y queso con pan de coca tostado u tomate sin faena

Canelón crujiente de pavo, boletus y orejones con bechamel trufada

Croqueta de calamar y su tinta con muselina de ajos

Calamares la plancha con aceite de ajo y perejil

Almejas en salsa verde

&

Segundo a elegir

Laminado de solomillo de ternera braseado D.O. Girona al Café de París con gratén de patata y boniato

Lomo de bacalao relleno de langostinos y patata gratinada sobre salsa americana

Espalda de cordero de Aragón al horno a las finas hierbas

Milhojas de lubina con verduritas y gambas al Armañac

&

Tarta de celebración

Café o infusión y carro de licores

Bodega

Vino blanco Mesta Verdejo (ecológico) D.O. Uclés

Vino tinto Familia Barriobero Tempranillo Crianza (vendimia seleccionada) D.O. Rioja

Cava Freixenet Vintage Brut Nature Reserva

Aguas minerales

47,00€

10% IVA incluido

Nota: Para grupos superiores a 30 comensales serán 2 segundos a elegir y para grupos superiores a 50 comensales haremos el mismo segundo igual para todos

Menú Infantil

(para niños de 2 a 13 años)

Primeros

Macarrones con tomate o carbonara o boloñesa

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

22,00€ (2 platos, postre y bebidas+ fundas sillas)

16,00€ (1 plato, postre y bebidas+ fundas sillas)

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

Información para la contratación i organización de la 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.

Las bajas de comensales por cualquiera motivo dentro de las 24h previas a la celebración tendrán un coste del 50% del menú contratado

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.

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.

Los salones tienen capacidades de 180 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.

Para la reserva del salón en exclusiva se requiere un mínimo de 80 comensales en el salón Masía, y en el salón Nou Estil un mínimo de 140 comensales.

Servicio de monitores, espectáculos, baile en exclusiva y fotomatón

Posibilidad de contractar ***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.

Baile durante 2 horas con nuestro Dj: 500,00€ (tarifa diurna) / 550,00€ (tarifa nocturna)

Se descontarán 100,00€ de la tarifa en caso de traer el servicio de música externamente.

Barra libre durante el baile con tickets consumición:

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

Ticket de 8,00€ para combinado con alcohol de nuestros licores de la casa

Fotomatón Can Biel: 300,00€

Incluye: 2 horas de servicio asistido

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

Video giff después de realizar cada foto

Al finalizar el servicio se le entregarán las fotos en un pen drive del cliente o les enviaremos un link para descargar los archivos de la nube.

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

