Can Mauri Restaurant

CASAMENTS 2024-2025

FEM DEL TEU SOMNI UNA REALITAT

¿Somieu amb una celebració íntima, al centre d'un parc protegit, en plena naturalesa? Can Mauri, una masia que, amb 500 anys d'història, convertirà el vostre banquet nupcial en un event d'ensomni.

Disposem de terraces i jardins que us brindaràn un entorn molt natural, per a celebrar tant la vostra cerimònia com l'aperitiu, a 3 minuts de Sabadell i 20 minuts de Barcelona.

Amb una sala porxada de 300 metres tot exterior i envidriada, amb jardí i pàrquing privat. Si el temps no acompanya, podreu gaudir igualment d'un casament en un preciòs espai tancat i d'un còctel en una àmplia carpa.

Per al vostre dia podreu escollir entre un ampli ventall d'ofertes gastronòmiques que, si voleu, podreu adaptar a les vostres necessitats. La nostra cuina basada en la proximitat amb aires innovadors, compta amb granja i hort propi, cuidand molt la matèria pr gra

El vostre casament digitalitzat

PRESSUPOST ACTUALIZAT

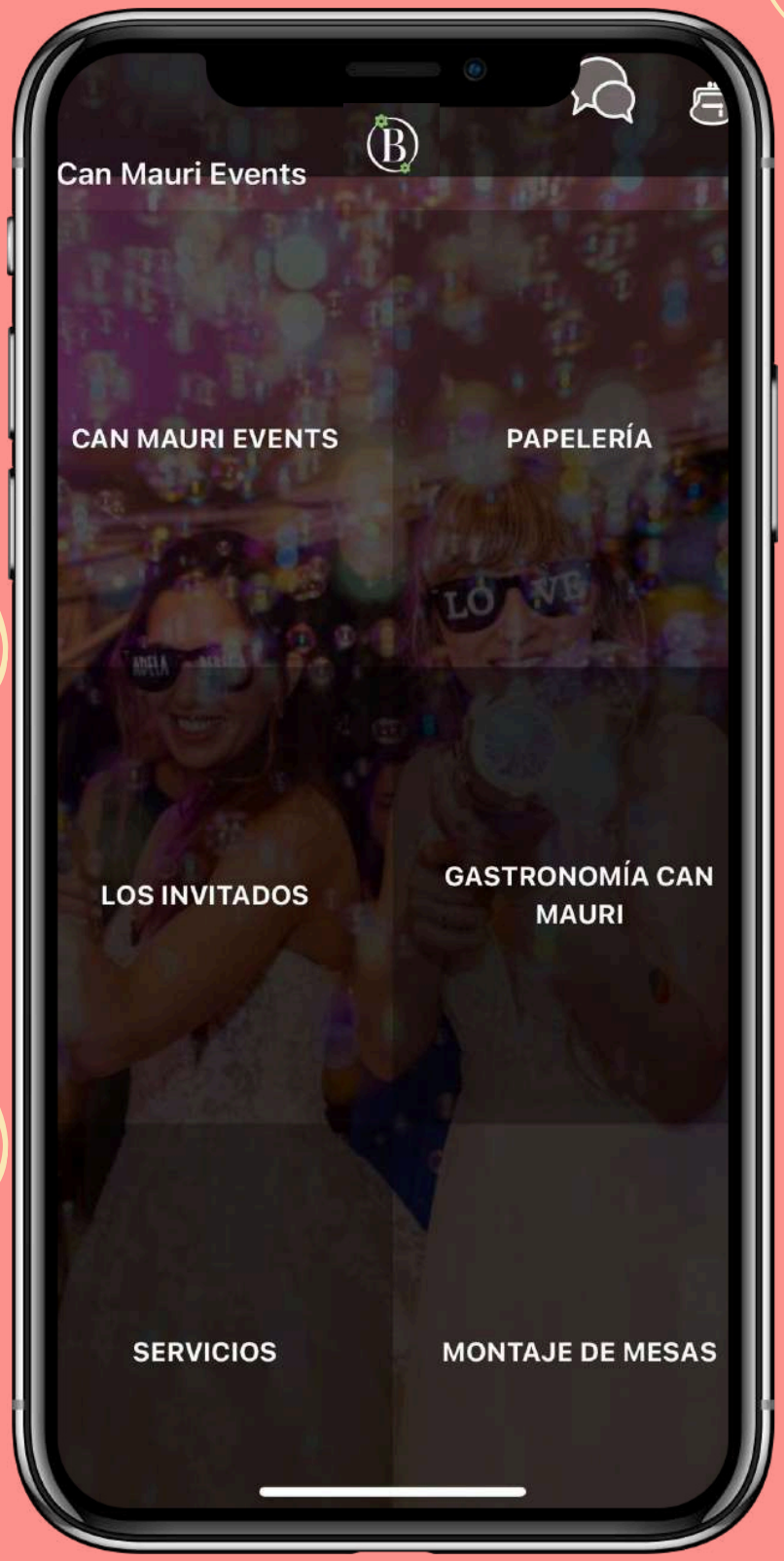
ELECCIÓ DE LA PAPERERIA

LISTADO DE INVITADOS Y SAVE THE DATE

MENÚ 100% PERSONALITZAT

SERVEIS EXTRA I PROVEÏDORS DE CONFIANÇA

MUNTATGE DE TAULES SENZILL I DINÀMIC



I MOLTES EINES MÉS QUE US QUEDEN PER DESCOBRIR...

Serveis inclosos:

- Servei de Wedding Planner i ajudants, des de el primer moment de la contractació
- Habitació per als nuvis.
- Decoració personalitzada amb diferents estovalles i temàtiques, amb carros, flors, bicicletes, racó de la cervesa.
- Decoració de taula i centres florals naturals a escollr, amb un ampli ventall d'estils.
- Minutes imprimides, sitting plan amb els noms dels convidats.
