



Menús de Aperitivo Celebración

Gracias por su interés al visitar Can Biel y contemplarnos como marco ideal para ese día tan especial.

A continuación, les presentamos nuestra propuesta de menú para celebraciones de tarde o cena pensado y elaborado para que ese día sea todo un éxito. Disponemos de otras variantes de aperitivos y platos por si desean hacer cambios. Con su elección y nuestro asesoramiento elaboraremos el menú a su gusto.

Extras a incluir:

Carro de licores con el café: 3,00€ / persona
Minutas personalizadas con el menú elegido: 1,75 € por minuta
Decoración de Flores naturales: 25,00 € por centro estándar

Can Biel
RESTAURANT

*C/ San Esteve, final 08450
Llinars del Vallés (Barcelona)
Ctra. de Cardedeu a Dosrius (Urb. Sant Josep)*

93 871 33 34
www.canbiel.com / info@canbiel.com





Menú Aperitivo Merienda

Copa de bienvenida cava Rosado Semi

Mini hamburguesa con queso cheddar y cebolla caramelizada

Torrada de escalivada con queso provolone

Maki de lomo ibérico con paté tradicional

Nem crujiente de langostino marinado

Trampancho de churros con chocolate

Tortilla trampera gratinada con alioli

Montadito de jamón en pan de coca

Mini calzone tradicional italiano

Piruleta de parmesano y pipas

Brocheta de pollo yakitori

Croquetas de ave y trufa

&

Pastel de Celebración

(Les mostraremos el catálogo de pasteles para la elección a su gusto)

Café o infusión

Barra de bebidas

Cervezas

Refrescos

Zumos de frutas

Aguas minerales

Vino tinto y blanco

Cava Freixenet Vintage Brut Nature Reserva

35,00€

10% IVA incluido

Nota: Este menú se realiza de pie dejando algunas sillas al perímetro y con un mínimo de 30 personas



Menú Cóctel merienda o cena

Copa de bienvenida (cava rosado semi)

Montadito de Jamón Ibérico de bellota

Chips de huerto con aceite de miel y trufa

Maki de lomo ibérico con paté tradicional

Huevo de codorniz al horno con verduritas y jamón de pato

Croquetas de calamar y su tinta con muselina de ajos

Brocheta de pulpo y gnocchi con aceite de pimentón

Humus y bacalao a la miel con flores silvestres

“Zamburiñas” a la plancha con crema al cava

Nem crujiente de langostino marinado

Trampantojo de churros con chocolate

Brocheta de pollo yakitori

Buffet de: Fideua a la marinera con almejas y gambas



Pastel de celebración

(Les mostraremos el catálogo de pasteles para la elección a su gusto)

Café o infusiones

Barra de bebidas

Cervezas

Refrescos

Zumos de frutas

Aguas minerales

Vino tinto y blanco

Cava Freixenet Vintage Brut Nature Reserva

39,00€

10% IVA incluido

Nota: Este menú se realiza de pie, dejando algunas sillas al perímetro.

Opciones para Añadir o Substituir:

Albóndigas en salsa teriyaki

Cucharita de tartar de atún

Carpaccio de gamba roja de Palamós

Chucharita de steak tartar de ternera D.O. Girona

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

Mini hamburguesa con queso cheddar y cebolla caramelizada

***Por cada variante de aperitivo que se añada tendrá un coste de 2,00€ a 4,00€
dependiendo de la variante.***

Bufet para añadir o substituir:

Fondue de Quesos variados con dados de pan de focaccia 3,00€

Paella montañesa 4,00€ (Arroz de verduras, setas, pollo Pagés, solomillo ibérico y pluma ibérica)

“Al corte” para añadir al aperitivo:

Paletilla de Bellota D.O. Guijuelo: 400,00€/u con pan de coca para 60 comensales


Jamón de Bellota D.O. Guijuelo: 850,00€/u con pan de coca para 120 comensales

Nota: El precio por la contratación de pan de coca extra es de 1,50€ por persona

Showcooking para añadir al aperitivo:

Barbacoa de butifarras variadas (escalivada/foie /setas) con sus tostadas 6,00€

Temático Andalucía (tortitas de camarones, chipirones a la Malagueña y papas “aliñás”) 9,00€



Información para la contratación y 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 que haya una causa mayor justificada que imposibilite hacerlo en la fecha inicialmente establecida.

Las bajas de comensales por cualquier motivo dentro de las 24 horas previas a la reunión o 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 un mes antes y dos semanas antes será necesario entregar el croquis definitivo con los nombres de los invitados.

Servicio de monitores, espectáculos, música y fotomatón

Posibilidad de contratar animaciones o/y espectáculos infantiles como disfraces, magia, discomóvil por a niños con animadores etc. (precios en función de cantidad de niños, tiempo y espectáculo elegido).

Si tenemos más de una celebración se puede compartir y dividir precio por niño.

Baile durante 2 horas con Dj: 500,00€ (tarifa diurna) / 550,00€ (tarifa nocturna)
Se descontará 100,00€ de la tarifa en caso de llevar el servicio de música externamente.

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 álbum, bolígrafos, pegamento, pendrive y atrezzo.