



Menús de Boda

La finca de Can Biel está situada en el corazón del Vallés oriental y en el parque natural del Montnegre, inmersa en un enclave natural, con magníficas vistas al Montseny y rodeada de espléndidos jardines.

*Sus salones y zonas de aperitivo cuentan con distintas posibilidades de estilos y espacios, para albergar todas sus celebraciones de manera cómoda y acogedora.
Can Biel dispone de un lugar encantador para celebrar ceremonias civiles.*

Catálogo de tarifas 2026

Can Biel
RESTAURANT

*C/ Sant Esteve s/n, 08450 Llinars del Vallés (Ctra. de Cardedeu a Desrius, Urb. St. Josep)
Teléfono: 93 871 33 34 / Whatsapp: 692 73 54 56 / info@canbiel.com*



Aperitivo

Copa de Bienvenida Kir Royal o Cava Rosado Semi o Copa de Cava Brut

Los menús 1 y 2 incluyen: 1 snack, 8 variantes, fondue de quesos y fideua marinera

El aperitivo incluye barra libre de bebidas (refrescos, cervezas, vermouths, bitter, vinos, cava, etc.)

Snack de Bienvenida...

Piruleta de queso y pipas

Chips del huerto con aceite de trufa

Aperitivos fríos...

Cucharita de tartar de atún

Canapé en espiral de salmón y caviar

Carpaccio de gambas roja de Palamós

Humus y bacalao a la miel con flores silvestres

Cucharita de steak tartar de ternera D.O. Girona

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

Aperitivos calientes...

Croquetas de ave y trufa

Chipirones a la andaluza

Cazuelita de langostinos al ajillo

Croqueta de gamba de Palamós

Tortitas de camarones tradicionales

Tortilla trampera gratinada con alioli

Cuchara de torrezno con "trinxa" de col

Brocheta de pulpo y gnocchi con aceite de pimentón

Croqueta de calamar y su tinta con muselina de ajos

Lamburriña gratinada y rellena de cremoso de puerro al cava

Mini hamburguesa con queso cheddar y cebolla caramelizada

Huevo de codorniz al horno con verduritas y crujiente de beicon

Nota: Por cada variante de aperitivo que se añada tendrá un coste de 2,50€

Butets incluidos:

Fondue de Quesos variados con dados de pan de focaccia

Fideua a la marinera con almejas y gambas

Bufet "Al corte" para añadir al aperitivo:

Paletilla de Bellota D.O. Guijuelo: 450,00€/unidad (incluye el cortador y pan de caca para 60 comensales)

Jamón de Bellota D.O. Guijuelo: 850,00€/unidad (incluye cortador y pan de caca para 120 comensales)

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

Menú 1

Aperitivo exterior de bienvenida (consultar página 2)

Primer plato

*Turbantes de lubina rellenos de verduras y langostinos al hinojo con almejas
Esferas de salmón con brandada de puerro, setas y gambas sobre emulsión de almendras y
aumônière de cebolla caramelizada*

*Cóctel tropical de aguacate, piña, mango y langostinos marinados sobre culis de guayaba
Dorada rellena de cremoso de gambas y ajos tiernos sobre salsa americana con almejas*

Rompe gustos

*Granizado de sandía y goji con sorbete de limón y physalis
Granizado de naranja y grosella con sorbete maracuyá y dados de melocotón
Granizado de piña con helado de coco y gelatina de ron*

Segundo plato

*Solemillo de cerdo ibérico fileteado en salsa trampetas de la muerte y trufa con gratén de patata, boniato y
atadillo de beicon y trigueros*

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

*Presa ibérica asada al Pedro Jiménez con patatas risoladas y verduras saltadas
Ternasco asado al horno en su jugo con patata panadera y champiñones*

Tarta Nupcial

(a elegir entre 6 piezas individuales diferentes)

Selección de vinos y cava

Aguas Minerales

Café Moka - Selección de Licores

115,00€

10% iva incluido

Contratación mínima de 80 adultos

Precio staff: 60,00€

Incluye:

Fundas en las sillas

Seating plan estándar

Minutas personalizadas

Amenización personalizada y 2 horas de baile con nuestro D.J

2 horas de barra libre durante el baile

Centros de flor natural en mesa (máximo 1 cada 8 adultos) y 1 presidencial a vuestro gusto

Prueba de menú de boda gratuita para los novios y 4 acompañantes.