- Prova de menú per 6 persones (a partir de 80 comensales).
- Discoteca 2 hores amb possibilitat d'escollir la música amb el nostre DJ.
- Barra lliure 2 hores sense límit de copes i amb primeres marques en licors (Seagrams, Puerto de Indias, JB, ...)
- Menú staff I dels nostres fotògrafs inclosos.
- Servei de cambrer per cada 10 comensals.
- Monitora per als més petits, amb un mínim de 10 nens. Menú de nens (de 2 a 13 anys) 51€+IVA

Mínim de 90 comensals adults en dissaptes als mesos de: Maig, Juny, Septembre.
Resta de mesos en dissaptes mínim de 80 comensals adults. Divendres i Diumenges mínim 70 persones adultes

Forma de pagament:

- El banquet quedará confirmat amb una paga i senyal de 1.200,00€
- 10 díes 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 abans d'acabar el banquet (no s'admeten checs sense confirmació bancaria)

Cerimonia a plena natura

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

Mestre de cerimònia

Amb validesa legal suplement

Menú 1 Basic

APERITIU:

Cocktail de cava a l'entrada ofert pels cambrers

Chips variades amb sal de vidre;
Perles de meló amb pernil ibèric;
Tàrtar de salmó amb maionesa de yuzu;
Broqueta de maduixes amb seitons a l'acet;
Xapata amb pernil ibèric;
Croquetes de cua de bou;
Daus de bacallà confitat amb emulsió de samfaina;
Broqueta de secret ibèric;
Cons de patata amb alioli d'all negre;
Mini hamburguesa de vedella amb melmelada de ceba;
Torpedo de llagostí;
Bikini de tartufata i pernil ibèric;
Office de fideuà (o rissotto);
Xupito de meló a la menta amb virutes de pernil
Buffet de begudes: vins, refrescos, suc de fruites, cerveses, vermut...
Racó de cerveses

