



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: 2,00 € por minuta

Decoración de Flores naturales: 26,00€/centro

Teléfono de contacto: **93 781 35 36** / Mail: **nuria@emocionsflorals.com**

Can Biel
RESTAURANT

C/ San Esteve, final 08450

Llinars del Vallés (Barcelona)

Ctra. de Cardedeu a Dosrius (Urb. Sant Josep)

Telf: 93 871 33 34 / WhatsApp: 692 73 54 56

www.canbiel.com / info@canbiel.com





Menú Aperitivo Merienda

Copa de bienvenida cava Rosado Semi

Mini hamburguesa con queso cheddar y cebolla caramelizada

Brocheta de pulpo y gnocchi con aceite de pimentón

Torrada de escalivada con queso provolone

Cuchara de torrezno con "trinxat" de col

Canapé en espiral de salmón y caviar

Tortilla trampera gratinada con alioli

Montadito de jamón en pan de coca

Cazuelita de langostinos al ajillo

Chipirones a la andaluza

Piruleta de queso y pipas

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 Perelada Festival Brut Reserva

42,00€

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)

Canapé en espiral de salmón y caviar

Montadito de Jamón Ibérico de bellota

Chips de huerto con aceite de miel y trufa

Huevo de codorniz al horno con verduritas y jamón de pato

Mini hamburguesa con queso cheddar y cebolla caramelizada

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

Cuchara de torrezno con “trinxat” de col

Cazuelita de langostinos al ajillo

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 Perelada Festival Brut Reserva

46,00€

10% IVA incluido

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



Menú Cóctel merienda o cena infantil

Patatas chips

Olivas rellenas

Piruletas de queso y pipas

Mini hamburguesa con queso cheddar

Montadito de Jamón Ibérico

Croquetas de ave y trufa

Fingers de pollo al panko

Barra de bebidas

Helado Sorpresa

24,00€

10% IVA Incluido

Con Buffet de: Fideua a la marinera con almejas y gambas ***Suplemento 3,00€***

Opciones para Añadir o Substituir:

Cucharita de tartar de atún

Croqueta de gamba de Palamós

Tortitas de camarones tradicionales

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

***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 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 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 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 i/o 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 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