



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: 26,00€/ Teléfono de contacto: 93 781 35 36/ Mail: nuria@emocionsflorals.com

Oferta especial para comuniones:

Muñeco de la tarta para niño o niña incluido.

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)

Telf: 93 871 33 34 / WhatsApp: 692 73 54 56
www.canbiel.com / info@canbiel.com



Aperitivo Selecto

Copa de bienvenida (Cava rosado Semi)

Croqueta de pollo y trufa

Montadito de Jamón Ibérico

Tortilla trampera gratinada con alioli

Tartar de salmón marinado y guacamole

Humus y bacalao a la miel con flores silvestres

Cucharita de torrezno con “trinxat” de la Cerdanya

Chips de patata, plátano y yuca con aceite de trufa

Mini hamburguesa con queso cheddar y cebolla caramelizada

Barra de bebidas

Refrescos, cervezas, zumos de frutas

Aguas minerales

Vermuts, vinos y cava

25,00€

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

15,00€ Iva Incluido





Menú 1

Primero...

Salmón relleno de cremoso de puerro al cava con almejas

o

Turbantes de lubina rellenos de verduras y langostinos con almejas y salsa marinera

&

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 gratén de patata, boniato y atadillo de trigueros y beicon

o

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

&

Tarta de celebración

Café o infusión y carro de licores

Bodega

Vino blanco Clos Primat (Macabeu y Garnacha Blanca) D.O. Cataluña

Vino Blanco Nivarius (Tempranillo / 4 meses de crianza sobre lías) D.O. Rioja... **Suple. 2,00€**

Vino tinto Lasurreal (Garnacha Negra) D.O. Cataluña

Vino Tinto Rigau Ros Crianza (Cabernet Sauvignon, Garnacha y Merlot) D.O. Empordà... **Suple. 1,00€**

Cava Perelada Festival Brut Reserva

Aguas minerales

48,00€

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

Corvina al vapor de sal con patata confitada i almejas en salsa verde

&

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 trigueros y beicon

o

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

&

Tarta de celebración

Café o infusión y Selección de licores

Bodega

Vino blanco Clos Primat (Macabeu y Garnacha Blanca) D.O. Cataluña

Vino Blanco Nivarius (Tempranillo con crianza sobre lías) D.O. Rioja... **Suple. 2,00€**

Vino tinto Lasurreal (Garnacha Negra) D.O. Cataluña

Vino Tinto Rigau Ros Crianza (Cabernet Sauvignon, Garnacha y Merlot) D.O. Empordà... **Suple. 1,00€**

Cava Perelada Festival Brut Reserva

Aguas minerales

55,00€

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 relleno de setas y verduras con bechamel trufada

Gambas flambeadas con ajo y guindilla

Chipirones a la andaluza

Croqueta de pollo y trufa

Segundo a elegir

Lomo de bacalao gratinado al perfume de ajos sobre papillote de verduras y crema de patata

Salmón relleno de cremoso de puerro al cava con almejas

Abanico ibérico a la brasa de piedra volcánica con aceite de chimichirri

Espalda de cordero de Aragón asado al horno a las finas hierbas con patata panadera y champiñones

Tarta de celebración

Café o infusión y carro de licores

Bodega

Vino blanco Clos Primat (Macabeu y Garnacha Blanca) D.O. Cataluña

Vino Blanco Nivarius (Tempranillo con crianza sobre lías) D.O. Rioja... **Suple. 2,00€**

Vino tinto Lasurreal (Garnacha Negra) D.O. Cataluña

Vino Tinto Rigau Ros Crianza (Cabernet Sauvignon, Garnacha y Merlot) D.O. Empordà... **Suple. 1,00€**

Cava Perelada Festival Brut Reserva

Aguas minerales

50,00€

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

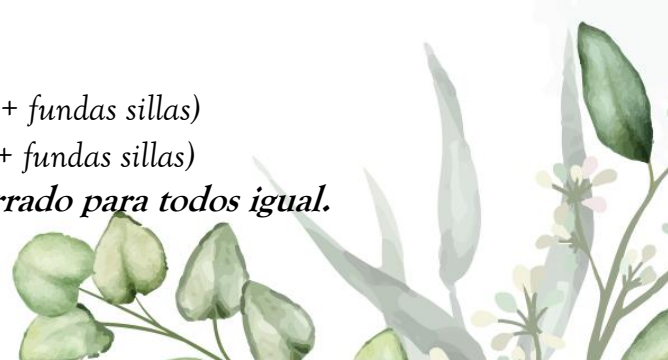
Helado sorpresa

Refrescos y aguas

25,00€ (2 platos, postre y bebidas+ fundas sillas)

18,00€ (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. Si no hay aviso previo de la baja se cobrará el cubierto completo.

El pago del total se podrá realizar la misma semana mediante transferencia con unas 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 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.

Baile durante 2 horas con nuestro Dj: 550,00€

Hora extra de baile: 250€

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 máximo 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 pendrive 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