PRIMERS A ESCOLLIR:

Papillot de lluç de punxa amb crema de ceps
Milfulles de llobarro amb gambes alioli d'alvocat i wakame
Amanida de gambes i pernil d'ànec amb vinagreta de maduixes i mango
Caneló de magret d'ànec i foie amb reducció de ratafia

SORBETS DE SABORS

SEGONS A ESCOLLIR:

Medallons de filet ibèric amb reducció de Pedro Ximenez
Melós de vedella al cebernet sobre trinxat de la cerdanya amb aire de mandarina
Terrina de melós d'ibèric al suc amb patata violeta trufada
Confit d'ànec amb peres especiades, salsa de ratafia i encenalls de foie

Menú 2 Elegance

APERITIU:

Cocktail de cava a l'entrada ofert pels cambrers

Chips variades amb sal de vidre;
Perles de meló amb pernil ibèric;
Daus salmó sobre crema d'alvocat;
Crudities de verdures amb hummus;
Broqueta de maduixes amb seitons a l'acet;
Torradeta amb anxova i emulsió d'escalivada;
Mini canelones de rostit;
Cassoleta de foie micuit amb figues;
Xapata amb pernil ibèric;
Tartar de tomàquet amb ventresca;
Piruleta de secret ibèric;
Cons de patata amb alioli d'all negre;
Mini hamburguesa de vedella amb formatge;
Bikini de tartufata i pernil ibèric;
"Taquitos" de pop amb "pico-gallo";
Officce de risotto
Office d'embotits de proximitat;
Paradeta de croquetes;
Xupito de meló a la menta amb virutes de pernil.
Buffet de begudes: vins, refrescos, suc de fruites, cerveses, vermut...
Racó de cerveses

PRIMERS A ESCOLLIR:

Suprema de lluç de punxa amb escamarlà i cruixent d'ibèric
Farcellet de llobarro farcit de gambes amb allioli d'alvocat
Carpaccio de gamba vermella amb maionesa de yuzu i wakame
Caneló de magret d'ànec i foie amb reducció de ratafia
Salmó amb parmentier de patata i cruixent d'alga nori

SORBETS DE SABORS

SEGONS A ESCOLLIR:

Medallons de filet ibèric amb reducció de Pedro Ximenez
Melós de vedella al cebernet i
trinxat de la cerdanya amb aire de mandarina
Terrina de melós d'ibèric al suc amb patata violeta trufada
i perles d'arbequina
Confit d'ànec amb peres especiades, salsa de ratafia i encenalls de foie
Terrina de xai confitat a la baixa temperatura

Menú 3 Can Mauri

APERITIU:

Cocktail de cava a l'entrada ofert pels cambrers
Perles de meló al Martini amb menta
Sangria (daus de sindria impregnada de cítrics)
Chips variades amb sal de vidre;
Broqueta de camp I motanya (cecina i formatge);
Dau de salmó amb crema d'alvocat;
Broqueta de maduixes amb seitons a l'acet;
Torradeta amb anxova i emulsió d'escalivada;
Xapata amb pernil ibèric;
Perles mexicanes amb anxova;
Daus de bacallà confitat amb pil.pil de plàcton;
Bikini de tartufata i pernil ibèric;
Gotet de civet de porc senglar amb taronja caramel·litzada;
"Taquitos" de pop amb "pico-gallo"
Tartar de tomàquet amb ventresca;
Twister de llagostí;
Cruditiess de hummus ab verdures;
Cassoleta de foie micuit amb figues;
Office d'embotits de proximitat;
Paradeta de croquetes;
Office de parrilla amb cuiner:
MiniHambuegueses
Secret ibéric
Xuletó de vedella

Xupitos de temporada: meló a la menta; blody mary...
Buffet de begudes: vins, refrescos, suc de fruites, cerveses, vermut... i
Racó de cerveses