Menú 2

Aperitivo exterior de bienvenida (consultar página 2)

Primer plato

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

Filetes de lenguado rellenos de langostinos con almejas a la crema de setas y virutas de jamón con aumônière de cebolla caramelizada

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

Turnedó de arroz y mango con enchilada de langosta, tostón de plátano y yuca frita

Rompe gustos

Granizado de sandía y goji con sorbete de limón y physalis

Granizado de naranja y grosella con sorbete maracuyá y dados de melocotón

Granizado de piña con helado de coco y gelatina de ron

Segundo plato

Pierna y espalda de cabrito asada a la segoviana con patata panadera y aladillo de beicon y trigueros

Solomillo de ternera D.O. Galicia a la crema de senderillas con hojaldre relleno de puerro y trigueros

Pluma de cerdo ibérico a la brasa con salsa de pimienta de Jamaica, payasón de patata y aladillo de beicon y trigueros

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

Tarta Nupcial

(a elegir entre 6 piezas individuales diferentes)

Selección de vinos y cava

Aguas Minerales

Café Moka - Selección de Licores

135,00€

10% iva incluido

Contratación mínima de 40 adultos

Precio staff: 70,00€

Incluye:

Fundas en las sillas

Seating plan estándar

Minutas personalizadas

Amenización personalizada y 2 horas de baile con nuestro D J

2 horas de barra libre durante el baile

Centros de flor natural en mesa (máximo 1 cada 8 adultos) y 1 presidencial a vuestro gusto

Prueba de menú de boda gratuita para los novios y 4 acompañantes.

Menú Biel

Aperitivo exterior de Bienvenida

1 snack y 11 variantes de aperitivo a vuestro gusto

*3 buffets: Fondue de quesos, Fideua marinera y Buffet "al corte" de Paletilla de bellota D.O. Guijuelo
(incluye cortador y pan de coca para todos los comensales)*

Menú Nupcial

Elige tus platos entre cualquiera de nuestros menús

Tarta Nupcial

Selección de vinos y cava

Aguas Minerales

Café Moka - Selección de Licores

169,00€

10% iva incluido

Contratación mínima de 50 adultos

Precio staff: 70,00€

Incluye:

Amenización personalizada y 3h de baile con nuestro Dj

3h de Barra libre durante el baile

Buffet Candy Bar para el total de invitados durante el baile

3 horas de servicio de fotomatón durante el baile

Fundas en las sillas

Seating plan estándar

Minutas personalizadas

Decoración floral (centros de mesa y presidenciales a elegir)

Prueba de menú de boda gratuita para los novios y 4 acompañantes.

Para las bodas superiores a los 80 adultos también les incluimos:

El Diario de Boda con vuestra historia y entrevistas exclusivas a vuestros familiares

2 horas de cocteles en el baile

Para las bodas superiores a los 120 adultos también les incluimos:

Servicio de Fotografía y video

Nota: Confeccionamos Menús Especiales para Alérgicos, Intolerancias, Vegetarianos, Veganos, etc. Es importante que todos y cada uno de vuestros invitados queden satisfechos, por ese motivo confeccionaremos el aperitivo y menú mas conveniente a cada alergia, intolerancia, etc..



Menú Infantil

Aperitivo infantil selecto y barra de bebidas

Primeros

Macarrones con tomate y queso

Canelones de carne gratinados con bechamel

Espaguetis a la carbonara

Segundos

Escalopa de pollo con patatas fritas

Hamburguesa a la plancha con patatas fritas

Butifarra a la plancha con patatas fritas

Postre

Helado sorpresa o helado al gusto.

Menú Completo (elegir primero y segundo) 55,00€

Menú Plato Combinado (combinar dos platos en 1) 50,00€

Incluye barra de bebidas sin alcohol durante el baile

Nota: Disponemos de servicio de monitores, animadores, disfraces i demás servicios para los mas pequeños, solicita tu presupuesto a medida.

