Can Mauri Restaurant

CASAMENT ÍNTIM

2024 - 2025

FEM DEL TEU SOMNI UNA REALITAT

Serveis inclosos:

- Decoració de taula i un ampli ventall de manteleríes (sense funda de llaç: 5€ menys)
- Músiques d'entrada a sala i cambrers.
- Espais al jardí i sala individual per l'event.
- Els plats son orientatius, es poden substituir així com els aperitius i vins.
- La ideia es escollir un plat únic de primer I un de segon, així com adaptar els menús per vegetarians, sense gluten...
- Possibilitat d'escollir aperitiu o directament pasar a un menú.
- Posibilitat de realitzar discoteca i barra lliure.

Forma de pagament:

- El banquet quedará confirmat amb una paga i senyal de 400,00€
- Una setmana abans s'ha de fer entrega del llistat de taules i commensals.
- En la distribució de la taula s'han d'indcar menús infantils i especials.
- La factura s'efectuará sobre el llistat dels convidas 5 dies abans de la celebració.
- El pagament es farà al acabar el banquet (no s'admeten checs sense confirmació bancaria

Cerimonia en plena natura

Preu de la cerimònia civil, inclou els diferents muntages (bala de palla, chaisse lounge....) I flors naturals
Mestre de cerimònia

Aperitiu en Terrassa complet

Duració estimada 1 hora a la terrassa

Cocktail de cava a l'entrada ofert pels cambrers

Perles de meló amb pernil ibèric;
Chips de yuca amb anís;
Tartar de salmó amb maionesa de yuzu;
Broqueta de seitó amb maduixes;
Mini burguer de vedella amb formatge;
Piruleta de llagostins marinats;
Croquetes de cua de bou;
Pa de coca amb pernil ibèric;
Mini caneló de rostit.

Aperitiu en Terrassa senzill

Duració estimada 30 min a la terrassa

Cocktail de cava a l'entrada ofert pels cambrers

Chips de yuca amb anís;
Bikini de tartufata amb cecina;
Cullereta de salmó marinat;
Broqueta de seitons amb maduixa;
Piruleta de secret ibéric;
Cruixent de llagostins;
Pa de coca amb pernil ibèric.

Aperitiu a Taula:

Chips de yuca amb anís;
Croissant gratinat amb xampinyons i pernil ibéric;
Cullereta salmó marinat;
Broqueta de seitons amb maduixes;
Cruixent de llagostins amb romesco.

Aperitius combinables per afegir al menú:

- **Brusqueta de tomàquet cherry**
- **Gotet de "salmorejo"**
- **Bikini de tartufata amb cecina**
- **Couland de pop "a feira"**
- **Tataki de tonyina amb cebetes "al aceto"**
- **"Bocadito" de civet de jabalí amb escuma de cítrics**
- **Gotet degustació de confit d'ànec, poma i mousse de foie**
- **Cullereta de favetes baby amb vinagreta de menta**
- **Dau de patata a la riojana amb alioli d'all negre**
- **Pa de coca amb escalivada i no-formatge**
- **Xapata amb pernil ibèric**
- **Bunyols de bacallà**
- **Mini llaunes degustació d'ecabetx amb alvocat i maduixa**
- **Croquetes de: cua de bou/ ceps/ cremoses d'ibèric pop amb ceba caramel·litzada**
- **Miniburguers de vedella amb formatge**
- **Profiterols de salmó amb rúcula**
- **Cruixent de patata amb rovell d'ou**
- **Piruleta de guatlla amb teriyaki**
- **Mini caneló de rostit**
- **Cassoleta de foie escalopat amb melmelada de figues**
- **Daus de bacallà confitata amb pil.pil de plàcton**
- **Brusqueta de camp I montanya (cecina I formatge)**
- **Mini brioix de steak tartar**
- **Bombó de foie I gerds**

Office combinables per afegir al menú:

Tall de pernil ibèric, per un mestre "jamonero"
Pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva verge
Pernil ibèric

Show Cooking amb cuiner de parrilla
Asortiment de hamburgueses
Broqueta de secret ibèric
Salmó en soja i cebetes
Xuletó de vedella

Office de arrossos o fideuà (a escollir 1)
Fideuà, Arròs de calamars, rissotto...

Show Cooking amb cuiner de paelles (a escollir 2)

Office de sushi

Office de formatges
Manchego
Parmesà reggiano
Cabra
Roquefort...

Office d'embutits de proximitat
Secallona
Llonganissa
Botifarra negre...

Office d'ostres
Ostra al natural amb sal i pebre
Ostra gratinada al cava

Office Thai (Assortiment de gyozas I cruixents)

Menú :

PRIMERS A ESCOLLIR:

- Papillote cruixent de lluç sobre crema de carabiners
- Amanida de gambes i pernil d'ànec amb vinagreta de maduixots i mango
- Amanida de salmó marinat amb mango i vinagreta de mel i mostassa
- Canelons de pollastre de corral amb crema de ceps
- Canelons de llamàntol amb mantega de gambes
- Farcellet de llobarro farcit de gambes amb alioli d'alvocat amb wakame
- Tournedos de rap amb hummus I tomàquet sec al romaní
- Llamàntol a la graella amb arròs salvatge i suc d'ibèric

SEGONS A ESCOLLIR:

- Medallons defilet ibèric amb reducció d'Oporto i farcellet d'espàrrecs
- Melós de vedella al cabernet amb trinxat de la Cerdanya
- Confit d'ànec amb peres especiades, salsa de ratafía i virutes de foie
- Garrinet de la nostra granja en dos tiemps de trufa
- Cabrit al cava amb poma
- Filet de vedella amb crema de foie.
- Tataki de llom alt de vedella amb puré de xirivia i café París
- Terrina de xai confitta a la baixa temperatura

PASTÍS NUPCIAL:

- Mousse de taronja sanguina amb culis de gerds
- Mousse de fruits vermells
- Masini

BODEGA:

Vi Blanc, La Sala (D.O Penedés)

Vi negre, Bastet (D.O Conca de Barberà)

Cava Brut Nature Raventós Rossell

Café

Cuidem els detalls més petits

SALÓ PER NUVIS

A Can Mauri som molt detallistes i propers, per la qual cosa hem creat aquest saló perquè us pugueu vestir o bé fer algun canvi de roba.

SERVEIS INCLOSOS EN ELS MENÚS

Servei de Wedding Planner. Des de l'equip de Can Mauri capitanejat per Toñi treballarem per ajudar-te a convertir el dia del teu casament, en un dia únic, especial i diferent per vosaltres i les vostres famílies, on els petits detalls es converteixen en protagonistas.

DECORACIONS PERSONALITZADES

Donarem forma als vostres somnis donant personalitat a cada racó del jardí amb diferents estovalles i temàtiques amb carros, flors, bicicletes....
Taules i centres florals naturals a escollir.

Can Mauri

— RESTAURANT —

Contactan's:

Crta. De Granollers km.1.5 Polinyà 08213

Tlf: 937435066 Movil: 663 882 010

info@restaurantcanmauri.com

www.canmauri.com