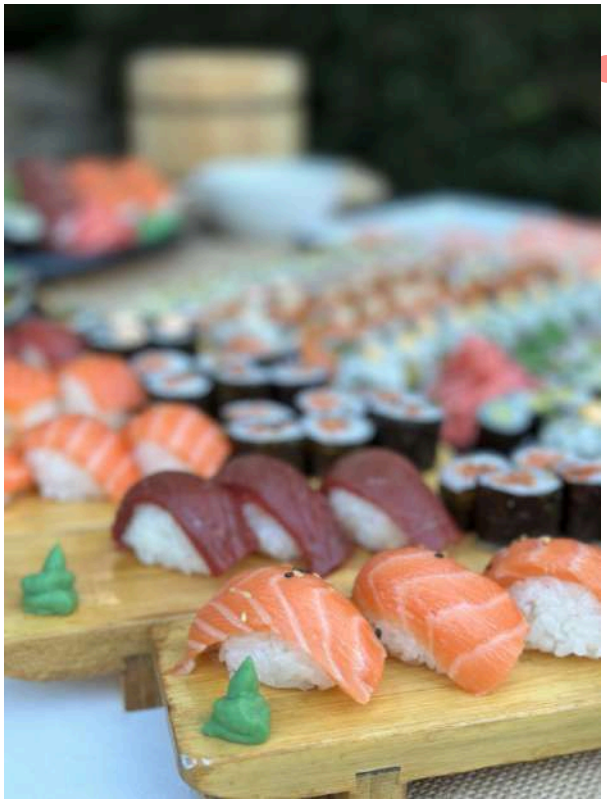
PRIMERS A ESCOLLIR:

Cruixent de rap i verdures amb ceviche de gambes sobre romescada i brots
Llamàntol a la graella amb arròs salvatge i suc d'ibèric
Ceviche peruà de corbina ajís, blat de moro sancotxat i perles de magrana
Turnedós de rap amb el suc del rostit, hummus I tomàquet sec al romaní
Tataki de tonyina vermella de almadraba

SORBETS DE SABORS

SEGONS A ESCOLLIR:

Filet d'ibèric al foie amb figues i cruixent d'ibèric
Tataki de llom alt de vedella amb puré de xirivia i café París
Terrina de vedella al Brandy amb pètals de rosa
Magret d'ànec amb poma confitada i salsa de fruits vermells
Terrina de xai confitta a la baixa temperatura



Menú 4 Vip

APERITIU:

Cocktail de cava a l'entrada ofert pels cambrers
Perles de meló al Martini amb menta
Sangria (daus de sindria impregnada de cítrics)
Chips variades amb sal de vidre;
Daus de salmó amb crema d'alvocat;
Daus de mango amb pernil d'ànec;
Torradeta amb anxova i emulsió de escalivada;
Tártar de tonyina vermella d'almadraba;
Vieires sense feina amb cansalada d'ibèric;
Mini caneló de magret d'ànec amb foie;
Twister de llagostí;
"Taquitos" de pop amb "pico-gallo";
Tartar de tomàquet amb ventresca;
Xapata amb pernil ibéric;
Cassoleta de foie micuit amb figues;
"Pulled pork" amb cruixent de blat de moro;
Gotet de civet de porc senglar amb taronja caramel·litzada;
Xupa-xups de gamba amb mel i sèsam;
Bikini de cecina i tòfona;
Paradeta de steak tartar;
Office d'embotits de proximitat I formatges;
Showcooking de sushi;
Office de parrilla amb cuiner:
Assortiment d'hamburgueses
Broqueta de secret ibéric
Xuletó de vedella
Xupitos de temporada: meló a la menta; blody mary...
Buffet de begudes: vins, refrescos, suc de fruites, cerveses, vermut...
Racó de cerveses

PRIMERS A ESCOLLIR:

Amanida tèbia de llamàntol amb llagostins i vieires
amb vinagreta de mango i alfàbrega
Llagosta sense feina amb crema d'ibèric i bouquet de germinats
Cua de rap a la baixa temperatura amb suc de rostit i cruixent de cecina
Tataki de tonyina vermella dels vents de Cadiz amb crema de guacamole
Canelons de llamàntol amb salsa de carrabiners

SORBETS DE SABORS

SEGONS A ESCOLLIR:

Turnedós de vedella amb foie escalopat i llàgrima de poma
Rul·lo de garrí de la nostra granja rostit en dos temps
Espatlla de cabria a la baixa temperatura
Jarret de xai amb crosta de herbes

Escolliu el vostre pastís de noces

Inclosos a tots els menús:

Mousse de taronja sanguina amb culis de gerds
Mousse de fruits vermells
Mousse de mango amb culis de maracuyá
Tiramisú al aroma de café

Exclosos menú 1:

Bombó de xocolata cor amb vainilla a l'antiga
Milfulles de crema amb maduixes
Lingot de sacher farcit de gerds
Caribe (maracuyá amb praliné d'avellanes)
Cor Red Velvet
Esfera de formatge cremósamb gerds
Forma piramidal escollint forma, color i sabor

Aperitius combinables per afegir al menú:

- **Perles de mango amb pernil d'ànec**
- **Farcellet d'espèrrecs**
- **Brusqueta de tomàquet cherry**
- **Gotet de "salmorejo"**
- **Milfulles amb bolets variats**
- **Bocadito de gambó amb suc de rostit i anisat al mango**
- **Cons variants (guacamole, salmon, corbacho...)**
- **Couland de pop "a feira"**
- **Tataki de tonyina amb cebetes al aceto**
- **Bocadito de civet de porc senglar amb escuma de cítrics**
- **Cruixent de patata i ou**
- **Gotet de confit d'ànec i poma amb mousse de foie**
- **Cullereta de febetes baby amb vinagreta de menta**
- **Les nostres braves amb alioli d'all negre en cornets**
- **Pà de coca amb escalivada i formatge de cabra**
- **Piruleta de guatlla a la brasa**
- **Bunyols de bacallà, de vieras i llagostins**
- **Croquetes de cua de bou/ creemos d'ibèric/ pop amb ceba caramelitzada/ txipiró**
- **Bombó de foie i gerds**
- **Llaunes de degustació de escabetx amb alvocat i maduixa**
- **Mini hamburguesa de vedella amb formatge**
- **Profiterols de salmó amb rúcula**
- **Viernes amb escuma de llima**

Office combinables per afegir al menú:

Tall de pernil ibèric, per un mestre "jamonero"
Pernil ibèric de cebo
pernil ibèric 5 j (segons mercat)

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 amb sushiman

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)

Paradeta de croquetes
Cua de bou, ceps, cremosses d'ibèric, txipiró I veggies

Paradeta de steaktartar
Shoow cooking de cuiner

Resopor per al ball

Barra de cocktail (mojito, caipirinya, San Francisco...)
Barra de cocktail i gintònic prenium (seagrams, Hendrix, Bulldog)
Roulote vintage de crêpes, mínim 70 persones
Candy Bar
Experiencia mol·lecular (perles de xupito)
Carro de Mc Donalds
Mini entrepans
Font de xocolata amb fruites, pa de pessic i gominoles
Racó de donuts
Fast food truck (mini hotdog, mini burgers)
Gourmet pizza bar (assortiment de pizzes)
Pizza food truck
Hora extra

Bodega dels menús

Els vins del menú s'escullen durant l'any I es presenten el dia de la prova de menú

- Vi blanc (Penedés, Navarra i Rueda)
- Vi negre Criança (Rioja, Ribera del duero i Catalunya)
- Cava Brut Nature
- Café
- Carro licors

En menú Vip els vins son reserva

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 i monitor per els més petits. 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.
Minutes físiques, sitting plan, prova de menú, menú staff I menú dels nostres fotògrafs inclòs.

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