La Ceremonia

Tu ceremonia Civil en nuestro recinto privado por 750,00€

En el caso de traer el oficiante el precio será de 650,00€

Incluye:

Equipo de sonido y micrófono inalámbrico

Adornos florales del altar y pérgola

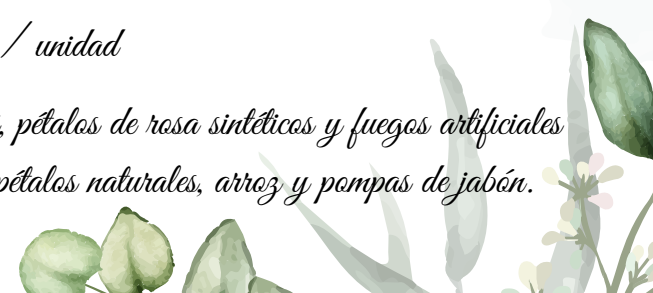
Sillas con o sin funda

Oficiante de ceremonia

Para la espera de vuestros invitados...

Servicio de aguas: 1,50€ / unidad

Nota Importante: Está prohibido el uso de cañones de confeti, pétalos de rosa sintéticos y fuegos artificiales en todos los espacios de Can Biel. Sí están permitidos los pétalos naturales, arroz y pompas de jabón.



El Baile

Amenización y dos horas de baile exterior con nuestro Dj

Os entregaremos una hoja de protocolo para que podáis elegir una canción para cada uno de los momentos del evento (presentación de platos, pastel, entregas y baile)

Ampliación de alquiler de espacio y Dj...

1 Hora: 400,00€

2 Horas: 700,00€

Hora límite: 03:00h de la madrugada (consultar)

Ampliar Barra libre después de las 2h (2 opciones):

1 Hora: 8,00€ por adulto contratado

2 Horas: 14,00€ por adulto contratado

Por consumición: 8,00€ / unidad

Barra de Mojitos

5,00€ por comensal adulto (1 hora).

8,00€ por comensal adulto (2 horas).

Contrata una cantidad determinada de mojitos a 10,00€ / unidad

Buffet durante el baile (Contrata uno o varios bufets a tu gusto)

Frutas variadas con chocolate caliente 5,00€/adulto (contratación mínima 40 personas)

Candy Bar de chucherías, caramelos y palomitas 2,50€/adulto (contratación mínima 50 personas)

Profiteroles, macarens y brownies 3,00€/unidad (mínimo 24 unidades de cada o mínimo 48 unidades de una sola variedad)

Re sepón de mini ibéricos 2,50€/unidad

Fotomatón Can Biel

El precio es de 370,00€ e incluye 3 horas de servicio asistido, impresión de fotos ilimitadas, videos formato giff y logo personalizado.

Servicios Adicionales

Haz que tu boda luzca aún más con los siguientes servicios que ofrecemos en Can Biel:

Autocares / Minibuses / Coches de época

Beauty Corner (maquilladoras)

Grupos musicales (duo, trío o cuarteto) para ceremonia o aperitivo

Periodista de Boda (crea tu periódico personalizado con vuestra historia y más sorpresas)

Hoteles por la zona

Fotógrafos



Ofertas Especiales

Los viernes no festivos y domingos dispondrán de un 10% de descuento en el menú de adultos.

Todas las bodas que se celebren durante los meses de Enero, Febrero, Marzo, Noviembre, Diciembre y de Lunes a Jueves no festivos dispondrán de un 15% de descuento en el menú de adultos.

Nota: Todas las ofertas son aplicables a los menús 1 y 2.

Boda Exclusiva

En Can Biel realizamos una boda por día para garantizar un buen servicio.

Los espacios contratados son nuestro Jardín Nupcial, Ceremonia Civil (si se precisa), Salón Nou Estil, Terraza Mirador del Montseny para el aperitivo y la terraza Estil para el baile o plan B de aperitivo.

Nota: Realizamos servicio de restaurante en el salón Masía Mirador a no ser que se contrate exclusiva de finca.

Exclusiva de Finca

Bodas superiores a 100 invitados: 2.000€

Bodas de 60 a 100 invitados: 2.500€

Bodas inferiores a 60 invitados: 3.000€

Audiovisuales

Contratación de audiovisuales con nuestro televisor de alta definición:

80,00€ (máximo 15 minutos) / 150,00€ (uso ilimitado)

